

Guía Rápida para la Reapertura Consciente

Cafeterías

1 Protocolo de Operación

Protocolo de operación Tec Food	Medida preventiva para el seguimiento operativo y medidas del manejo higiénico en las cafeterías de Universidad Tecmilenio.
Propósito del Protocolo	Detectar y reconocer síntomas visibles de los socios formadores relacionados con COVID-19 para minimizar riesgos de contagio.
A quienes se aplica este protocolo	Socios formadores y colaboradores de las cafeterías.
Implementación	Cafeterías de Universidad Tecmilenio

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CONFIGURACION DE ESPACIOS / EQUIPAMIENTO E INSUMOS	RESPONSABLES Y OBSERVACIONES
A) Acceso a socio formadores.	<ol style="list-style-type: none"> En todos los accesos del personal deberán tener visible las medidas preventivas para evitar la propagación del virus COVID-19. Antes de ingresar, se deberá colocar "charca sanitaria" para desinfectar el calzado. (Utilizar desinfectante recomendado por fabricante). Se deberá contar con un área designada como "Filtro Sanitario" El socio formador deberá llegar a las instalaciones con: -Cubrebocas de tela –Ropa y calzado personal. Deberá colocarse uniforme y calzado laboral en las instalaciones del Campus. Al finalizar el turno, deberá colocarse la ropa y calzado personal para el regreso a su casa. Asegurar el lavado de uniforme diariamente. En caso de no cumplir se negará el acceso. Se deberá contar con personal capacitado para la recepción de los socios formadores y dicha persona deberá ser responsable de tomar temperatura de las personas con termómetro digital (desinfectar después de cada uso). Realizar una entrevista llenando el cuestionario de "Signos y Síntomas". En caso de que el socio formador supere la temperatura corporal de los 37.5°C, se deberá aislar en un espacio apartado, sin contacto con el resto de socios formadores, efectuando una segunda toma de temperatura en los 10 minutos posteriores. Si el resultado de la segunda medición continúa arriba de los 37.5°C, se le negará el acceso, invitándolo a realizarse una prueba de COVID-19, en algún laboratorio certificado. La persona responsable del Filtro Sanitario deberá asegurar que los colaboradores realicen de preferencia el Lavado y Desinfección de manos, si no es posible se deberá de colocar gel antibacterial al 70% como primera instancia. El supervisor o gerente deberá de asegurar el abastecimiento continuo de los insumos necesarios para el Filtro Sanitario y su cumplimiento. Si se cuenta con más de 2 turnos, se deberá designar un responsable para cada uno. Se debe de lavar el Filtro Sanitario con detergente y desinfectar con cloro (seguir las instrucciones del fabricante) al inicio de cada turno. 	<ul style="list-style-type: none"> Charca Sanitaria. Cofias. Cubrebocas Guantes desechables. Atomizador con solución clorada. Toallitas de alcohol al 70% Gel antibacterial al 70% Termómetro digital. Bitácora de signos y síntomas. Lentes de protección. 	Servicios Alimentarios Cafeterías
B) Proveedores externos de concesiones y cafeterías internas.	<ol style="list-style-type: none"> En todos los accesos de proveedores deberán tener visible las medidas preventivas para evitar la propagación del virus COVID-19. El proveedor deberá pasar por la charca sanitaria para desinfectar los zapatos. Los proveedores deberán anunciar su llegada y contar con cofias y cubrebocas tapando nariz y boca, lentes de seguridad y guantes desechables. En caso de no cumplir este punto se negará el acceso. Se le tomará temperatura y el levantamiento del cuestionario de Signos y Síntomas. Cumpliendo con los requisitos del filtro sanitario, baja la mercancía y la coloca en tarimas o mesa previamente desinfectada. Asegurar la exclusión de proveedores externos en las zonas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lentes de seguridad. Cubrebocas. Cofias. Charca sanitaria. Termómetro digital. Bitácora de signos y síntomas. Tarima o mesa de recibo. Atomizador con solución desinfectante. 	Servicios Alimentarios Cafeterías Proveedores externos

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CONFIGURACION DE ESPACIOS / EQUIPAMIENTO E INSUMOS	RESPONSABLES Y OBSERVACIONES
C) Recepción de Materia prima y otros productos	<ol style="list-style-type: none"> Colocación de paneles informativos a proveedores en la entrada y en área de carga y descarga a modo de recordatorio, que contengan las políticas de seguridad e higiene de aplicación obligatoria. Establecer horarios escalonados de entrega de mercancía a fin de evitar que coincidan con otros proveedores. Pautar con los proveedores, el uso de empaques de entrega más adecuados para facilitar su desinfección y posterior desecho. El almacenista o la persona que recibe, deberá planear la recepción de la mercancía y contar con las herramientas necesaria para llevar a cabo la inspección. Se debe revisar que los empaques de los productos se encuentren íntegros, sin roturas. Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y de plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración. No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación. Habilitación de una "zona / área sucia" para uso exclusivo de recepción de mercancías. Esta es la única área a la que puede acceder el proveedor. Todos los empaques de la mercancía recibida deberán ser desinfectados con solución clorada. En el caso de las frutas y verduras a excepción de las hojas verdes, se recomienda lavarlas y desinfectarlas antes de refrigerarlas. 	<ul style="list-style-type: none"> · Paneles informativos con políticas de higiene. · Contenedores para desechos. · Tarimas limpias y desinfectadas. · Báscula limpia y desinfectada. · Etiquetas y etiquetadoras para identificar alimentos. · Atomizadores con detergente y solución clorada. · Papel secante. · Formatos de recepción. · Marcadores y plumas. · Bolsas de plástico y vitafilm. · Cajas de plástico limpias y desinfectadas. · Carritos limpios y desinfectados. · Termómetro para tomar temperatura de alimentos. · Torundas con alcohol isopropílico al 70% · Bitácora de limpieza 	<p>Servicios Alimentarios Cafeterías</p>
D) Higiene personal.	<ol style="list-style-type: none"> Gestión del personal para detección de grupos en riesgo (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades respiratorias o inmunológicas), para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. En los casos que aplique, cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio. Si no es posible, cada empleado deberá lavarse las manos, y desinfectar el checador antes y después de registrar su entrada y su salida. De ser posible, escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas. Los colaboradores llegarán a las instalaciones con ropa personal y cubrebocas de tela tapando nariz y boca. En el trayecto casa – trabajo y viceversa el uniforme deberá encontrarse en todo momento en la mochila o bolsa de plástico. Una vez que haya pasado el filtro sanitario deberá lavarse las manos y colocarse el uniforme y EPP. Entregará el celular a su líder. Prohibido utilizarlo en la jornada laboral. Los colaboradores sin excepción deberán utilizar cubrebocas, tapando nariz y boca; éste deberá cambiarse cada vez que sea necesario: al estornudar y/o toser, hablar frecuentemente o en cualquier momento que corra riesgo de contaminación. Los colaboradores en todo momento deberán utilizar lentes de protección. El personal en todo momento deberá utilizar guantes, al ser un foco de contaminación, deberá asegurarse de cambiarse cada vez que sea necesario y exigir el lavado y desinfección de manos. Los colaboradores deberán lavarse las manos de acuerdo al procedimiento establecido: <ul style="list-style-type: none"> · Al inicio y finalizar el turno. · Cada cambio de actividad. · Antes y después de ir al baño. Los colaboradores deberán aprender y aplicar la técnica de "Toser y estornudo de etiqueta". Los colaboradores solo podrán saludar sin tener contacto físico con las personas. 	<ul style="list-style-type: none"> · Cubrebocas de tela. · Cofias. · Mochila/ Bolsa de plástico · Lentes de seguridad. · Guantes desechables. · Cubrebocas desechables. · Zapatos de seguridad. · Estación de lavado de manos completa (Jabón bactericida, gel desinfectante al 70%, toallas de secado, bote de basura de tapa oscilante o abertura en el centro. 	<p>Servicios Alimentarios Cafeterías</p>

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CONFIGURACION DE ESPACIOS / EQUIPAMIENTO E INSUMOS	RESPONSABLES Y OBSERVACIONES
E) Actividades internas en cocina	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con charca sanitaria en el acceso de colaboradores y proveedores y el área de "Filtro Sanitario", el cual debe contar con todo el material necesario para garantizar la higiene en los accesos. 2. El colaborador colocará sus pertenencias personales como ropa personal en lockers y/o anaqueles en bolsa de plástico o mochilas. 3. Cuenta con estaciones de lavado de manos estratégicas y equipada. 4. Cada colaborador, de ser posible, en su área de trabajo cuenta con gel desinfectante al 70%. Si el espacio no lo permite, colocar en accesos o puntos estratégicos para la desinfección constante de manos. 5. Los procesos de limpieza y desinfección profunda y diaria se deben aumentar. Cada socio formador establecerá las actividades de limpieza y desinfección de cada colaborador. 6. La cocina cuenta con iluminación y ventilación suficiente. De ser posible dejar ventanas y puertas abiertas para la circulación del aire. 7. Cuenta con señalética en piso para delimitar los espacios entre el personal operativo en las áreas de preparación y servicio de alimentos. Se recomienda colocar acrílicos como separadores de persona a persona en mesas de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> · Charca sanitaria. · Cofias. · Cubrebocas. · Guantes desechables. · Atomizador con solución clorada. · Toallitas de alcohol al 70% · Gel antibacterial al 70% · Termómetro digital. · Bitácora de signos y síntomas. · Lentes de protección. · Señalética. · Acrílicos 	Servicio de Alimentos Cafeterías
F) Control de fauna nociva	<ol style="list-style-type: none"> 1. El proveedor de control de fauna nociva deberá realizar por lo menos una fumigación mensual. 2. El proveedor de control de fauna nociva deberá seguir todas las indicaciones marcadas en el inciso B) 	<ul style="list-style-type: none"> · Licencia sanitaria vigente. · Calendario de fumigación. · Contrato. · Fichas técnicas, hojas de seguridad y COFEPRIS de los productos aplicados. · Certificados de fumigación. · Trampas para moscas en buen estado. 	Servicios Alimentarios Cafeterías Proveedor de fumigación
G) Agua Potable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar el abastecimiento de agua potable en la concesión con la toma de cloro residual. 2. En caso de contar con sistema de filtración de agua, asegurar el cambio de filtro vigente. 3. Se realizan análisis microbiológicos de agua y hielo mensualmente: <ul style="list-style-type: none"> · Coliformes Totales. (Ausente/ No detectable) · Coliformes Fecales. (Ausente/ No detectable) 	<ul style="list-style-type: none"> · Colorímetro. · Filtros en buen estado y funcionando. · Check list "cloro residual" 	Servicios Alimentarios Cafeterías
H) Manejo de Residuos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cada concesionario conoce el área designada para colocar sus residuos. 2. Los contenedores de residuos deben lavarse y desinfectarse de acuerdo al programa de limpieza. 3. Cada contenedor se encuentra en buen estado. 4. El proveedor de recolección de residuos acude a retirar dichos residuos en la frecuencia que así lo requiera. 5. Los conenedores de residuos en el área de cocina y servicio se encuentran limpios, en buen estado, con tapa oscilante y abertura en el centro y bolsa de plástico. 	<ul style="list-style-type: none"> · Contenedores de residuos identificados, en buen estado con tapa oscilante o abertura en el centro. 	Servicios Alimentarios Cafeterías Proveedor de residuos
I) Actividades internas en preparación para el servicio	<ol style="list-style-type: none"> 1. En cada acceso al área de servicio se cuenta con charca sanitaria. El cliente desinfecta sus zapatos antes de entrar a la cafetería. 2. Queda cancelado el AUTOSERVICIO. En las entregas de alimentos deberá existir el distanciamiento físico (1.6m). El personal de barra de servicio deberá cambiar cada 2 horas en horas pico las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio y cada 4 horas en horario continuo. 	<ul style="list-style-type: none"> · Charca sanitaria. · Pinzas, cucharas, cucharones suficientes. · Atomizador con solución clorada. · Menús con código QR. 	Servicios alimentarios Cafeterías

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CONFIGURACION DE ESPACIOS / EQUIPAMIENTO E INSUMOS	RESPONSABLES Y OBSERVACIONES
I) Actividades internas en preparación para el servicio	<p>3. En caso de que el cliente utilice tarjeta de débito o crédito, podrá tener contacto directo con la terminal, y se deberá asegurar la desinfección cada vez que se utilice. En los pagos con efectivo, cumplir con las medidas necesarias de higiene como: lavado y desinfección de manos cada 30 minutos en horarios pico y cada 2 horas como rutina. Desinfectar el área de caja, al inicio y al final del turno, o cada vez que se realice el corte de caja, el cajero deberá entregar el efectivo en sobres o bolsa de plástico sellada.</p> <p>4. Si los puntos marcados en el piso de distanciamiento físico están ocupados por los clientes, se deberá de contar con señalética informando a los clientes que deben esperar afuera cumpliendo con el distanciamiento físico.</p> <p>5. Se deberá ofrecer y promocionar los "Box Lunch" para evitar aglomeraciones en las cafeterías..</p> <p>6. Los dispensadores de aguas, refrescos y bebidas embotelladas, deberán de ser servidos por el personal operativo y entregarse en desechables biodegradables.</p> <p>7. Eliminar los servilleteros de las mesas si se cuenta con ellos.</p> <p>8. Contar con espacios adecuados entre mesas (1.6 m distancia).</p> <p>9. Colocar apoyo visual y señalética para la delimitación de espacios en filas.</p> <p>10. Colocar dispensadores con gel desinfectante al 70% antes de llegar a las barras de servicio y cajas de cobro.</p> <p>11. Se deberá realizar la limpieza y desinfección de las barras de servicio cada 30 minutos. Para la desinfección se podrá utilizar alcohol al 70%, agua oxigenada o solución clorada (diluciones establecidas por el fabricante).</p> <p>12. Las mesas y sillas deberán desinfectarse con alcohol al 70%, agua oxigenada o solución clorada después del uso de cada cliente.</p> <p>13. Realizar limpieza y desinfección de los hornos de microondas cada 30 minutos en hora pico, y cada 2 horas en horario continuo.. Para la desinfección se podrá utilizar alcohol al 70%, agua oxigenada o solución clorada (diluciones establecidas por el fabricante).</p> <p>14. Desinfectar cada 30 minutos en hora pico y cada 2 horas en horario continuo los puntos de contacto con el cliente (puertas, manijas, escaleras, interruptor de luz, interruptor de ascensor, máquinas vending y herramientas comunes).</p> <p>15. Contar con un Programa Maestro de Limpieza contemplando todas las áreas en contacto con el cliente y se debe llenar bitácoras de limpieza diaria.</p> <p>16. Los horarios de comida para los colaboradores de la Universidad Tecmilenio deberán ser escalonados para evitar aglomeraciones y filas. Se ofrecerán alternativas tipo "Box Lunch" para facilitar el flujo continuo.</p> <p>17. En caso de contar con áreas de juego (fútbol, ping pong, videojuegos, etc.) dentro de las cafeterías, éstas deberán permanecer inhabilitadas.</p> <p>18. Se recomienda mantener una oferta reducida de platillos para disminuir a su vez la manipulación de ingredientes.</p> <p>19. En cada mesa deberá haber un límite de hasta 2 personas y se deberá asegurar que el salón solo se ocupe el 50% de su capacidad.</p>		
J) Loza y utensilios	<p>1. Las cafeterías y/o socios formadores que cuenten con máquina lavalozas dentro de las cocinas y que funcione adecuadamente asegurando la desinfección física o química, es decir, que llegue a los 80°C o superior, o cuente con detergente clorado, podrán utilizar loza. De no cumplir con estos puntos el socio formador deberá cumplir con lo siguiente::</p> <p>2. Los platos y vasos deberán ser desechables biodegradables y eliminar las charolas.</p> <p>3. Los cubiertos y servilletas deberán ser desechables biodegradables y se entregarán estuchados (en bolsas de plástico o cartón) en barras de servicio caliente/fría por personal de servicio.</p> <p>4. Los complementos como salsas, limones y postres se entregarán en recipientes desechables biodegradables y sellados en las barras caliente y fría por personal de servicio.</p> <p>5. Los dispensadores de aguas, refrescos y bebidas embotelladas, deberán de ser servidos por el personal operativo y entregarse en desechables biodegradables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Máquina lavalozas funcionando. · Desechables biodegradables. 	Servicios Alimentarios Cafeterías

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CONFIGURACION DE ESPACIOS / EQUIPAMIENTO E INSUMOS	RESPONSABLES Y OBSERVACIONES
K) Baños	<p>1. Los sanitarios aledaños a las cafeterías deberán contar con todo lo necesario como lavabo, agua potable, jabón bactericida, gel desinfectante al 70%, toallas desechables, contenedor de basura con bolsa y tapa y retrete funcionando.</p> <p>2. Los sanitarios deberán lavarse y desinfectarse cada hora en hora pico y cada 2 horas en horarios continuos.</p> <p>3. Contar con señalética que indique "Lávate las manos después de utilizar el sanitario".</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Jabón bactericida. · Gel desinfectante al 70%. · Toallas desechables. · Bote de basura con tapa. 	<p>Servicios Alimentarios Cafeterías Planta física</p>

3 Reglamento

Acuerdos de comportamiento para Cafeterías de la Universidad Tecmilenio

1. Antes de ingresar a la Cafetería, limpia tus zapatos en el tapete desinfectante.
2. Te invitamos a aplicarte el gel antibacterial que tenemos disponible en la entrada.
3. Te sugerimos consumir las opciones de box lunch que tenemos disponibles para entrega inmediata. ¡Pregunta por ellas!
4. Recuerda portar tu cubrebocas hasta antes de consumir tus alimentos.
5. Mantén una sana distancia de al menos 1.6 metros.
6. Las mesas y sillas están colocadas de acuerdo a la distancia recomendada. Por favor, no las muevas de su sitio ni agregues sillas o mesas adicionales.
7. La capacidad de las Cafeterías y Concesiones ha disminuido con el objetivo de respetar el distanciamiento físico, te pedimos evitar la sobremesa para dar oportunidad a otros de consumir sus alimentos.
8. Da seguimiento a las indicaciones de la señalética y apoyos audiovisuales implementadas para proteger tu seguridad y la de los demás.
9. Evita tener contacto con las superficies de las barras y mesas de servicio, paredes, etc.
10. Retiramos todos los dispensadores de bebidas y barras de complementos de autoservicio para incrementar tu seguridad. Por favor, solicita lo que necesites (salsa, sal, servilletas, limones, bebidas, tortillas, etc.) al personal de servicio.
11. Los cubiertos se encuentran estuchados para asegurar la inocuidad de los mismos.
12. Respeta el distanciamiento físico entre el personal de barra y caja.
13. Te recomendamos realizar tu pago con tarjeta de crédito o débito. En caso de realizar tu pago con efectivo, coloca el dinero en la charola de pago correspondiente y tu cambio será depositado en la misma charola.
14. Importante lavarse y desinfectarse las manos antes de consumir tus alimentos.

15. Asegúrate que el personal de apoyo haya realizado la limpieza y desinfección de las mesas y sillas antes de utilizarlas.

16. Cuando finalices tu consumo, te invitamos a retirar todos los residuos de tu mesa y depositarlos en los botes de basura ubicados en la cafetería.

17. Revisa las opciones de menú en las pantallas o apoyos visuales de las cafeterías. Se han eliminado los menús impresos para aumentar las medidas de higiene.

Te invitamos a estar pendientes de la información publicada en las cafeterías. Agradecemos tu apoyo con el seguimiento a estas recomendaciones que nos ayudan a cuidarte y cuidar a nuestra comunidad.

¡Buen provecho!

4 FAQ

¿Debo usar cubrebocas de tela en las concesiones y cafeterías internas?

El propósito de usar cubrebocas de tela en las cafeterías es retrasar la propagación del virus y ayudar a las personas que pueden tener el virus y no lo saben a transmitirlo a otros.

El cubrebocas deberá utilizarse en todo momento, antes de consumir los alimentos se podrá retirar. Una vez que termine sus alimentos tendrá que volver a colocárselo.

Cuando entro a la cafetería a consumir alimentos, ¿es suficiente la colocación de gel?

La mejor manera de prevenir la propagación de infecciones y disminuir el riesgo de enfermarse es lavarse las manos con agua y jabón. Lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos es esencial, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después

de toser, estornudar o sonarse la nariz.

Si no hay agua y jabón disponibles, recomendamos que uses un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga al menos 70% de alcohol.

¿Qué hago si tengo una erupción u otra reacción por el desinfectante para las manos de la cafetería?

Llamar a un médico y que le recomiende algún desinfectante para manos que no dañe su piel y garantizar su seguridad.

¿Existe riesgo para la propagación de COVID-19 en los alimentos producidos por las cafeterías y concesiones?

No hay evidencia que sugiera que los alimentos producidos en las cafeterías y concesiones puedan transmitir el COVID-19.

Ten la tranquilidad y seguridad que estamos tomando las medidas necesarias que las autoridades sanitarias nos indican para salvaguardar tu salud.

¿Puedo enfermarme de coronavirus al tocar alimentos, los empaques de alimentos o los contenedores de los alimentos y sus áreas de preparación?

Actualmente no hay evidencia de que los alimentos, los envases o envolturas de los alimentos estén asociados con la transmisión del COVID-19. Al igual que otros virus, es posible que el virus que causa el COVID-19 pueda sobrevivir en superficies u objetos.

Sin embargo las recomendaciones son seguir las pautas recomendadas como el lavado y desinfección de manos durante al menos 20 segundos; y limpiar y desinfectar frecuentemente las superficies.

¿Puedo contraer el COVID-19 de un colaborador que preparó mis alimentos?

Los colaboradores diariamente pasan por un filtro sanitario, en donde se les toma la temperatura y un cuestionario de Signos y Síntomas, en caso de presentar algún síntoma relacionado con el COVID-19 se le pide permanecer en su domicilio y realizarse la prueba. Además, los colaboradores utilizan el equipo de protección personal para evitar contagios.

Actualmente, no hay evidencia de que los alimentos o envases de alimentos están asociados con la transmisión del COVID-19. Sin embargo, el virus que causa el COVID-19 se está propagando de persona a persona. Las autoridades sanitarias recomiendan que, si está enfermo, permanezca en casa hasta que esté sano y ya no presente un riesgo de infectar a otros.

Cualquier persona que manipule, prepare y sirva alimentos siempre debe

seguir los procedimientos de manejo higiénico de alimentos, tales como lavarse las manos y las superficies con frecuencia.

¿Las cafeterías de Tecmilenio realizan procedimientos especiales de limpieza y desinfección para el COVID-19?

Si, todos los colaboradores recibieron capacitación por el área de Servicios Alimentarios tomando en cuenta las indicaciones de Secretaría de Salud y se realizan limpiezas y desinfecciones con mayor periodicidad para garantizar la inocuidad de las áreas y alimentos.

Cada socio formador y cafetería está regulado por Servicios Alimentarios de Tecmilenio cumpliendo las reglas internas en base a lineamientos de SSA. Cada uno está obligado a mantener las instalaciones limpias incluidas, según corresponda, las superficies de contacto con alimentos limpias y desinfectadas, y a disponer de planes de inocuidad alimentaria.

¿Por qué solo hay disponibilidad de dos sillas por mesa?

Al momento de ingerir tus alimentos vas a retirarte el cubrebocas y cada vez que hablas las partículas de saliva podrían llegar a otras personas, por lo que es de suma importancia mantener el distanciamiento físico de 1.6 m para evitar contagios.

¿Por qué no hay cabinas de ingreso a las cafeterías?

Porque dañan las mucosas de las personas y solo actúan sobre superficies lisas y no rugosas, es decir, no asegura una desinfección adecuada.

¿Qué alimentos puedo consumir para evitar el COVID-19?

Aunque no tenemos evidencia concreta sobre una dieta específica que puedan reducir el riesgo de infecciones agudas como el COVID-19, sabemos que llevar una dieta saludable, estar físicamente activo, manejar/controlar el estrés, y dormir lo suficiente son acciones fundamentales para mantener nuestro sistema inmunológico fortalecido.

¿Qué cuidados o medias están tomando los colaboradores de las cafeterías?

- Todos los colaboradores sin excepción pasan por filtro sanitario y toma de temperatura para garantizar su salud.
- Utilizan EPP, como lentes de seguridad, cubrebocas y guantes.
- Lavado de manos constante de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Capacitación constante.
- Distanciamiento físico.
- Limpieza y desinfección ardua de las áreas de trabajo.

¿Por qué solo hay disponibilidad de cubiertos/platos desechables?

Para garantizar la higiene de los utensilios se optó por utilizar desechables biodegradables. Las cafeterías que cuentan con máquinas lavalozas garantizando la desinfección de la loza, podrán utilizar utensilios reusables.

5 Filosofía

En Tecmilenio nos esforzamos arduamente por salvaguardar tu seguridad y la de los demás.

Siguiendo las indicaciones y lineamientos de la Secretaría de Salud, hemos implementado las medidas de higiene a través de nuestros socios de valor, para garantizar que disfrutes de tus alimentos y bebidas de forma segura.

¡Buen provecho!

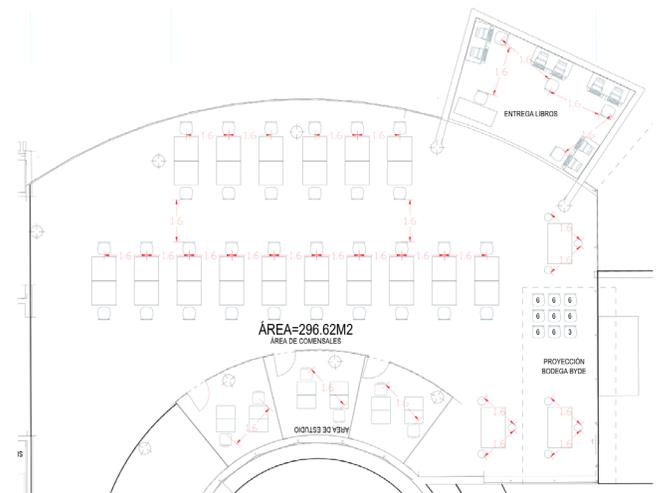
6 Anexos

Indicaciones: Coloque en cada casilla, según corresponda: <input checked="" type="checkbox"/> Si cumple <input type="checkbox"/> No cumple									
ÁREA COCINA									
PROTECCIÓN SANITARIA (OPERACIÓN)									
1. Cuenta con área de filtro sanitario con lo necesario para realizar inspecciones (coffas, cubrebocas, guantes desechables, atomizador con solución desinfectante, gel antibacterial, termómetro y bitácora diaria, etc.). El área se encuentra identificada como "Filtro Sanitario".									
2. Se revisa la temperatura de los colaboradores y se llena el "Cuestionario de síntomas" y se lleva un registro diario. (Se debe asignar a persona responsable de realizar el filtro).									
3. Colaboradores utilizan cubrebocas (debe cambiarse cada vez que sea necesario (al estornudar, al hablar frecuentemente, o en cualquier momento que corra riesgo de contaminación)).									
4. Utiliza lentes de protección.									
5. Usa guantes (Los guantes no garantizan que las manos se encuentren limpias, por lo que se debe asegurar cambiarse cada vez que sea necesario y el lavado de manos debe ser frecuente).									
6. Colaboradores se lavan las manos (técnica de lavado de manos).									
7. Se realiza lavado de manos al iniciar labores, cada cambio de actividad y después de ir al baño. NUNCA tocar la cara con manos sucias.									
8. Colaboradores conocen técnica de toser y/o estornudar "de etiqueta".									
9. Cuenta con charca sanitaria para sanitizar calzado en acceso de personal y entrada de proveedores.									
10. Cuenta con locker personal o área designada para cada colaborador.									
11. La estación de lavado de manos se encuentra equipada: Jabón bactericida, gel desinfectante, toallas para secado de manos, cepillo en solución desinfectante y bote de basura con bolsa y tapa.									
12. La cocina cuenta con ventilación e iluminación suficiente.									
13. Cuenta con constancia o certificado del control y erradicación de fauna nociva por empresa autorizada.									
14. El establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable, de acuerdo con la capacidad de atención.									
15. En caso de no contar con sistema de red, describir método de potabilización.									
16. El establecimiento cuenta con un área de confinamiento para basura municipal y residuos peligrosos.									
SANA DISTANCIA									
17. Cuenta con señalética en piso para delimitar espacio entre el personal operativo en las áreas de preparación y servicio de alimentos (1.6 mts entre cada persona).									
LIMPIEZA									
18. Se realiza limpieza con frecuencia (cada 30 min). Puede utilizarse alcohol al 70%, solución clorada o agua oxigenada.									
19. Establecimiento cuenta con programa de limpieza y llena bitácora de limpieza diaria.									
CAPACITACIÓN									
20. El personal de establecimiento recibió la capacitación sobre el plan de contingencia COVID-19.									
COMUNICACIÓN									
21. El aviso de funcionamiento se encuentra visible									
22. Cuenta con material de apoyo en lugar visible. (Técnica de lavado de manos, Toser y/o estornudar "de etiqueta", Síntomas de COVID-19 y teléfonos de atención, Distanciamiento social.									

Indicaciones: Coloque en cada casilla, según corresponda: <input checked="" type="checkbox"/> Si cumple <input type="checkbox"/> No cumple									
ÁREA SERVICIO									
PROTECCIÓN SANITARIA (OPERACIÓN)									
23. No hay fila en área de servicio.									
24. El cajero realiza sus funciones tomando medidas necesarias (lavado frecuente de manos, desinfectar terminal de tarjeta, etc.). Las terminales funcionan correctamente.									
25. Los platos y vasos son desechables biodegradables.									
26. No se utiliza charolas para transportar alimentos.									
27. Cubiertos y servilletas se entregan estuchados (en bolsa de plástico).									
28. Complementos como salsas, limones y postres se entregan en barra caliente o fría en desechables biodegradables.									
29. Los dispensadores de aguas, refrescos y bebidas embotelladas son servidos por personal operativo (se usan desechables biodegradables)									
30. Las mesas no cuentan con servilleteros.									
31. El salón cuenta con ventilación e iluminación suficiente.									
32. El establecimiento cuenta con sanitarios con los insumos necesarios (lavabo, agua potable, retrete funcional, jabón líquido, toallas desechables para el secado de manos y contenedor de basura con tapa).									
SANA DISTANCIA									
33. Establecimiento cuenta con horarios escalonados para evitar aglomeraciones.									
34. Establecimiento cuenta con señalética para delimitar espacio en filas.									
35. Existe espacio adecuado entre mesas (1.6 mts de distancia)									
LIMPIEZA									
36. Cuenta con dispensador de gel al 70% antes de llegar a las barras de servicio y cajas de cobro.									
37. Se realiza limpieza con frecuencia a mesas y sillas (puede utilizarse alcohol al 70%, solución clorada o agua oxigenada) después del uso del cliente.									
38. Se realiza limpieza y desinfección con frecuencia (cada 30 min en hora pico) en barras de servicio, menús, etc. (Puede utilizarse alcohol al 70%, solución clorada o agua oxigenada).									
39. Se realiza limpieza y desinfección diaria cada 30 minutos en hora pico y cada 2 horas en horario continuo en los puntos de contacto con el cliente (puertas, manijas, escaleras, interruptor de luz, interruptor de ascensor, máquinas vending y herramientas comunes).									
40. Se realiza limpieza cada 30 minutos en hora pico y cada 2 horas en horario continuo a hornos de microondas. (Puede utilizarse alcohol al 70%, solución clorada o agua oxigenada).									
41. Establecimiento cuenta con programa de limpieza que contempla todas las áreas que toca el cliente y llenado de bitácora de limpieza diaria.									
CAPACITACIÓN									
42. Cuenta con material de apoyo en lugar visible. (Videos en área de comedor de las cafeterías y/o pantallas dentro del campus)									
COMUNICACIÓN									
43. Establecimiento cuenta con ayudas visuales para el cliente sobre: técnica de lavado de manos según OMS, toser y/o estornudar "de etiqueta", Síntomas de COVID-19 y teléfonos de atención, distanciamiento social.									

*Los puntos marcados en negrita son los solicitados por Secretaría de Salud.

Campus Zapopan Cafetería



PROPUESTA
52 DISPONIBLES

El espacio se reduce de 109 a 43 comensales.
Su capacidad se reduce un 61%



PROPUESTA
30 DISPONIBLES

El espacio se reduce de 112 a 54 comensales.
Su capacidad se reduce un 52%