



**GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL**
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARIA DE EDUCACION

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

04 de septiembre de 2012

EL SECRETARIO DE ESTADO EN EL DESPACHO DE EDUCACIÓN

CONSIDERANDO: Que la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación tiene la obligación jurídica de contribuir al establecimiento de medidas tendientes a la protección de la salud de los y las escolares que asisten a las instituciones educativas del país y consumen alimentos que compran en casetas o tiendas ubicadas en el interior de sus centros educativos.

CONSIDERANDO: Que es competencia de las autoridades educativas que en cada institución se controlen y vigilen las actividades y servicios relacionados con la comercialización de alimentos en los centros educativos para que los mismos ofrezcan las normas básicas de higiene y calidad.

CONSIDERANDO: Que dentro de su misión se encuentra el compromiso de fomentar entre los prestadores de este servicio una cultura de prevención de la salud y la nutrición, que garantice el combate a la propagación de enfermedades tanto infecciosas como crónicas que tengan relación con la alimentación.

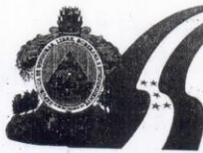
CONSIDERANDO: Que es su responsabilidad vigilar y prevenir la salud de todas estas personas.

CONSIDERANDO: Que de conformidad a lo establecido en nuestro ordenamiento jurídico se ha escuchado la opinión legal de la Unidad de Servicios Legales de esta Secretaría de Estado.

POR TANTO:

En uso de las facultades que le confieren a los artículos 119, 151, 153, 157 y 213 de la Constitución de la República; 36 numerales 1 y 8, 116, 118 de la Ley General de la Administración Pública.

Tel. (504) 2222-1543/2222-2338/2222-7713, web: www.se.gob.hn, Edificio Secretaría de Educación primera calle de Comayagüela, entre 2da y 4ta ave.



**GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL**
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

ACUERDA:

PRIMERO: Aprobar el siguiente:

**REGLAMENTO DE VENTA DE ALIMENTOS EN
CASSETAS/TIENDAS ESCOLARES**

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.- Las disposiciones de este reglamento son de interés público y de carácter obligatorio para todas las personas que realizan actividades de venta y comercialización de alimentos en las instituciones educativas.

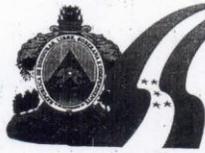
**CAPÍTULO II
DE LA FINALIDAD Y SUS OBJETIVOS**

Artículo 2.- El presente Reglamento tiene la finalidad de regular las actividades relacionadas con la comercialización de alimentos en las instituciones educativas, estableciendo las normas pertinentes que garanticen un servicio de calidad a la comunidad educativa.

Artículo 3.- Este reglamento tiene como objetivos:

- a) Garantizar la buena nutrición y la salud de los niños y niñas de los niveles Pre básica y Básica de los centros educativos del sistema público del país.
- b) Garantizar la buena calidad de los alimentos que se venden en las casetas o tiendas escolares del sistema educativo público.
- c) Mejorar los servicios educativos, contribuyendo a la sana alimentación de los y las escolares.
- d) Fortalecer las medidas de higiene que se implementan en las casetas/tiendas escolares de los centros educativos públicos a nivel nacional.

Tel. (504) 2222-1543/2222-2338/2222-7713, web: www.se.gob.hn, Edificio Secretaría 2 de Educación primera calle de Comayagüela, entre 2da y 4ta ave.



GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

- f) Dispositivos portátiles para contar con agua potable y jabón para el lavado de manos.
- g) Contar con condiciones para verter el agua residual, dado que esta no deberá verterse directamente en la vía pública o en el espacio por donde circulan los escolares.
- h) Contar con superficies lisas y lavables en las áreas de preparación de alimentos.
- i) Ventanas y puertas protegidas con tela metálica para evitar los insectos u otros animales que puedan contaminar los alimentos o áreas de almacenamiento de productos para el consumo humano.

Artículo 7.- Las casetas o tiendas serán supervisadas una vez al mes por el personal de Salud Pública y miembros del Consejo de Alimentación Escolar para monitorear el proceso de preparación de alimentos, almacenamiento, desechos, fechas de caducidad y aspectos nutricionales de los productos que se están vendiendo para el consumo de los alumnos.

Artículo 8.- Los propietarios de las casetas o responsables de los puestos y sus empleados cuidarán de la conservación, aseo, buen estado y mantenimiento de los mismos, así como del equipo y utensilios utilizados. Además, deberán ofrecer a los usuarios agua potable, jabón y toallas o papel para el lavado y secado de manos.

Artículo 9.- Cuando el proceso de los productos requiera de sistemas de refrigeración se deberá contar con refrigeradores, frízeres o hieleras asegurando que se encuentren a la temperatura requerida. También deberán contar con termómetros para registrar la temperatura requerida.

Artículo 10.- Se prohíbe la instalación de puestos de venta de alimentos en las proximidades del centro educativo, canales de aguas residuales, establos, granjas y otros que por sus emisiones de gases, polvo, olores o humo propicien la contaminación de los productos alimenticios.



**GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL**
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

ACUERDO NÚMERO 15358-SE-2012

Artículo 11.- Las casetas o tiendas escolares únicamente podrán ofrecer alimentos con alto valor nutricional, para lo cual los docentes orientarán a los responsables de las ventas y a los escolares. En caso de venta de refrescos embotellados, se deberá negociar con las empresas para que eliminen las prohibiciones que normalmente incluyen en sus convenios y que lesionan los derechos de los estudiantes a nutrirse adecuadamente. En caso contrario, se procederá a la denuncia.

CAPÍTULO V

Artículo 12.- **DEL PERSONAL:** de las escuelas y centros educativos durante 20 segundos como mínimo:

Artículo 12.- Todo personal que intervenga en la preparación, proceso o manejo de alimentos deberá recibir capacitación en buenas prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos, y contar con la constancia respectiva que lo acredite como tal. Dicha constancia de capacitación deberá renovarse anualmente.

Artículo 13.- El personal que intervenga en el proceso, manejo o preparación de alimentos deberá utilizar bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra blancos o de colores claros que cubran completamente el cabello, sin manchas o suciedad visible y en buen estado, así como guantes y zapatos cerrados.

Artículo 14.- Todo el personal deberá lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de interrumpirlas, después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz o toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos y tocar las perillas o puertas de equipo sucio, siguiendo el procedimiento señalado a continuación:

- a) Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo;
- b) Enjuagar muy bien con agua limpia.



GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARIA DE EDUCACION

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

c) Poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.

Artículo 15.- La presentación de todo el personal debe ser pulcra:

- a) Bañado, afeitado, con el cabello corto o cubierto completamente con la redecilla, turbante o gorra, así como ropa limpia.
- b) La uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.
- c) No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas.

Artículo 16.- No debe trabajar en la preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos o con alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis.

Artículo 17.- No se permite comer o beber en el área de preparación de alimentos, a excepción, de cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin platos y cubiertos específicos. Tampoco está permitido fumar ni tomar bebidas alcohólicas.

CAPITULO VI
DE LOS UTENSILIOS

Artículo 18.- Los utensilios usados en la preparación, conservación o expendio de los alimentos no deben contener sustancias capaces de alterarlos.

Artículo 19.- Las tablas y utensilios cortantes tales como hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores así como cucharas, cucharones, rodillos y palas, que se empleen para la manipulación de alimentos, deben ser diferentes para los alimentos crudos o cocidos.

Artículo 20.- Las partes de licuadoras, rebanadoras, sierra, mezcladora, molino, peladoras, procesadora, batidoras, abrelatas, extractores de jugos o similares, que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse después de cada uso.



**GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL**
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARIA DE EDUCACION

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012.

Artículo 21.- Los artículos de limpieza como mantas, escobas y mechas de trapeador deben ser exclusivamente para el local y área donde se preparan los alimentos. Todos estos artículos deben mantenerse limpios y lavarse después de cada uso. Las mantas para el área de preparación de alimentos crudos y para el área de alimentos preparados deben ser diferentes.

**CAPITULO VII
DE LA VENTA DE ALIMENTOS NO PREPARADOS**

Artículo 22.- No se podrá vender carne o productos cárnicos de cualquier especie animal que de antemano no se encuentren precocidos.

Asimismo, no se podrán vender productos lácteos como leche cruda, hervida, pasteurizada, envasada quesos frescos y cremas cuando estos no estén conservados en refrigeración.

**CAPITULO VIII
DE LA VIGILANCIA**

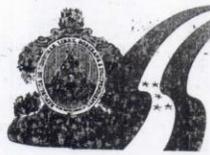
Artículo 23.- Aquellas casetas o tiendas escolares que no cumplan con lo establecido en este Reglamento se le solicitarán, en primera instancia, mejorar el servicio. En caso que no cumpla, en segunda instancia, será retirado de su lugar de instalación.

**CAPITULO IX
DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Artículo 24.- El presente reglamento no regula los fondos que se generen por las actividades propias de las ventas en las casetas o tiendas escolares para beneficio del centro educativo.

Artículo 25.- El presente reglamento será revisado cada dos (2) años, para realizar ajustes necesarios de acuerdo a las exigencias de las y los usuarios.

Tel. (504) 2222-1543/2222-2338/2222-7713, web: www.se.gob.hn, Edificio Secretaría 7 de Educación primera calle de Comayagüela, entre 2da y 4ta ave.



**GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL**
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARIA DE EDUCACION

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

Artículo 26.- Todo lo no previsto en el presente reglamento será resuelto conforme lo establecido en las leyes y reglamentos que rigen la administración pública del Estado y las que se aprueben en el futuro.

SEGUNDO: El presente reglamento deroga los reglamentos previamente aprobados y su vigencia será a partir de su publicación en el Diario Oficial "LA GACETA".

Dado en la Ciudad de Comayagüela, Municipio del Distrito Central, a los cuatro días del mes de septiembre de dos mil doce.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Ph. D. MARLON ONIEL ESCOTO VALERIO
SECRETARIO DE ESTADO EN EL DESPACHO DE EDUCACIÓN.



MARTHA ESCOTO ZUNIGA
~~SECRETARIA GENERAL~~

JRCHC

Tel. (504) 2222-1543/2222-2338/2222-7713, web: www.se.gob.hn, Edificio Secretaría
de Educación primera calle de Comayagüela, entre 2da y 4ta ave.



GOBIERNO DE
UNIDAD NACIONAL
EL GOBIERNO DE TODOS
SECRETARÍA DE EDUCACION

ACUERDO NÚMERO 15,368-SE-2012

**CAPÍTULO III
DE LOS ALIMENTOS**

Artículo 4.- Todo alimento que ofrezca el vendedor o que solicita el comprador debe ser de la naturaleza y calidad nutritiva óptima y no podrá ofrecerse a la venta cuando se encuentre en malas condiciones, contravenga lo dispuesto en este Reglamento o cuando por cualquier otro motivo pueda ser nocivo a la salud, nutrición y bienestar de los escolares.

Artículo 5.- Se prohíbe el almacenamiento y venta de alimentos alterados, con fechas vencidas o próximas a vencerse, adulterados o contaminados.

**CAPÍTULO IV
DE LOS PUESTOS DE VENTAS DE ALIMENTOS**

Artículo 6.- Las tiendas o casetas con venta de alimentos preparados deberán contar con las siguientes especificaciones:

- a) Un local adecuado, para la venta y consumo de los productos.
- b) Deben estar ubicadas a una distancia considerada de las aulas de clase, para evitar cualquier incidente por uso de sustancias inflamables.
- c) Deberán alquilarse a: maestros, padres de familia o gobiernos escolares.
- d) Tener un espacio para el depósito temporal de desechos o despojos, donde se disponga de un recipiente con tapa debidamente identificado y alejado de los alimentos y las áreas para su consumo, como de los salones de clase o áreas de juego de los alumnos.
- e) Exponer a la vista del público la Lámina de Higiene **“Este local protege tu salud”** y el permiso de operaciones extendido por Alcaldía Municipal, lo mismo que la Licencia Sanitaria que extiende la Secretaría de Salud.