



JUNAEB
Ministerio de
Educación

Gobierno de Chile

Protocolo N°1

Elaboración de Canastas

31 marzo 2020

 PLAN DE ACCIÓN
CORONAVIRUS
COVID-19

Objetivo

Proporcionar información a las empresas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb y a sus trabajadoras manipuladoras de alimentos, respecto a:

1. La enfermedad por Coronavirus Covid-19.
2. Cómo prevenir el contagio por Covid-19.
3. Elaboración de las canastas y las medidas de prevención para disminuir el riesgo de contagio por Coronavirus.

1. La enfermedad por el Coronavirus Covid-19

La enfermedad Covid-19 la produce un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

El periodo de incubación está en dos y 14 días y los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos, y sensación de falta de aire. La infección en niños suele ser asintomática o presentar síntomas leves. Los casos más graves, generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna otra enfermedad de tipo cardiovascular, respiratorias o trastornos inmunitarios.

Las empresas prestadoras del servicio de alimentación deberán comunicar y difundir información siguiendo las recomendaciones de fuentes oficiales para lo que pueden apoyarse en el siguiente material desarrollado por el Ministerio de Salud:

- Información general sobre Covid-19:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>.

- Material de descarga:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>.

2. Duración de Documento

Este documento estará vigente mientras se mantenga en operación la entrega de alimentos a través de la modalidad de canastas, o hasta que se determine su caducidad.

3. Responsables

- En los aspectos relativos al control sanitario de la enfermedad, el responsable es el Departamento de Epidemiología de la Seremi de Salud, pudiendo solicitar apoyo a otras áreas de la Seremi, Servicios de Salud o Departamentos de Salud Municipal.
- En los aspectos relativos a la producción de canastas, el responsable es la empresa prestadora del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb.
- En los aspectos relativos a la entrega de las canastas, el responsable es el sostenedor del establecimiento educacional, con la coordinación de las empresas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb.

4. Casos de sospecha de contagio por Covid-19 en personal manipulador de alimentos

En caso de que alguna trabajadora sospeche haberse contagiado con Covid-19, se recomienda:

- Aislarse de inmediato y contactar con la autoridad sanitaria regional responsable y/o llamar a Salud Responde (teléfono 600 360 7777) e informar de la sospecha de contagio. Por este medio, se le brindarán las orientaciones del caso y los organismos pertinentes podrán evaluar las acciones a seguir.
- Informar a la empresa prestadora del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb, con que mantiene contrato de trabajo vigente.
- Informar a la Dirección Regional de Junaeb de la sospecha de contagio, directamente o a través de su empleador.
- Informar al responsable del Establecimiento Educacional de la sospecha de contagio.

5. Casos confirmados de contagio por Covid-19 en personal manipulador de alimentos

- Si una manipuladora de alimentos estuvo en contacto estrecho (de alto riesgo) con una persona contagiada con Covid-19 deberá permanecer en aislamiento por 14 días, tal como lo indica el protocolo sanitario.
- Si una manipuladora de alimentos confirma caso de Covid-19, deberá informar tal circunstancia inmediatamente a la empresa prestadora del Programa de Alimentación escolar de Junaeb con que mantiene contrato vigente, a un responsable del establecimiento educacional, y a la Dirección Regional de Junaeb, para que cada uno de ellos tome las medidas que correspondan conforme a los protocolos establecidos.
- La trabajadora manipuladora de alimentos deberá mantenerse en aislamiento y no concurrir al establecimiento educacional.
- Las manipuladoras de alimentos que estuvieron en contacto con la manipuladora que presenta caso confirmado de Covid-19, deberán mantenerse en aislamiento por 14 días.
- La autoridad que corresponda podrá determinar la continuidad o suspensión de funcionamiento del establecimiento educacional. Asimismo, se podrá determinar el cierre de la cocina del establecimiento. Tal circunstancia deberá ser comunicada a la Dirección Regional de Junaeb para efectos de coordinar mecanismos alternativos que aseguren la entrega de alimentación a los estudiantes.
- Si se determina la continuidad del funcionamiento del establecimiento educacional, las empresas deberán efectuar las siguientes acciones:
 - Disponer de personal de reemplazo para dar continuidad a la prestación del servicio de alimentación, en el caso de tener manipuladoras de alimentos en aislamiento.
 - Realizar una limpieza profunda y desinfectar con productos establecidos por la autoridad sanitaria todas las superficies, mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, u otros, de la infraestructura de cocina.
 - Ventilar los espacios de trabajo al menos 3 veces al día.

¹ Contacto estrecho: persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con Covid-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo, cumpliéndose además una de las siguientes condiciones:
- Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro. - Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, tales como lugares como oficinas, trabajos, reuniones, colegios. - Vivir o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, entre otros. - Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte.

6. Medidas de prevención para disminuir el riesgo de contagio por Covid-19 durante el armado de las canastas

Medidas generales que se deben seguir para prevenir la propagación de los virus respiratorios:

- Extremar las medidas de higiene y lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos. Se debe prestar especial atención a la salida y llegada a casa, al llegar al establecimiento educacional, después de usar el baño, después de los descansos y las actividades deportivas, antes de preparar las comidas o antes de comer cualquier alimento.
- Implementar rutinas de lavado de manos al menos cada 2 horas.
- Evitar, en la medida de lo posible, tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos.
- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un recipiente de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos, toser y estornudar sobre la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- Las superficies, manillas de puertas y, en general, todas las áreas de contacto de preparación o entrega, deben ser higienizadas cada dos horas

Protocolo NI: Elaboración de Canastas

Medidas específicas que se deben seguir durante el armado de las canastas:

- El área de trabajo para la elaboración de las canastas deberá estar aislado del flujo de circulación de padres, apoderados, alumnos u otros. Es responsabilidad del sostenedor del establecimiento generar los espacios para cumplir con el aislamiento del personal manipulador de alimentos, usando para ello la infraestructura disponible, tal como pasillos, salones, comedor, gimnasio u otros de similares características, pudiendo emplear mobiliario del establecimiento para generar barreras físicas que permitan a dicho personal realizar el maquilado en forma aislada.
- Las trabajadoras manipuladoras de alimentos deberán mantener una distancia mínima de trabajo con sus compañeras de labores de 1,5 m.
- Es obligatorio para las empresas prestadoras del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb, disponer del siguiente equipamiento mínimo para las trabajadoras manipuladoras de alimentos para el maquilado de las canastas:
 - Mascarilla
 - Guantes desechables
 - Alcohol gel
- Cada 2 horas, al menos, todo el personal deberá lavarse las manos y aplicar alcohol gel.
- Las trabajadoras manipuladoras de alimentos deberán maquilar las canastas y dejar éstas en un sector que permita su rápido traslado al área de entrega.
- Las trabajadoras manipuladoras de alimentos no deben interactuar con el flujo de personas que retira las canastas.
- Las trabajadoras manipuladoras de alimentos no deben entregar las canastas.
- Las personas que retiran las canastas, deberán tomarlas por sí mismos desde un mesón o lugar de similares características, que impida el contacto físico entre las partes.

#CuidémonosEntreTodos

Durante la contingencia por el Covid-19, no olvide usar mascarilla, guantes de látex y tener alcohol gel a la mano.

Además, recuerde mantener una distancia mínima de 1,5 metros para evitar el contagio.

¡Muchas gracias por su compromiso y trabajo!

