



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
"LA MANÁ"

INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

Secretaría de
Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación



**INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN
Y CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y
PANADERÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO "LA MANÁ"**

2022- 2023



EL ÓRGANO COLEGIADO SUPERIOR DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "LA MANÁ"

Considerando:

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el numeral 1, de su artículo 3, dispone como uno los deberes primordiales del Estado: "Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes";

Que, la citada Constitución de la República, en el artículo 13, ordena que: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. - El Estado Ecuatoriano, promoverá la Soberanía alimentaria";

Que, la Carta Magna, en el artículo 154, numeral 1, establece que: "A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión";

Que, el artículo 226 de la antedicha Norma Constitucional determina que: "Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución";

Que, el artículo 227 de la Norma Suprema dispone que: "La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación";

Que, el inciso segundo del artículo 344 de la Constitución determina que: (...) "El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad educativa nacional, que formulará la política nacional de educación; así mismo regulará y controlará las actividades relacionadas con la educación, así como el funcionamiento de las entidades del sistema";



Que, la referida Norma Constitucional, en el artículo 361, prescribe que le corresponde al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud, a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, quien será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector;

Que, la Ley Orgánica de Salud, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 423 de 22 de diciembre de 2006, dispone, en su artículo 4, que la Autoridad Sanitaria Nacional es el Ministerio de Salud Pública, al que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación control y vigilancia del cumplimiento de dicha ley, siendo obligatorias las normas que dicte para su plena vigencia;

Que, la referida Ley Orgánica de Salud en su artículo 6, numeral 18 y 30, establece que es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública: "Regular y realizar el control sanitario de la **producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad (...)**", y "Dictar, en su ámbito de competencia, las normas sanitarias para el funcionamiento de locales y establecimientos públicos y privados de atención a la población";

Que, la citada Ley Orgánica de Salud, en el artículo 16, dispone que: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas el acceso permanente a **alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes**. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios";

Que, el artículo 129 de la Ley Orgánica de Salud señala la obligación de todas las **instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano, de cumplir con las**



normas de vigilancia y control sanitarios expendidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, y en el artículo 130 establece la obligación de dichos establecimientos de contar con el permiso de funcionamiento correspondiente;

Que, la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 5 de mayo de 2009 en el artículo 27 establece: "Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y mal nutrición, el Estado incentivará el consumo de **alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico**, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas";

Que, el artículo 28 de la antedicha Ley, dispone que: "Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria. El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos. Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación";

Que, el artículo 25 de la LOEI determina que la Autoridad Educativa Nacional ejerce la rectoría del Sistema Nacional de Educación a nivel nacional y le corresponde garantizar y asegurar el cumplimiento cabal de las garantías y derechos constitucionales en materia educativa, ejecutando acciones directas y conducentes a la vigencia plena, permanente de la Constitución de la República;

Que, en el artículo 132 de la LOEI se determina como una prohibición a los y las representantes legales, directivos, docentes, madres y padres de familia de las instituciones educativas: (...) "**Incentivar, publicitar o permitir el consumo o distribución de tabacos, bebidas alcohólicas, narcóticos, alucinógenos o cualquier tipo de sustancias psicotrópicas o estupefacientes.**";

Que, la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, publicada en el Registro Oficial



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
"LA MANÁ"



INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

Suplemento No. 116 de 10 de julio de 2000, en su artículo 2, establece como objeto normar

las relaciones entre proveedores y consumidores promoviendo el conocimiento y protegiendo

los derechos de los mismos, procurando la equidad y la seguridad jurídica en las relaciones entre las partes, estableciendo además las sanciones correspondientes, en caso de infracciones a dicha Norma;

Que, a través de Decreto Ejecutivo No. 1290 de 30 de agosto de 2012, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 788 de 13 de septiembre del mismo año, se crea la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - **ARCSA**, como persona jurídica de derecho público, con independencia administrativa, económica y financiera, adscrita al Ministerio de Salud Pública, entre cuyas atribuciones y responsabilidades está la de emitir permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen, importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan y/o expenden, los productos enunciados en el artículo 9 de dicho Decreto;

Que, Art. 51 del Estatuto del Instituto Superior Tecnológico La Maná, determina que. - Coordinación de Bienestar Institucional. - A la coordinación de Bienestar Institucional le corresponde diseñar, promover, organizar, difundir y evaluar políticas de bienestar integral que contribuyan a la formación y desarrollo integral de los estudiantes, profesores, servidores y trabajadores, promoviendo un ambiente de respeto a los derechos y a la integridad física, psicológica y sexual, en un ambiente libre de violencia.

EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES

RESUELVE:

**EXPEDIR EL INSTRUCTIVO PARA EL USO Y CONTROL DEL BAR-
RESTAURANTE Y PANADERÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO "LA MANÁ".**



CAPÍTULO I

ÁMBITO, OBJETO Y DEFINICIÓN

Art. 1.- **Ámbito.** - El presente Instructivo es de aplicación obligatoria en el bar-restaurante y panadería del Instituto Superior Tecnológico La Maná.

Art. 2.- **Objeto.** - El presente Instructivo tiene por objeto:

- a) Establecer los requisitos para el funcionamiento del bar-restaurante y panadería, su administración y control;
- b) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden en el bar-restaurante y panadería sean sanos, nutritivos e inocuos;
- c) Promover prácticas alimentarias saludables en el Instituto Superior Tecnológico La Maná;
- d) Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud al interior del Instituto; y,
- e) Fomentar prácticas de vida saludable.

Art. 3.- **Definición.** – El bar-restaurante y panadería son locales que se encuentran dentro del Instituto, atendido por docentes y estudiantes de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, quienes están debidamente capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados.

Los alimentos y bebidas a expenderse por el bar- restaurante y panadería deben ser inocuos y deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente para los usuarios.

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DEL BAR RESTAURANTE Y PANADERÍA

Art. 4.- El bar-restaurante y panadería del Instituto Superior Tecnológico La Maná se caracterizan por:

- a) **Bar-restaurante:** es un local cerrado, con una superficie de 72 metros cuadrados, en el cual, a más de expenderse alimentos y bebidas procesadas, se preparan y se expenden alimentos y bebidas naturales, cumpliendo con las condiciones y parámetros de inocuidad. Cuenta además con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la



preparación y conservación de alimentos y bebidas como para el consumo de los mismos en sus propias instalaciones.

b) La Panadería: es un local cerrado que cuenta con el espacio físico de veinte 21 metros cuadrados y la infraestructura necesaria para el amasado, moldeado y horneado del pan; así como para su conservación, exhibición y comercialización, reúne además las condiciones de higiene e inocuidad.

c) La Panadería para su expendio: es un local cerrado que cuenta con el espacio físico de 9 metros cuadrados y la infraestructura suficiente y necesaria para su conservación, exhibición y comercialización, reúne además las condiciones de higiene e inocuidad.

Art. 5.- El bar-restaurante es de fácil acceso para todos los usuarios y cuenta con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad. El bar restaurante está ubicado a 82 metros de los servicios higiénicos y lavamanos, alejado de cualquier foco de contaminación y se mantiene en todo momento en buenas condiciones físicas, higiénicas y sanitarias. Está provisto de instalaciones de agua potable y segura.

Art. 6.- La Panadería está acondicionada de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, los materiales de sus instalaciones son resistentes, anti inflamables, anticorrosivas, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño permite la ubicación de equipos, acceso y tránsito del personal, espacios para almacenamiento y resguardo de los insumos necesarios para la elaboración del pan, así como para su exhibición y expendio.

Art. 7.- Ambas instalaciones cuentan con iluminación y ventilación suficiente, disponen de servicios básicos como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y se observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

CAPÍTULO III ALIMENTOS Y BEBIDAS

Art. 8.- Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en el bar-restaurante, serán, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, por lo cual el personal aplicará medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.



Art. 9.- Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan en el bar-restaurante contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.

Art. 10.- En el bar-restaurante se expendarán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes.

Art. 11.- En los alimentos y bebidas que se consuman, se evaluarán los contenidos de componentes en el producto, conforme a las especificaciones del fabricante.

Art. 12.- El bar restaurante incluirá permanentemente en su oferta, alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Toda la oferta de productos estará en concordancia con los estándares de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos que establecen la normativa de salud y aquellas disposiciones ambientales con relación a la conservación de la flora y fauna amenazada o en peligro de extinción.

CAPÍTULO IV CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Art. 13.- Es responsabilidad del administrador y personal del bar restaurante y panadería evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS ("Lo primero que entra es lo primero que sale").

Art. 14.- Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo con sus características para garantizar su frescura e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.

En los procesos de preparación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

Art. 15.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla



INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos. El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En caso de usar vajilla descartable, esta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.

Art. 16.- Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen en el bar-restaurante y panadería, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

Art. 17.- Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.

Art. 18.- Los alimentos y bebidas, para su expendio se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable o plástico y se servirán en envases desechables o en su empaque original. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla.

Art. 19.- Es fundamental que el encargado del bar-restaurante y panadería y el personal que brinda la atención previa al ejercicio de su actividad, cuenten con el certificado de salud vigente. Este certificado será expedido por la autoridad sanitaria competente y deberá ser actualizado cada año, sin perjuicio de la realización de otros programas de medicina preventiva que se implementen o lleven a cabo.

El personal que labore en el bar-restaurante o panadería y que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no manipulará alimentos hasta su restablecimiento.

Art. 20.- El personal que esté a cargo de la preparación o expendio de alimentos serán capacitados en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, por los docentes de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía.

Art. 21.- Todo el personal que labore en el bar-restaurante y panadería observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- b) Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado;
- c) Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios;



- d) Llevar el cabello recogido y gorro protector, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en el bar-restaurante o panadería;
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
- f) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que regrese al área asignada para su labor, después de usar el servicio higiénico y después de manipular cualquier material u objeto diferente a la actividad que realiza.

Art. 22.- En todo momento el bar-restaurante y panadería deben contar con productos de limpieza y desinfección para el uso permanente de quienes manipulan los alimentos.

CAPÍTULO V

CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL PRESTADOR DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA

Art. 23.- En función de la oferta y la demanda, se establece como criterio dentro del Instituto Superior Tecnológico La Maná, que el prestador del servicio de bar-restaurante y panadería será la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía en conjunto con sus docentes y estudiantes, quienes procurarán en todo momento brindar un servicio de calidad, observando las debidas medidas higiénicas, de seguridad y comodidad en favor de los usuarios.

Art. 24.- La autoridad máxima del Instituto será quien supervise el funcionamiento adecuado tanto del bar-restaurante como de la panadería.

Art. 25.- Los procedimientos de contratación y adquisición de insumos para la preparación y expendio de los alimentos estará a cargo del administrador designado por la máxima autoridad del Instituto.

CAPÍTULO VI

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR-RESTAURANTE DEL ISTLM

Art. 26.- La prestación del servicio será permanente, en jornada matutina, vespertina y



nocturna, especialmente durante el período académico.

Art. 27.- En las vacaciones, la atención se realizará observando la necesidad del personal docente y administrativo.

CAPÍTULO VII DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

Art. 28.- El/la administrador/a del bar-restaurante y panadería del Instituto, deberá tramitar los permisos pertinentes para funcionar de manera legal; estos permisos corresponden al otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA, de conformidad con el procedimiento establecido para el efecto por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 29.- Para la obtención del permiso de funcionamiento, la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, exige los requisitos establecidos en el Reglamento correspondiente del Ministerio de Salud Pública, los cuales son:

- a) Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, otorgado por el Ministerio de Salud Pública o la instancia autorizada para el efecto; y,
- b) La autorización de prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas con la institución educativa, debidamente legalizados.

Art. 30.- El bar-restaurante y panadería se sujetarán al control de la autoridad de salud correspondiente.

CAPÍTULO VIII PROHIBICIONES

Art. 31.- Se prohíbe que las instalaciones del bar-restaurante y panadería sean utilizados como vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad. Se prohíbe asimismo de forma estricta la presencia de animales.

Art. 32.- Se prohíbe expender o publicitar propaganda en las instalaciones de bar-restaurante y panadería sobre lo siguiente:

- a) Alimentos y bebidas procesados que superen los niveles medio de azúcar, sal o grasa;
- b) Alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar escolar que contengan cafeína y/o edulcorantes no calóricos;



- c) Bebidas energéticas; y,
- d) Bebidas procesadas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza en su formulación.

Art. 33.- Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.

Art. 34.- Se prohíbe la exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.

Art. 35.- Se prohíbe el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas dentro del bar-restaurante del Instituto. No podrán destinarse, bajo ningún concepto, espacios para fumadores, ni aun en actividades sociales, culturales, deportivas y extracurriculares.

CAPÍTULO IX EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

Art. 36.- Para la aplicación y cumplimiento del presente Instructivo se delega a la Coordinación de Bienestar Estudiantil del Instituto, quien deberá designar a la persona que realice el control y presente un informe mensual de la observancia al presente instructivo.

Art. 37.- El Administrador del bar-restaurante y panadería será designado por el Rector.

Art. 38.- Funciones. - El administrador del bar-restaurante y panadería, será el responsable de:

- a) Elaborar estrategias de promoción de alimentación y nutrición saludable, para mejorar los hábitos alimenticios de los usuarios;
- b) Establecer lineamientos para la observancia irrestricta de las medidas sanitarias.
- c) Establecer los lineamientos y acciones educacionales y comunicativas para que se cumpla lo establecido en el presente Instructivo; y,
- d) Publicar a diario, especialmente en el período de clases los menús.

Art. 39.- Comité Institucional. - El Comité Institucional del bar-restaurante y panadería estará integrado por:

- a) El/la Rector(a), del Instituto, quien lo presidirá;
- b) El Coordinador de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía,
- c) El delegado del Departamento de Bienestar Estudiantil y



INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

d) El Presidente del Consejo Estudiantil o su delegado.

Art. 40.- Funciones. - El Comité Institucional de Bares Escolares tendrá como funciones las siguientes:

- a) Constatar, que el bar-restaurante y panadería estén en óptimas condiciones físicas y de funcionalidad;
- b) Coordinar acciones de sensibilización, capacitación y control en temas relacionados con salud, alimentación y nutrición;
- c) Coordinar acciones de sensibilización y control con los Gobiernos Autónomos Descentralizados respectivos, en relación con las ventas ambulantes de alimentos que se ubiquen y expendan en los alrededores del Instituto;
- d) Aplicar iniciativas institucionales para promover una correcta alimentación y prácticas de vida saludable, priorizando el consumo de alimentos de producción local;
- e) Vigilar el cumplimiento de las actividades regulares para la eliminación y control de fauna nociva en el bar-restaurante y panadería;
- f) Organizar acciones educativas y pedagógicas sobre salud, alimentación, nutrición, control epidemiológico y sanitario en la institución;
- g) Evaluar al administrador/a del bar-restaurante y panadería al finalizar cada período académico en cumplimiento del presente Instructivo;
- h) Reportar a las unidades de salud o áreas de salud correspondientes los posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y,
- i) Aprobar el listado de los alimentos, bebidas y preparaciones a expendirse en el bar-restaurante y panadería del Instituto, en forma detallada con los precios individualizados.

CAPÍTULO X

INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 41.- El incumplimiento de las prohibiciones contenidas en el presente Instructivo, serán sancionadas de conformidad con las disposiciones contenidas en la Ley Orgánica de Salud, Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, sus reglamentos, y demás normativa aplicable, sin perjuicio de las sanciones civiles, administrativas y penales a que hubiera lugar.



INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA. – El Instituto debe generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos y bebidas al interior de sus instalaciones, para lo cual debe implementar medidas especiales como horarios diferenciados o filas preferenciales para la atención adecuada de las/los usuarios/as así como accesos físicos para estudiantes con discapacidad.

Se instruirá al estudiantado en la observación y cumplimiento de normas de higiene, sanidad, prácticas democráticas en valores como el respeto, la solidaridad y la generosidad.

SEGUNDA. - Obtener el permiso de funcionamiento de acuerdo con la ley.

TERCERA. - El material publicitario, informativo, y promocional sobre alimentación y nutrición cumplirá con las disposiciones que para el efecto dicte la Autoridad Sanitaria Nacional.

CUARTA. - La máxima autoridad del Instituto será la responsable del cumplimiento y ejecución del presente Instructivo.

QUINTA. - Los actores de la comunidad educativa tienen la obligación de reportar tanto a las autoridades del establecimiento como sanitarias sobre el incumplimiento de estas prohibiciones.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. - El Órgano Colegiado Superior del Instituto Superior Tecnológico Superior (OCS) tiene un plazo de treinta (30) días, para el análisis y aprobación del presente instructivo.

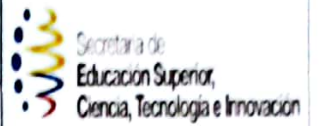
DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA. – La ejecución del presente Instructivo, entrará en vigor a partir de la fecha de su aprobación por el OCS y encárguese a la Coordinación de Bienestar Estudiantil de su ejecución.

La Maná a, 02 de noviembre del 2022.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
"LA MANÁ"



INSTRUCTIVO PARA EL USO, ADMINISTRACIÓN Y
CONTROL DEL BAR-RESTAURANTE Y PANADERÍA
DEL INSTITUTO SUPERIOR "LA MANÁ"

MSc. Alex Román Robalino
RECTOR DEL ISTLM

RECTORADO

MSc. Nedy Pincay
SECRETARIA

MSc. Luis Bravo
INTEGRANTE OCS

MSc. Fernanda Bonilla
INTEGRANTE OCS

MSc. Magaly Cedeño
COORDINADORA ACADÉMICA

COORDINACION
ACADEMICA