



JUNAEB
Ministerio de
Educación

Gobierno de Chile

Protocolo N°2

Entrega de Canastas

31 marzo 2020

 **PLAN DE ACCIÓN**
CORONAVIRUS
COVID-19

Objetivo

Proporcionar información a la red colaboradora de los Establecimientos Educativos, respecto a:

1. La enfermedad por Coronavirus Covid-19.
2. Cómo prevenir la infección por Covid-19.
3. Entrega de canastas y las medidas de prevención para disminuir el riesgo de contaminación por Coronavirus.
4. Sugerencias para definir un flujo adecuado para la entrega de canastas en Establecimientos Educativos u otros.

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 es de entre 2 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 como, por ejemplo, enfermedades cardiovasculares, 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 infección 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 infección. 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 infección, directamente o a través de su empleador.
- Informar al responsable del Establecimiento Educacional de la sospecha de infección.

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

- Si una manipuladora de alimentos estuvo en contacto estrecho¹ (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.
- 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, 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, etc., de la infraestructura de cocina y del lugar de maquilado o confección de canastas .
 - 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. Sugerencias e indicaciones para asegurar un adecuado flujo de entrega de canastas

Objetivo: Establecer un esquema de distribución de áreas que permitan un flujo de personas que minimice los tiempos de entrega de canastas y permita el menor contacto físico, tanto entre las personas que retiran como también entre el personal de las áreas de trabajo.

Las siguientes son las áreas o sectores que se consideran necesarios para un buen funcionamiento de la operación de maquilado, flujo de personas y entrega de canastas.

6.1 Acceso

- Corresponde al punto de entrada al establecimiento educacional.
- Es un punto en que el ingreso debe ser controlado por un encargado.
- Se debe definir previamente el número de personas que puede ingresar por cada turno para retirar el producto. Es recomendable que no haya más de 5 personas por turno.
- Podrá acceder un nuevo turno de personas cuando el turno anterior se haya retirado por completo del área de entrega de canastas.

6.2 Área de confección de canastas

- Corresponde al sector en que se realiza el maquilado de canastas y debe estar aislado de las otras áreas definidas en este capítulo.

6.3 Área de flujo

- Corresponde al sector que conecta al acceso con el área de entrega de canastas y con la salida.
- El flujo de las personas debe ser en una misma dirección desde el acceso hasta el punto de salida. Las personas que entran no se deben encontrar con las personas que van saliendo.

Protocolo N2: Entrega de Canastas

6.4 Área de entrega de canastas

- Corresponde a la zona o sector en que se realiza el registro de los padres, apoderados o alumnos por parte de un Ministro de Fe y es el lugar en que se retira la canasta.

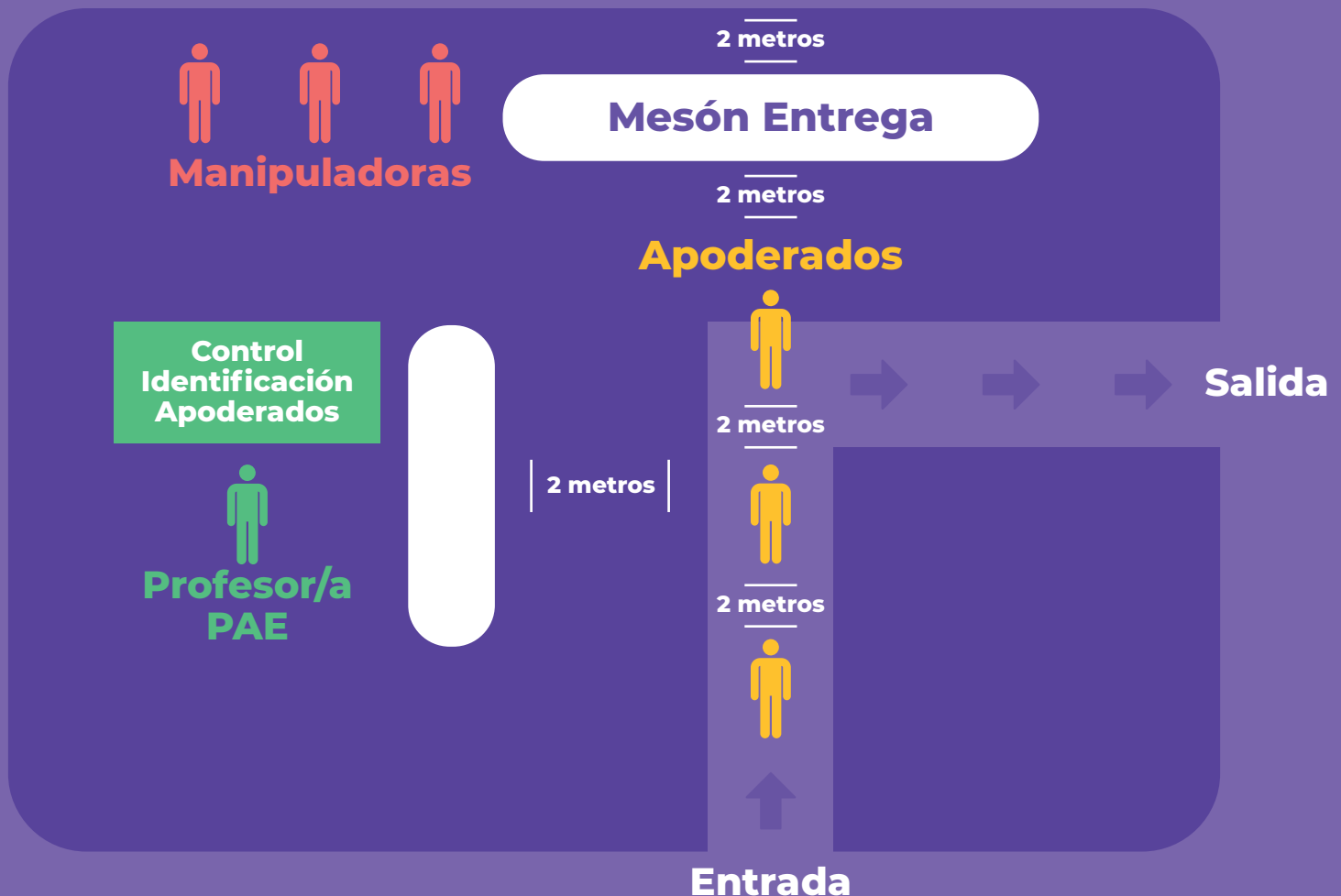
6.5 Salida

- Corresponde al punto de salida de la zona de entrega o del establecimiento educacional y no puede ser el mismo punto de acceso.
- Debe ser controlado por un encargado.

#CuidémonosEntreTodos

Correcto Retiro de Canastas Individuales de Alimentación Junaeb

Sala o espacio en que se entregan



7. Medidas de prevención para disminuir el riesgo de contaminación por Coronavirus durante la entrega de 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.

Medidas específicas que se deben seguir durante la entrega de las canastas:

- Es recomendable que el área de entrega esté inmediatamente contigua al área de confección de canastas, pero debidamente separadas por una barrera, pudiendo usar para ello mesas y sillas u otras barreras físicas que disponga el establecimiento.
- Las canastas deberán quedar disponibles para que las personas que las retiran sean quienes manipulen el producto y evitando así la entrega mano a mano de éstas.
- El Ministro de Fe deberá establecer una barrera física para sí mismo, que le permita estar distanciado al menos 2 m de las personas que retiran, usando para ello mesas, sillas u otros elementos.
- Se deberá establecer una posición para cada turno de personas que retira, marcando una distancia de 2 m entre ellos mediante sillas o mesas.
- En ningún caso las personas que retiran deberán completar formularios o firmar documentos. El Ministro de Fe, a viva voz, registrará los datos correspondientes para el llenado de la certificación.
- Cada 2 horas, al menos, todo el personal del establecimiento educacional deberá lavarse las manos y aplicar alcohol gel.
- Es obligatorio para el sostenedor, disponer del siguiente equipamiento mínimo para sus trabajadores:
 - Mascarilla
 - Guantes desechables
 - Alcohol gel
- Los trabajadores del establecimiento deberán mantener una distancia mínima de trabajo con sus compañeros de labores de 1,5 m.

Protocolo N2: Entrega de Canastas

- Medir la temperatura al momento de dar inicio a la jornada de trabajo.
 - La temperatura normal del cuerpo es de 36,1° hasta los 36,9°*.
 - Si presenta una temperatura de 37,0° hasta 37,7° su estado es subfebril** y debe estar alerta y tomarse nuevamente la temperatura cada dos horas, procurar no acercarse a otras personas y tener conciencia que es un potencial vector de contagio.
 - Si presenta temperatura igual a 37,8°, posee fiebre, no puede ingresar al lugar de trabajo y debe ejecutar protocolo por síntomas*** de Covid-19.
- 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 y del lugar de maquilado o confección de canastas.
- Limpieza de calzado al ingresar al área de trabajo, a través de limpiapiés impregnado en desinfectante, o mediante aerosoles u otros medios.
- Las superficies, manillas de puertas y, en general, todas las áreas de contacto de preparación o entrega, deben ser higienizadas cada dos horas

* <http://publicacionesmedicina.uc.cl/ManualSemiologia/200Temperatura.htm> -
<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>

** La escala de temperatura cambia dependiendo de la forma en la cual se haga la medición y del termómetro a usar

*** <https://www.gob.cl/coronavirus/>

#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 metro para evitar el contagio.

¡Muchas gracias por su compromiso y trabajo!

