ESP
INCAP
DCE
073

Ministerio de Educación Pública
Ministerio de Salud
Caja Costarricense de Seguro Social

Manual para el funcionamiento de Sodas

Escolares y Colegiales en Costa Rica

2001

Manual para el funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales en Costa Rica

2001

SUBCOMISIÓN DE SODAS ESCOLARES Y COLEGIALES

Licda. Flory Elizondo Meneses	Nutricionista, Asesora Nacional Educación Nutricional MEP/DANEA Coordinadora
Msc. Gladys Hernández Rivas.	Asesora Nacional Educación Nutricional MEP/DANEA
Licda. Luisa Fernanda del Río Olivera.	Nutricionista,Departamento Medicina Preventiva C.C.S.S.
Licda. Sileny Sandoval.	Nutricionista.Clínica Integrada de Tibás COOPESAIN R.L.

COLABORADORES

Licda. Hilda Solís.	Ex Directora Desarrollo Administrativo Dirección Regional de Educación de San José, MEP
Licda. Maritza Castro.	Nutricionista Escuela de Nutrición Universidad de Costa Rica
Licda. Cecilia Jiménez.	Asesora Nacional Educación Ambiental MEP
Licda.Ma.Cecilia Molina W.	Asesora Nacional Español MEP

AGRADECIMIENTO

Dr. Luis Tacsan Chen
Ministerio de Salud

Licda. Grace Abarca Aguiar
Caja Costarricense de Seguro Social

Licda. Alejandra Chaverri González
Ministerio de Salud

Licda. Eduviges Sancho Jiménez
Ministerio de Salud

Licda. Maritza Castro Casas
Universidad de Costa Rica

Licda. Marielos Pereira López
Ministerio de Educación Pública

Licda. Roxana Muñoz González
Ministerio de Educación Pública

Bach. Hannia Vega Arias
Ministerio de Educación Pública

Licda. Cecilia Quesada Villalobos
Ministerio de Educación Pública

MSc. Cecilia Gamboa Cerda
Ministerio de Salud

MSc. Pedro A. García Blandón
INCAP/OPS

CONTENIDO

I. Presentación 9

II.Justificación 10

III.Objetivos del Manual 12

IV.Organización de la Soda 13
Directrices Generales 13
Contrato 15

V. Requisitos de la Soda 16
A. Local 16
B. Equipo y Utensilios 17
C. Personal 17

VI. Requisitos de los Alimentos 18

VII. Higiene 18
1.Personal 18
2.Soda 19
3.Alimentos 22

VIII. Higiene y manipulación de los alimentos 25
Selección de alimentos 25

IX. Seguridad 26

X. Disposición de desechos 28

XI. Disposiciones Generales para el cumplimiento del manual para el funcionamiento de las sodas escolares y colegiales 31

Anexo 1
Guía de Supervisión
Funcionamiento de las sodas escolares y colegiales 32

Anexo 1
Instructivo para el llenado de las guías de supervisión
de las sodas escolares y colegiales 35

Anexo 2
Contrato de uso de local para la presentación de
servicios de alimentación 41

Glosario 45

Bibliografía 46

I. PRESENTACIÓN

La problemática en alimentación y nutrición de la población escolar y adolescente de Costa Rica requiere un abordaje adecuado por parte de las instituciones relacionadas con el mejoramiento de esta situación tomando en cuenta los componentes de disponibilidad, acceso y consumo de los alimentos. Particularmente debe enfatizarse las condiciones que favorezcan la prevención de la contaminación alimentaria, el consumo de alimentos de bajo valor nutritivo y el exceso de grasas y azúcares.

Los contenidos educativos en salud y nutrición deben ser revisados e incorporados como un tema importante en la educación formal, para ello deben ser desarrollados mediante los ciclos educativos, introduciendo como punto importante la soda escolar, en donde se cuente con dicho servicio.

La socialización iniciada en la edad preescolar, escolar y colegial tiene una gran influencia en la definición posterior del patrón de consumo de alimentos en la edad adulta. Por otra parte la publicidad, aunada a la gran disponibilidad de alimentos con que se cuenta, como consecuencia de la globalización económica, constituyeron los móviles para la elaboración del presente manual.

Por lo anteriormente expuesto este documento pretende servir como un instrumento útil y de uso diario que conlleve a la optimización del funcionamiento de las sodas escolares y colegiales, ya que brinda una serie de normas y procedimientos técnicos y administrativos para su adecuado funcionamiento que no solamente colaboran con el proceso de enseñanza-aprendizaje de hábitos alimentarios saludables, sino que también proporcionan un valioso aporte para el mejoramiento de la organización y servicio de la misma, factores que en conjunto contribuirán a la construcción temprana de estilos de vida saludables.

Comisión Nacional Intersectorial de Salud y Nutrición Escolar.

II. JUSTIFICACIÓN

El funcionamiento de las sodas escolares y colegiales constituye un problema sentido y manifestado, por autoridades de educación y salud, comunidades educativas, funcionarios de salud, docentes y personal encargado de las mismas; porque en su mayoría no cumplen con el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, emanado por el Ministerio de Salud, quien norma las reglas de higiene y manipulación de los alimentos. Además, los alimentos que ofrecen no son los más apropiados en cuanto a valor nutricional para una alimentación saludable.

Mediante las capacitaciones realizadas por la Comisión Nacional de Salud y Nutrición Escolar dirigidas a las autoridades Nacionales y Regionales del Ministerio de Educación Pública, Ministerio de Salud y de la Caja Costarricense de Seguro Social, se detectó que uno de los grandes problemas que ellos enfrentan en el ámbito de la enseñanza de la nutrición y la alimentación es el inadecuado servicio y mal ejemplo que proporcionan las sodas escolares y colegiales; dado que la disponibilidad y manipulación de los alimentos que ofrecen no propician la formación de hábitos alimentarios saludables.

El Ministerio de Educación Pública a través de la División de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente (DANEA), es el responsable de dirigir, normar, supervisar y evaluar el Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente en los centros educativos, así mismo apoyar el desarrollo de mecanismos que permitan el buen funcionamiento de las sodas escolares y colegiales como parte de la estructura de las escuelas y colegios.

Dentro de este marco, la Sección de Servicios de Alimentación Escolar y de Educación Nutricional de DANEA, le corresponde vigilar por el correcto funcionamiento de las sodas escolares y colegiales mediante el cumplimiento de los lineamientos expresados en este manual.

- Es deber del Estado, velar por la salud y la buena nutrición de la población.

- Es imperativa la necesidad de unificar criterios y sistemas de operativización para regular el funcionamiento de la sodas escolares y colegiales, ubicadas en los centros educativos del país.

- Las sodas escolares y colegiales deben estar ubicadas dentro del área de la institución educativa y ser sitios en donde los niños(as) puedan adquirir alimentos nutritivos, que sirvan para el fomento de adecuados hábitos alimentarios.

- La labor que realizan dichos establecimientos debe estar integrada a las diferentes actividades educativas en alimentación y nutrición que desarrollan los educadores, educandos y padres de familia en la institución.

- Un elevado número de sodas escolares y colegiales de los centros educativos del país no aplican las normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos establecidas.

- La niñez y la adolescencia son etapas cruciales para el desarrollo de adecuados hábitos de alimentación, por lo que para garantizar el estímulo y formación de hábitos alimentarios saludables, debe establecerse lineamientos básicos para la vigilancia y control de los servicios que en las sodas escolares y colegiales se brinda.

Por lo anterior se integró la Subcomisión Interinstitucional de Sodas Escolares y Colegiales (UCR - MEP - CCSS Y COOPESAIN R.L.) en el contexto de la Escuelas Promotoras de Salud, con el fin de recopilar y elaborar los lineamientos técnicos para el buen funcionamiento de las sodas escolares y colegiales.

III. OBJETIVOS DEL MANUAL

Objetivo General:

Brindar los lineamientos técnicos normativos para el adecuado funcionamiento de las sodas escolares y colegiales de las instituciones educativas de los ciclos de la Enseñanza General Básica y la Diversificada del país.

Objetivos Específicos:

1. Apoyar a la comunidad educativa en el fortalecimiento de la educación nutricional y el mejoramiento nutricional de la población, por medio de las sodas escolares.

2. Fomentar en la población escolar y colegial, hábitos alimentarios saludables para un óptimo crecimiento y desarrollo físico y mental.

3. Ofrecer una adecuada y variada disponibilidad de alimentos nutritivos e inocuos a la comunidad educativa en las sodas escolares y colegiales de las instituciones educativas del país.

4. Proporcionar lineamientos que permitan la organización y el funcionamiento seguro y eficiente de las sodas escolares y colegiales.

5. Asegurar la aplicación del Reglamento de Servicios de Alimentación al Público emanado del Ministerio de Salud, en las sodas escolares y colegiales de los centros educativos del país.

IV. ORGANIZACIÓN DE LA SODA

DIRECTRICES GENERALES

Integración del Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial

En cada Centro Educativo se debe nombrar un Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial:

- Un docente de cada ciclo educativo (I, II y III ciclo).
- Un (a) representante del Patronato Escolar.
- El Presidente (a) del Gobierno Estudiantil.
- Un representante del EBAIS (Equipo Básico de Atención Integral de Salud) en donde se cuente con este servicio.
- Un representante de organizaciones comunales.

Dicho Comité debe ser elegido en el seno de cada Organismo de Apoyo entre los miembros que lo conforman. El nombre del representante debe quedar por escrito en el Libro de Actas correspondiente. Su nombramiento será de un año lectivo a partir del primer mes hasta la finalización del curso, con excepción del Presidente del Gobierno Estudiantil quien cambiará al finalizar su período.

La Comisión Regional de Salud y Nutrición Escolar y Colegial brindará asesoría a este comité, según lo establecido en el Manual de Sodas Escolares y Colegiales.

Supervisión

La función del Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial será supervisar el cumplimiento de las siguientes funciones, utilizando la "Guía de Supervisión Funcionamiento de la Soda Escolar o Colegial" (Anexo 1):

- Las condiciones físicas solicitadas para el funcionamiento del local.

- Adecuada utilización del equipo y utensilios.
- Las medidas idóneas de seguridad e higiene.
- Tratamiento adecuado de los desechos.
- Personal capacitado en Manipulación de Alimentos y Alimentación Saludable.
- La preparación de alimentos, la cual debe ajustarse al listado de los alimentos y preparaciones elaborado por el profesional en nutrición de la Caja Costarricense de Seguro Social o del Ministerio de Educación Pública, acreditado por el Ministerio de Salud.
- La calidad de las preparaciones ofrecidas.
- Adecuada distribución de los alimentos preparados.
- El horario establecido para la venta de los alimentos.
- Venta de los alimentos a costo razonable.
- El orden de los niños (as) durante la venta de los alimentos.
- Otras funciones relacionadas a salud y nutrición

Medidas correctivas

El Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial en caso de detectar alguna anomalía, debe comunicarse con el Director del Centro Educativo para que en coordinación con la Junta Administrativa o Junta de Educación resuelva el problema en el menor tiempo posible y de la mejor manera.

De continuar dicha anomalía deberá agotar la vía administrativa y técnica vigente en el ámbito regional.

Para otorgar la concesión o arrendamiento de la soda escolar o estudiantil se debe recurrir a licitación pública.

El concesionario de las Sodas Escolares o Colegiales no debe ser miembro de ningún organismo de apoyo del Centro Educativo (pa-

tronato escolar, asociación de padres, junta administrativa, junta de educación u otros), educador(a), tampoco familiar hasta tercer grado de consanguinidad (Artículo No.107 del Reglamento de Contratación Administrativa) y afinidad. Además debe reunir los requisitos estipulados en el Capítulo V, inciso C de este documento. La relación interpersonal de éste con el Comité de la Soda debe ser armoniosa y de respeto mutuo.

El usufructo de la soda deberá ser destinado prioritariamente a fortalecer las necesidades del Comedor Escolar y Colegial, para lo cual debe ser presupuestado por la respectiva Junta de Educación o Administrativa. El Director(a) del Centro Educativo en coordinación con el Comité de Educación Nutricional Escolar serán los responsables de asesorar sobre las funciones que le competen al Comité de Soda Escolar o Colegial.

CONTRATO:

Para su elaboración se debe incluir los siguientes aspectos:

- Precio de los alimentos según lo estipulado por la Cámara de Comerciantes Detallistas del país.

- Horario de atención a la comunidad escolar y colegial, estipulado claramente en el contrato.

- Aceptación de las visitas periódicas de los miembros del Comité de Soda Escolar y Colegial, el (la) concesionario (a) tendrá la obligación de recibirlo (a) y acatamiento de las recomendaciones.

- Los contratos previamente establecidos a esta norma deben respetarse hasta su vencimiento con los términos legales establecidos (se adjunta documento modelo de contrato para la administración de soda) (Anexo 2).

* Cumplir con el Manual para el Funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales en Costa Rica.

V. REQUISITOS DE LA SODA

A- LOCAL

La ubicación debe contemplar una adecuada accesibilidad y circulación de los alimentos y los (as)usuarios (as). Además deberá estar aislada de lugares declarados insalubres por el Ministerio de Salud y en sus alrededores no debe existir acumulación de basuras ni estancamiento de aguas u otro tipo de desechos. La altura mínima de la soda debe ser de 2.5 metros y debe contar con acceso fácil a salidas de emergencias.

Los pisos deberán ser lisos, no porosos, impermeables, lavables y antideslizantes, las paredes preferiblemente de azulejos o deberán ser lisas, no porosas, impermeables, de fácil lavado y pintadas de color claro, el cielo raso deberá ser liso y pintado de color claro.

Las puertas deberán abrir hacia afuera, se ajustarán completamente a los marcos y deberán ser de material que facilite su limpieza, las ventana deberán llevar malla desmontable para facilitar el aseo.

La iluminación debe ser adecuada y preferiblemente natural, de lo contrario, se recomienda que la luz artificial sea blanca y si hay bombillos o lámparas ubicadas sobre el área de preparación de alimentos deben contar con protección para evitar la caída de vidrios en caso de rompimiento accidental del bombillo.

La ventilación natural que permita una correcta circulación de aire fresco que garantice una temperatura estable cómoda para el personal y los (as) usuarios (as). Además la campana extractora de calor, vapor, olo-

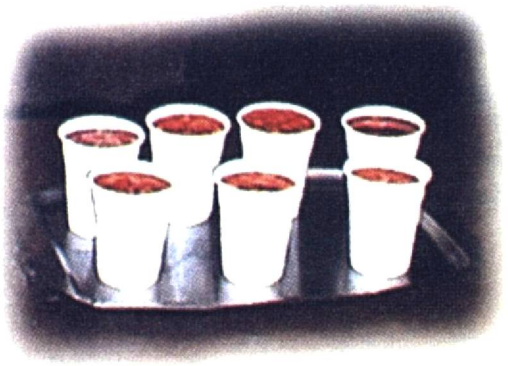
res y otros, diseñada en acero inoxidable para permitir su fácil limpieza.

El fregadero debe ser de uso exclusivo para el equipo y los utensilios. Para el lavado de materiales de limpieza debe haber una pileta fuera del local.

Para la distribución de alimentos se contará con un mostrador, este deberá tener una altura de 110 - 120 cms como máximo y un ancho que permita brindar el servicio adecuadamente, el mismo deberá ser cubierto de material no poroso, impermeable y lavable. Además debe tener un espacio conveniente para que los estudiantes puedan organizarse en filas para ser atendidos y no obstruya el flujo normal.

EQUIPO Y UTENSILIOS

El equipo, los utensilios y la vajilla deben ser de material no tóxico y de fácil limpieza y mantenimiento (evitar el uso de cobre y aluminio), se prohíbe el empleo de madera como constituyente total o parcial del equipo o utensilios que tengan contacto con los alimentos.



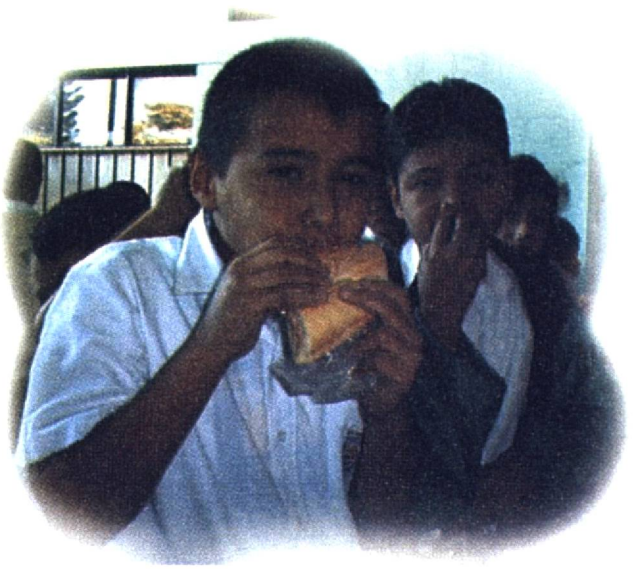
Si el equipo, utensilios o vajilla son plásticos deberán ser de calidad tal que no permita su fácil deterioro.

PERSONAL

Las personas que laboren en la soda deberán contar con el certificado de Higiene y Manipulación de Alimentos y capacitación en Alimentación Saludable.

Ser personas limpias y ordenadas, tener buenas relaciones personales y con una disposición adecuada para trabajar con niños (as).

VI. REQUISITOS DE LOS ALIMENTOS



En cada soda se dispondrá de un listado de alimentos y preparaciones de alto valor nutritivo, adecuado a los hábitos alimentarios y disponibilidad de la zona geográfica. Este listado será elaborado por el profesional en nutrición del Ministerio de Educación o de la Caja Costarricense del Seguro Social, acreditado por el Ministerio de Salud. Además deberá colocarse en un lugar visible dentro del local, así como la lista actualizada de los precios establecidos para la venta.

VII. HIGIENE

A- HIGIENE

1 - Personal:

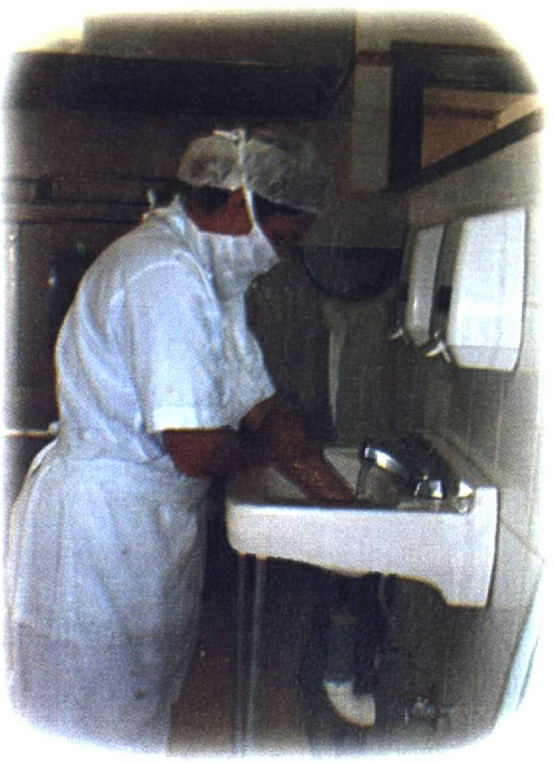
En cuanto a higiene y presentación personal, la(s) (os) funcionarios que manipulan, preparan y sirven los alimentos en las sodas escolares y colegiales deben cumplir con:

a- Usar uniforme para estar en el área de preparación y servicio de los alimentos el cual será:

- Gabacha de color blanco, con mangas hasta el antebrazo.
- Redecilla que cubra todo el cabello.
- Zapatos cerrados con suela de hule antideslizante y con tacón bajo.

b- El aseo personal incluye:

- Mantener buenas prácticas de higiene
- Baño diario.
- Lavado diario del cabello
- Cambio de ropa limpia diariamente y utilización de desodorante.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente; cuando viene de la calle, va a preparar los alimentos, usa el servicio sanitario o realiza actividades de aseo y otros.



c- Estar libre de infecciones en uñas, boca y/o piel (estomatitis, gripe, herpes bucal u otros). En caso de que sea indispensable su presencia, deberá cubrirse la nariz y la boca con un cubre boca, así como usar guantes desechables.

d- No usar anillos, pulseras, relojes, aretes, cadenas u otros accesorios, crema de manos, ni desodorantes o perfumes con olores fuertes.

e- Evitar el contacto de las manos con: el dinero, la boca, la nariz, las axilas, el cabello u otras partes de su cuerpo.

f- No fumar en el área de las sodas escolares y colegiales (según la Ley 7501, artículo No 2 de Regulación del Fumado) ni consumir alimentos en el área donde se preparan los mismos.

2- Soda:

a - Bodega

Uno de los aspectos importantes, que se debe tener presente a la hora de almacenar los alimentos, es la higiene de la bodega o del área destinada para guardarlos, por tal razón ésta debe reunir los siguientes requisitos:

- Contar con protección contra insectos y roedores.
- Protección de la humedad.
- Iluminación interior y ventilación adecuadas.
- Mantener siempre limpia y ordenada la bodega, o el área destinada para guardar los alimentos, tanto en el interior como el exterior de la misma para evitar roedores e insectos.
- Barrer y limpiar todos los días el piso, las esquinas, los rincones, debajo de tarimas, estantes y mobiliario.
- Todas las ventanas deben estar recubiertas con cedazo en buen estado, para evitar la introducción de animales.
- Se debe limpiar a conciencia la bodega donde se almacenan los alimentos.
- Los estantes y las tarimas deberán estar a una distancia de 15 cms de la pared y 20 cms del suelo.

b- Equipo y utensilios.

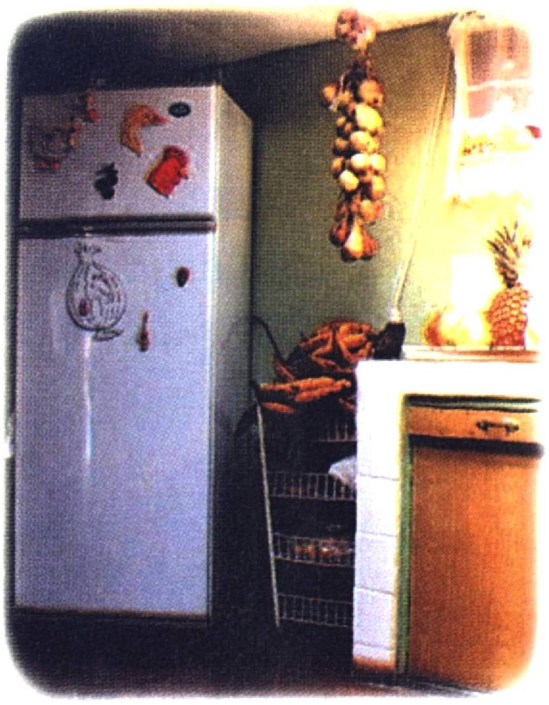
- Todos los equipos y utensilios deberán estar diseñados y construidos con materiales de fácil limpieza y mantenimiento.
- La superficie de contacto con los alimentos deberá ser de material anticorrosivo, no tóxico y liso.
- No utilizar madera para la construcción de equipo y superficies que entren en contacto con los alimentos.

- El equipo y utensilios de cocina deberán lavarse diariamente de la siguiente manera: desconectar el equipo, quitar las partes desmontables y eliminar los residuos de comida, usar suficiente jabón y agua fluyente, colocar en un escurridor y dejar secar, almacenar en estantes cerrados, secos y limpios .
- Todas las superficies o utensilios que entran en contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar después de cada uso.
- Cuando se empieza a trabajar con otro tipo de comida
- Cuando por cualquier razón debe suspender su trabajo y las superficies o utensilios se puedan contaminar.
- Al menos cada cuatro horas si el uso es contínuo.

Existen dos métodos para desinfectar: agentes químicos y el calor. Entre los agentes químicos está el cloro, el yodo y al amonio cuaternario. La desinfección con calor se realiza con agua caliente, entre más caliente esté el agua se requerirá menos tiempo para matar a los microorganismos.

c- Refrigeradora

La refrigeradora deberá limpiarse y descongelarse una vez cada semana, para evitar contaminación. Espere que se descongele o deshiele en forma natural, no use ningún objeto punzo cortante para quitarle el hielo, limpie con un trapo húmedo primero y luego pase uno seco y limpio, luego desinfectar con una toalla limpia impregnada con desinfectante. Almacene nuevamente los alimentos antes de conectar la refrigeradora.



d- Área de Trabajo

La(s) mesa(s) de trabajo, fregadero y pilas deberán limpiarse y desinfectarse antes de iniciar las labores, mantenerlas limpias durante el día y al final de las labores, para evitar el crecimiento de bacterias mohos y hongos, que podrían causar enfermedades.

Se debe lavar diariamente el piso, mueble de cocina, comedor, baño y pilas. Semanalmente se deben limpiar las puertas y ventanas, paredes y cielo raso.

3-Alimentos

A la hora de almacenar los alimentos es importante tomar en cuenta los siguiente aspectos:

- No almacenar insecticidas, químicos, venenos, desinfectantes u otros tóxicos junto con los alimentos.
- Colocar los alimentos sobre tarimas y por ninguna razón directamente en el suelo.
- Limpiar con frecuencia las tarimas donde se encuentran ubicados los alimentos y verificar que no hayan clavos, astillas o picos, ya que rompen los empaques.
- Los alimentos que despiden o absorben olores colocarlos en recipientes o empaques herméticos. Los que despiden olores son: ajos, cebolla. coliflor, pescado, pollo y los que absorben olores: huevos, leche y mantequilla.
- Colocar adecuadamente los alimentos para que se permita la limpieza y circulación del aire.
- Eliminar los alimentos en descomposición.
- Para conservar los alimentos crudos se emplean distintos procedimientos, según el tipo de alimento.

a-. Frutas: Las frutas se conservan mejor cuando se lavan, secan, clasifican y refrigeran. Se clasifican según el grado de madurez, para consumir primero las más maduras. Los bananos no se refrigeran y se maduran a temperatura ambiente.

b-. Carnes: Las carnes se descomponen con mucha facilidad. Es necesario mantenerlas en congelación hasta el momento de preparlas. La congelación de las carnes debe ser rápida, pero lenta su descongelación.

Recomendaciones importantes

- Lavar el pollo y el pescado, secarlo y protegerlo en bolsa plástica, antes de congelarlo.
- Almacenar la carne en bolsas individuales, para poder descongelar únicamente la que se va a utilizar.
- Limpiar y quitar la grasa de toda la carne y congelarla lo más pronto posible.
- Dejar sin congelar la que se va a utilizar el mismo día de la compra.

c-. Hortalizas: Las hortalizas se colocan en la parte inferior del refrigerador. Antes de guardarlas se lavan y secan. Se colocan en bolsas plásticas con agujeros o en recipientes cerrados. (Si no hay refrigeradora se pueden guardar en un lugar fresco).

Recomendaciones para guardar las hortalizas

HORTALIZAS	MÉTODO DE CONSERVACIÓN	OTRAS INDICACIONES
Cebolla	Refrigeración o lugar fresco	Lugar fresco y seco
Papa	Refrigeración	Guardar sin lavar
Tomate verde	Temperatura ambiente	No colocarlos al sol
Tomate maduro	Refrigeración	
Zanahoria	Refrigeración o congelación	Para congelar, pelar y cortar en trocitos del tamaño deseado.
Chile dulce	Refrigeración o congelación	Para congelación se quitan las semillas
Arvejas	Refrigeración o congelación	
Chayote	Refrigeración o congelación	Para congelar se pelan y cortan en trozos
Yuca	Congelación	Pelada y cortada.

d-. Leguminosas y Cereales

LEGUMINOSAS	CEREALES
Frijoles	Arroz
Arvejas	Maíz
Garbanzos	Trigo
Gandul	Avena
Lentejas	Cebada

Estos alimentos se conservan en tarros con tapa o sacos cerrados a temperatura ambiente o en un lugar fresco y seco sobre tarimas. Antes de guardarlos es conveniente tomar en cuenta algunas precauciones.

- Protección contra insectos y roedores.
- Protección de la humedad.
- Eliminar las basuras que contengan.
- Seleccionar los granos rotos y deteriorados.

VIII. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La calidad del producto que se ofrece en las sodas escolares y colegiales va a depender de un adecuado proceso de higiene y manipulación que va desde la compra hasta la distribución del alimento.

Selección de alimentos

Una adecuada selección de los alimentos a la hora de comprar permite

- Mejor distribución del dinero.
- Obtener productos de buena calidad.
- Disminuir el desperdicio.

a. Frutas y Hortalizas

Se deben escoger aquellas que

- Estén firmes, frescas y que tengan color vivo y brillante.
- Estén de temporada.
- Características del producto, firme al tacto, no deben de tener aberturas ni magulladuras.
- Si están empacados, se debe revisar que el empaque tenga huecos para que el producto se ventile.
- Es importante tomar en cuenta las condiciones higiénicas, tanto del lugar de compra como de los dependientes.

b- Productos de origen animal

Las carnes deben tener

- Color vivo y brillante
- Olor fresco
- Firmeza al tacto

Los huevos deben ser frescos, tener una cáscara íntegra sin rajaduras, limpia, libre de cuitas y sangre, dado que su cáscara es muy porosa y pueden entrar fácilmente los microorganismos.

La leche y los quesos deben tener olor y color característico, preferiblemente deben ser pasteurizados. Si se compra al lechero, debe dejarse hervir durante 10 minutos después del primer hervor, comprar los quesos que se encuentren empacados y que se mantienen en refrigeración.

c - Leguminosas y Cereales

Escoger los que estén libres de insectos, mohos y materiales extraños (piedras, tierra y excrementos de animales), los empaques no deben presentar rasgaduras y deben estar secos.

d- Grasas y Azúcares

Se deben seleccionar aceites de origen vegetal y no manteca. El azúcar puede ser corriente, blanca o morena.

IX. SEGURIDAD

Se refiere especialmente a la prevención de accidentes y daños en personas y equipo, por medio de medidas apropiadas. Un ambiente laboral seguro permite ejecutar el trabajo con más tranquilidad y eficiencia.

Los accidentes laborales se pueden evitar con solo respetar las normas de seguridad, las cuales benefician al trabajador y a las personas que se encuentran cerca de él.

- El piso debe estar limpio y seco para evitar resbalones y estar construido con material antideslizante, no deben ser encerados.
- Evitar que sillas, mesas, utensilios de limpieza, cajas u otras cosas estén mal colocados.
- Tener cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa.
- Debe existir un extintor vigente y ubicado en un lugar accesible, además, que lo sepa utilizar el personal y que tenga una guía de uso cerca del mismo.
- Alrededor del área de trabajo no deben existir objetos punzo cortantes como vidrios quebrados o tablas con clavos salidos.
- Al cortar o picar carne, vegetales o frutas, utilice una base sólida,como una tabla plástica.
- Guardar los cuchillos en forma ordenada y adecuada en el lugar correspondiente, para su uso debe tomarlo por el puño y de esta forma evitar cortaduras.
- Para abrir las latas utilice un abrelatas, no levante la tapa con los dedos, hágalo con un instrumento apropiado.
- Tomar las ollas y los recipientes por el mango o agarraderas, utilizar cogedores de ollas o limpiones para más seguridad.
- Revisar que las ollas, tapas y otros recipientes estén en buen estado.
- Levantar las tapas de las ollas de manera que el vapor vaya hacia la pared, y no hacia la cara o manos, para evitar quemaduras, no utilizar ropa con mangas flojas, ya que se está más propenso a incendios y otros accidentes.
- Colocar en la cocina las ollas, los sartenes y otros artefactos con los mangos o agarraderas vueltas hacia adentro, para evitar tocarlos al pasar. Esto previene quemaduras, al derramarse el contenido caliente
- Leer las instrucciones básicas de uso y manejo para el funciona-

miento del equipo antes de usarlo.

- Para encender correctamente el horno de una cocina de gas, primero se habre la puerta para que se ventile, los gases acumulados en el horno pueden causar una explosión o un incendio al aplicarse un fósforo encendido al quemador. Revise con cuidado que las válvulas no queden abiertas cuando los calentadores de la cocina estén apagados, que las mangueras estén bien conectadas y en buen estado. El cilindro de gas debe estar ubicado fuera del local de la soda, para ello se debe hacer una estructura de block cerrada y con ventilación adecuada.
- Revisar que la instalación eléctrica sea acorde con el equipo que está en uso en forma simultánea.
- No debe abrir las válvulas o perillas de gas sin tener a mano el fósforo o encendedor de cocina a gas.
- No poner a funcionar al mismo tiempo el horno y todos los discos de la cocina al máximo nivel.
- Mantener un botiquín con implementos básicos para atender quemaduras, caídas y cortaduras, éste debe estar en un lugar de fácil acceso.

X. DISPOSICIÓN DE DESECHOS

La excesiva producción e inadecuada disposición de los desechos en nuestro país, ha provocado un serio problema de contaminación y de salud pública.

Los centros educativos deben velar por la educación de los (as) estudiantes y de la comunidad en el sentido de promover la reducción, reutilización y reciclaje de los desechos que cada quien genera, para contribuir al mejoramiento de la salud y al ambiente escolar, colegial y comunal.

En las sodas se genera gran cantidad de desechos que, por su constitución resulta poco amigable con el ambiente. Entre ellos se pueden citar: vasos, platos desechables de plástico o de estereofón, empaques de polietileno, bolsas de celofán para golosinas, envases de refrescos gaseosos de polietileno (PET), empaques de confites de polipropileno (PP), botellas y frascos de vidrio, latas de acero, aluminio y otros que son altamente contaminantes, pues tardan entre 100 y 1000 años para degradarse.

Para el tratamiento adecuado y la reducción de los desechos de la soda escolar y colegial se ofrecen las siguientes recomendaciones:

- Prefiera la venta de alimentos que puedan envolverse en bolsas de papel o en papel de pan.

- Utilice vajillas de cartón o preferiblemente de vidrio o plástico lavable. Evite el uso de platos y vasos plásticos o estereofón.

- Prefiera bebidas naturales, siempre y cuando estén recién preparadas y elaboradas con adecuadas medidas de higiene y manipulación.

- Los envases y botellas de vidrio son reciclables, al igual que las latas de aluminio. Recupérelos, selecciónelos, lávelos y véndalos a un recuperador o centro de acopio. Las latas (atún, arvejas y otros) no se reciclan.

- Separe los residuos antes de eliminarlos, utilizando recipientes rotulados para colocar los no reciclables y los reutilizables. Los residuos orgánicos, como restos de comida, cáscaras de verduras y frutas, broza de café y otros se deben colocar en recipientes con tapa, al final del día se depositan en el lugar destinado para ello (abonera orgánica). Utilice basureros de distinto color para identificar cada tipo de desecho.

- Coloque rótulos en la soda notificando a los usuarios el lugar adecuado para depositar cada desecho. Así colabora con la formación de buenos hábitos de higiene en la población escolar y colegial.

- Los recipientes para depositar los desechos deben tener tapa y se les debe colocar una bolsa para facilitar su limpieza e higiene. La disposición de los desechos en la soda debe ser diaria, utilice basureros de distinto color para identificar este tipo de desecho acomodándolos en un recinto apropiado hasta el día de la recolección por parte de la municipalidad. Estas áreas deben mantenerse en condiciones higiénicas para evitar la proliferación de insectos, roedores y otros transmisores de enfermedades.

- Donde no exista el servicio de recolección de basura, ésta debe ser enterrada. Se prohíbe botar basura en predios abandonados, ríos o lotes. Las multas por hacerlo llegan hasta los 100.000.00 colones (Ley de Tránsito No.129 inciso G).

- Se prohíbe la quema de basura , ya que los envases plásticos y de estereofón emanan gases tóxicos que, además de dañar seriamente la salud, contaminan el aire y destruyen la capa de ozono.

- En cuanto a los desechos líquidos, se recomienda el uso de detergentes o jabones biodegradables. Los desagues deben estar en buen estado, ser subterráneos e ir directamente al estanque de captación de aguas servidas.

XI. DISPOSICIONES GENERALES

Los docentes, padres de familia y estudiantes velarán por el adecuado funcionamiento de la soda escolar y colegial, poniendo en práctica las recomendaciones brindadas en este documento.

Toda soda escolar o colegial debe obtener, previamente al inicio de sus actividades, el correspondiente permiso de funcionamiento, el cual es otorgado por el área de salud, una vez que se cumpla con las condiciones de ubicación, instalaciones y de operación, sanitariamente adecuadas.

La soda debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Servicio de Alimentación al Público, la Ley de Administración Pública y la Ley de Contratación Financiera.

Por medio de la sodas Escolares y Colegiales se promoverá el consumo de alimentos y preparaciones propios de su zona geográfica, que favorezcan el óptimo desarrollo físico e intelectual de los estudiantes.

Cumpliendo los lineamientos propuestos en este documento para el adecuado funcionamiento de las sodas escolares y colegiales de Costa Rica, se promoverán hábitos alimentarios saludables, que beneficiarán con una mejor calidad de vida a la comunidad educativa.

ANEXO 1
GUIA DE SUPERVISION
FUNCIONAMIENTO DE LAS SODAS ESCOLARES Y COLEGIALES

Fecha /_____/_____/_____/ Hora_____

Mes Día Año

Dirección Regional_____Circuito_____ Cód_____

Nombre del Centro Educativo _____

Nombre del Director _____

Nombre del Concesionario_____ Encargado de la soda _____

Matrícula total_____ Número de usuarios de la soda _____

ASPECTOS A EVALUAR

A. LOCAL	SI	NO
1. Tiene fácil acceso		
2. Están los alrededores libres de deshechos.		
3. Las puertas y ventanas tienen malla desmontable.		
4. Cuenta con adecuada iluminación.		
5. Hay circulación de aire fresco		
6. Existe un fregadero exclusivo para la soda.		

Recomendaciones_____

_____

_____

_____

_____

_____

B. HIGIENE	SI	NO
1. Los pisos y las paredes están limpios.		
2. El personal usa uniforme		
3. El personal se observa aseado		
4. La bodega esta limpia y ordenada.		
5. La bodega cuenta con estantes y tarimas		
6. El equipo y la vajilla están limpios.		
7. La refrigeradora se encuentra limpia y ordenada.		
8. Las mesas de trabajo fregadero y pilas están limpias.		

Recomendaciones _____

C. SEGURIDAD	SI	NO
1. Cuenta con un extintor vigente.		
2. El cilindro de gas se encuentra fuera del local encerrado en una estructura de block y con ventilación.		

Recomendaciones _____

D. DISPOSICION DE DESECHOS	SI	NO
1. Cuenta con basureros, rotulados para clasificar la basura.		
2. Se eliminan los desehechos diariamente.		

Recomendaciones _____

_____

_____

_____

E. OTROS	SI	NO
1. Cuenta el personal con certificado de higiene, manipulación de alimentos y alimentación saludable?		
2. Se cumple el listado de alimentos y preparaciones?		
3. El precio de venta de los alimentos y preparaciones es adecuado?		
4. Se brinda un ambiente de orden y seguridad durante la atención a los niños?		

Recomendaciones _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____ _____

Nombre y firma de quien realiza la Supervisión. Nombre y firma del funcionario de la Soda.

Original: Consecionario
Copia Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial
Copia Archivo

ANEXO 1

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA GUÍA DE SUPERVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE LAS SODAS ESCOLARES Y COLEGIALES

Conocer el funcionamiento de la soda escolar o colegial permite brindar recomendaciones pertinentes tanto al concesionario como al director de la institución. Dichas recomendaciones permitirán optimizar el servicio brindado a la comunidad educativa.

La Guía de Supervisión está diseñada para evaluar los puntos relevantes en la preparación y distribución de los alimentos y se ha dividido en dos secciones; identificación y aspectos a evaluar. El Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial será el encargado de realizar esta tarea y es indispensable que tenga un buen conocimiento del Manual para el Funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales.

En caso de que tenga duda en aplicar su criterio sobre los aspectos a evaluar con esta guía, consulte el Manual para el funcionamiento de sodas escolares y colegiales en Costa Rica.

IDENTIFICACIÓN

- *Fecha:* Anote el mes, día y año en que realiza la supervisión o inspección.

- *Hora:* Anote la hora en que realiza la supervisión o inspección.

- *Código.* Anote el código asignado a la institución para la administración de los recursos económicos asignados por DANEA.

- *Circuito:* Anote el número del circuito educativo al que corresponde el centro educativo.

- *Nombre del Centro Educativo:* Escriba el nombre de la institución educativa.

- *Nombre del Director del Centro Educativo:* Escriba el nombre del director de la institución educativa.

- *Concesionario:* Escriba el nombre de la persona que firmó el contrato para el uso del local y la prestación del servicio de soda con la Junta de Educación o Administrativa.

- *Persona encargada de la soda:* Escriba el nombre de la persona encargada de la soda en el momento de la supervisión o inspección.

- *Matrícula total:* Anote el número de estudiantes matriculados en el centro educativo.

- *Usuarios de la soda:* Anote el número aproximado de personas que utilizan este servicio diariamanete.

Estos datos los puede obtener con el director del Centro Educativo.

ASPECTOS A EVALUAR

Los aspectos a evaluar se han clasificado en los siguientes apartados:

Local
Higiene
Seguridad
Disposición de desechos
Otros

En cada uno de los apartados ha evaluar se responderá SI o NO según cumpla o no con lo indicado en el instructivo.

Al final de cada apartado evaluado viene un espacio destinado para escribir las recomendaciones que se consideren que sean necesarias y posibles de realizar.

Local:

Fácil acceso: se refiere a la ubicación de la soda y la facilidad que tenga el usuarios para llegar a ella.

Están los alrededores libres de desechos; se relaciona a la no acumulación de basuras ni ningún tipo de desechos alrededor del local.

Las puertas y ventanas tiene mallas desmontables; se refiere a que cuenten con protección para insectos y roedores y pueda ser aseada fácilmente.

Cuenta con adecuada iluminación; hace referencia a que tenga suficiente luz natural o artificial.

Hay circulación de aire fresco; se refiere a un flujo de aire que permita una temperatura ambiente cómoda para el personal y los usuarios (as) y utilización de campana extractora de grasa y vapores sobre la cocina.

Existe un fregadero exclusivo para la soda; hace mención a la existencia de un fregadero exclusivo para el equipo, los utensilios y los alimentos, con el fin de que no se utilice para el lavado de materiales de limpieza, los cuales deben lavarse en otro sitio fuera de la soda.

Existe un lavatorio de manos, se refiere a un lavamanos, equipado con buena agua, jabón y toalla de papel.

Higiene

Los pisos y las paredes están limpios; se refiere a la limpieza que presenten los pisos y paredes de la soda.

El personal usa uniforme; se refiere al uso del uniforme (gabacha, redecilla o gorro y zapatos cerrados) para estar en el área de servicio de alimentos.

El personal se observa aseado; se refiere a la presentación personal como:

Cabello limpio

Uñas cortas limpias y sin esmalte

Manos limpias y sin cortaduras o llagas.

La bodega está limpia y ordenada cuando:

Cuenta con protección para insectos y roedores

Iluminación interior y ventilación adecuadas

Limpieza de la misma.

Utilización de estantes y tarimas con espacio entre el estante y el suelo o piso, que permita barrer y limpiar.

El equipo y utensilios están limpios cuando no presentan residuos de alimentos o algún otra manifestación de no haber sido lavado correctamente.

La refrigeradora o enfriador se encuentra limpia y ordenada cuando el equipo de refrigeración o congelación presente un aspecto de limpieza y orden, sin presencia de hielo, malos olores y los alimentos debidamente almacenados y tapados.

Las mesas de trabajo fregadero y pilas están limpias; hace mención a la condición a la limpieza permanente de estas áreas.

Seguridad

Cuenta con un extintor vigente, este rubro hace mención a la

existencia de un extintor de incendios con fecha de revisión vigente, el cual se confirma observando la fecha de la última revisión, realizada por un funcionario de salud, bombero o del INS. El cilindro de gas se encuentra fuera del local encerrado en una estructura de block y con ventilación se refiere, a que el cilindro de gas debe estar fuera y protegido con una estructura de block o malla metálica cerrada y con ventilación adecuada. La misma debe estar alejada de cualquier abertura de la soda.

Disposición de desechos

Cuenta con basureros rotulados para clasificar la basura, se relaciona a la existencia de basureros rotulados de distinto color para el depósito de basuras.

Se eliminan los desechos diariamente; se refiere a que la basura debe ser recogida diariamente y llevada al lugar destinado para su recolección. En caso de no contar con recolector de basura ésta debe ser debidamente enterrada.

Otros

Cuenta el personal con certificado de Higiene y Manipulación de Alimentos y capacitación en Alimentación Saludable alude a la presentación del certificado del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos y capacitación en Alimentación Saludable a nombre de las personas que preparan, sirven y expenden los alimentos en la soda escolar o estudiantil.

Se cumple el listado de alimentos y preparaciones se refiere al cumplimiento del listado de alimentos y preparaciones elaborado por el profesional de nutrición acreditado, la cual debe estar pegada en un lugar visible de la soda.

El precio de venta de los alimentos y preparaciones es adecuado, se refiere a que el precio sea según lo establecido por la Cámara Nacional de Comerciantes y Detallistas. La lista de precios debe estar vigente o sea la del último mes publicada por dicha cámara.

Se brinda un ambiente de orden y seguridad durante la atención a los niños; hace mención al orden que deben guardar los niños(as) durante la venta de los alimentos.

Nombre y firma de quien realiza la supervisión, este apartado es exclusivo para escribir el nombre y la firma del miembro del comité o funcionario que realizó la supervisión o inspección

Nombre y firma del funcionario de la soda refiere al nombre y la firma de la persona que se encontraba como responsable de la soda en el momento de hacer la supervisión o inspección.

Una copia del documento de supervisión o inspección debe ser entregado al concesionario o responsable de la soda en el momento de hacer la inspeción o supervisión. Mientras que el original será para el Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial y la otra copia para la persona que realizó la supervisión.

ANEXO 2
CONTRATO DE USO DE LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

La Junta de Educación o Administrativa (según corresponda) de _____,cédula jurídica número _____, representada por el señor (a) _____, mayor, estado civil,_____ , con cédula número_____ vecina(o) de _____, quien comparece en su calidad de Presidente de la Junta de Educación de la Escuela _____según nombramiento de la sesión número _____con fecha de _____, con facultades suficientes para este acto, de conformidad con el inciso "a" del artículo diecisiete del Reglamento General de Juntas de Educación y Juntas Administrativas, en adelante denominada "la junta" y el señor (a) _____ , mayor, estado civil, oficio o profesión, con cédula número_____ ,vecino(a) de _____, en adelante llamada "el(la) adjudicario(a)", considerando que la Junta promovió por contratación directa de "Arrendamiento de local para brindar servicios de soda", para estudiantes, y personal docente y administrativo de la Institución, cuyo aviso de concurso fue conocido en los primeros días de _____ , del presente año. Que las ofertas que recibió la Junta de Educación o Administrativa, estimó que de la entrevista realizada al señor (a) _____ se ajustaba a los requerimientos técnico y económicos más ventajosos para la institución, acuerda en el artículo _____ del acta número _____, de _____de _____ , de _____, visible al folio _____ del Libro de Actas correspondiente, adjudicar la concesión del Local para Soda al señor (a) _____. Hemos convenido que dicho contrato se rija por la siguientes cláusulas : **PRIMERA:** El adjudicario (a) conoce y acepta cumplir las normas establecidas en el Manual para el funciona-

miento de las sodas escolares y colegiales y lo estipulado en el reglamento correspondiente Decreto #_____. **SEGUNDA:** El local donde se ubica la soda será destinado en forma exclusiva a la venta de alimentos crudos y preparados de adecuado valor nutritivo únicamente para los estudiantes, personal docente y administrativo del establecimiento educativo _____. **TERCERA:** El adjudicario (a) deberá prestar un servicio eficiente, observando un trato amable y cortés con los clientes y ajustarse en todo a las normas sanitarias y de calidad que requieren la preparación y manipulación de los alimentos garantizando la inocuidad de los mismos y evitar contaminaciones y enfermedades relacionadas con los alimentos, para lo cual se compromete a:

Colaborar con el Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial en sus visitas periódicas de inspección y supervisión.

Preparar y vender solamente los alimentos aprobados por el profesional en nutrición acreditado por el Ministerio de Salud, Ministerio de Educación y Caja Costarricense del Seguro Social.

Comprar, preparar y ofrecer los alimentos y preparaciones bajo estrictas condiciones de higiene y de manipulación.

Ofrecer el servicio de soda los días del _____al _____ con el siguiente horario de _____a _____.

Mantener limpias y en orden las instalaciones, equipo y utensilios que se usan para la preparación y venta de los alimentos.

El personal deberá tener disponible en la soda el certificado de Manipulador de Alimentos y cumplir con la vestimenta apropiada y mantener sus uñas limpias, recortadas, sin pinturas y no debe usar alhajas ni reloj.

Si el concesionario (a) desempeña funciones de preparación y expendio de los alimentos también deberá cumplir con lo establecido en el punto anterior.

El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en estas cláusulas autorizará a la Junta para resolver administrativamente este contrato, sin responsabilidad alguna de su parte y ordenar el desalojo oportuno del local.

CUARTA: El adjudicario (a) conoce y acepta que la soda y el comedor escolar son supervisados y gerenciados por DANEA, por tanto no podrá alegar en ninguna circunstancia que el servicio de comedor compite con el servicio de soda que el suministra, y por ende no puede reclamar ningún tipo de indemnización. **QUINTA:** El adjudicario (a) conoce y acepta que no se labora las siguientes fechas durante el año: _____

_____

_____

_____.

QUINTA: El adjudicario (a) se compromete a gestionar el permiso de funcionamiento ante el Ministerio de Salud y mantenerlo siempre al día y en un lugar visible. **SEXTA:** Los productos alimentarios deben ser vendidos a los precios por la Cámara de Comerciantes de Detallistas estipulados según las listas de precios actualizadas y vigentes las cuales debe tener y colocar en un lugar visible....**SETIMA:** La Junta no asumirá ninguna responsabilidad, ni pagará ninguna indemnización a la adjudicataria (o), en situaciones de caso fortuito o fuerza mayor que afectaren la mercadería, equipo o mobiliario que se hallen bajo responsabilidad de la adjudicataria (o). **OCTAVA:** La o el adjudicataria (o) será el patrono de los empleados que necesite contratar para laborar en el local de la soda, por lo tanto será él o la quien asuma los gastos de salarios, cargas sociales y pólizas de riesgos de trabajo. **NOVENA:** Para toda mejora que el adjudicatario pretenda realizar en la planta física del local destinado para la soda, requerirá del permiso de la Junta, en caso de aprobarse los costos de dichos trabajos correrán por su cuenta, en ningún momento podrá reclamar las mejorar realizadas. **DÉCIMA:** Cualquier acción u omisión por parte del o la adjudicatario (a), que contravenga lo estipulado en este contrato, se reputará como causal de incumplimiento grave y suficiente para rescendir este contrato, sin responsabilidad alguna para la Junta. **UNDÉCIMA:** En todos los casos no previstos expresamente en este contrato, se aplicará supletoriamente la

Ley de Contratación Administrativa, el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público del Ministerio de Salud, Manual de Sodas Escolares y Colegiales y otros decretos y leyes que regulen el expendio de servicios alimentarios. **DUODÉCIMA**: Este contrato tiene vigencia por el período del curso lectivo, que para el presente año de _____, comprende del _____de _____ al _____de _____. En caso de prórroga del contrato, el monto mensual a pagar por concepto de alquiler, se incrementará en un diez por ciento con respecto a la suma del período anterior a cada prórroga. Es todo. En fe de lo anterior firmamos en _____ a las _____ del _____de _____de_____ .

_____

Firma del Presidente de la Junta de Educación

_____

Firma del Concesionario o Junta Administrativa (según corresponda)

Las firmas que anteceden son auténticas: _____

Firma del abogado

GLOSARIO

Alimento: Toda sustancia o producto natural o elaborado, que al ser ingerido por el hombre proporciona al organismo sustancias necesarias para su funcionamiento, mantenimiento, desarrollo y actividad y todo aquel que, sin tener tales propiedades, se consuma por hábito o grado

Comisión Regional de Salud y Nutrición: El responsable de brindar asesoría y supervisión al Comité de Salud y Nutrición Escolar y Colegial, conformado por: Director Regional de Enseñanza, Director Regional de la Caja Costarricense del Seguro Social, un representante de los Asesores Supervisores de Circuito Escolar, Asesor del Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente (PANEA) o se responsable, Asesore de Ciencias, Nutricionista Regional del Ministerio de Salud, Nutricionista y Enfermera Regional de la Caja Costarricense del Seguro Social.

Concesionario: Persona o personas que solicitan a la Junta Educativa o a la Junta Administrativa por medio de un contrato el derecho de administrar la soda.

Contrato: Documento legal en el que se detallan los requisitos a cumplir para el funcionamiento de la soda.

Material no degradable: Aquel material que dura más de cinco años en degradarse y causa grandes desequilibrios ambientales.

Soda Colegial: Establecimiento que expende alimentos a la comunidad educativa del III y IV ciclo.

Soda Escolar: Establecimiento que expende alimentos a la comunidad educativa en los centros educativos de I y II ciclo.

BIBLIOGRAFIA

Barrantes, C. Módulos de Capacitación en Temas Alimentarios - Nutricional. San José, Costa Rica. 1999

Caja Costarricense del Seguro Social, Sección de Nutrición. Manual de buenas prácticas de Manufactura. Servicios de Nutrición. San José, Costa Rica, 2000

Instituto Nacional de Aprendizaje. Módulo Manipulación de Alimentos. San José , Costa Rica.1999

Ministerio de Educación. Normas para el Funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales. San José, Costa Rica. 1991

Ministerio de Educación. Reglamento General de Juntas de Educación y Juntas Administrativas. San José, Costa Rica. 1987

Ministerio de Salud. Reglamento de Los Servicios de Alimentación al Público. San José, Costa Rica. 1990

Ministerio de Salud. Manual de Normas, para el Manejo de Alimentos. San José, Costa Rica. 1997, Aun no publicado.

Este documento contó con el apoyo técnico del INCAP/OPS, CCSS y CENADI-MEP para su validación e implementación.

Esta publicación se realizó con fondos del proyecto SAN financiado por el Gobierno de Taiwan.

Diseño y Diagramación:
Unidad de Artes Gráficas
Depto. Diseño y Producción de Recursos Didácticos
CENADI - MEP
San José, C.R., 2001