



GOBIERNO *de*
GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GIAMMATTEI

MINISTERIO DE
EDUCACIÓN

PROTOCOLO DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Para la Alimentación Escolar

Actualizado 2022

PROTOCOLO DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Para la Alimentación Escolar

Programa de Alimentación Escolar

Para garantizar una alimentación variada y nutritiva, es necesario incluir alimentos de los diferentes grupos de la taza escolar.

Alimentos fuente de grasa y azúcares simples

Proporcionan energía de reserva y su consumo debe ser moderado.

Alimentos defensores (Vitaminas y minerales)

Protegen de las enfermedades y mantienen todas las funciones del cuerpo humano.



Alimentos constructores (Proteínas)

Ayudan a la formación, al crecimiento y a la reparación de músculos, articulaciones y huesos.

Alimentos energéticos (Carbohidratos)

Proporcionan energía para jugar, estudiar y desarrollar todas las actividades diarias.

Claudia Ruíz Casasola de Estrada
Ministra de Educación

María del Rosario Balcarcel Minchez
Viceministra Administrativa de Educación

Edna Leticia Portales de Núñez
Viceministra Técnica de Educación

Carmelina Espantzay Serech de Rodríguez
Viceministra de Educación Bilingüe e Intercultural

Vilma Lorena León Oliva de Hernández
Viceministra de Educación Extraescolar y Alternativa

Direcciones participantes

Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa -**DIGEFOCE**-

Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo -**DIGEPSA**-

Dirección General de Evaluación e Investigación Educativa -**DIGEDUCA**-

Dirección General de Currículo -**DIGECUR**-

Equipo técnico

M.A. Liliana Isabel Ventura Ramírez, **DIGEFOCE**

Lcda. Graciela Margarita Díaz Gamez, **DIGEFOCE**

Lcda. Diana Mishell Estévez Fajardo, **DIGEFOCE**

Lcda. Luisa Regina Sosa Padilla, **DIGEFOCE**

Lcda. Claudia Stephanie Acevedo Zelada, **DIGEFOCE**

Lcda. Jeannette Bran Cibrian de Cacacho, **DIGEPSA**

Lcda. Berta Guisela Paz, **DIGEPSA**

Lic. Valentín Ajú Hernández, **DIGEPSA**

Lcda. Annelisse Lainfiesta Soto, **DIGECUR**

Diseño e ilustración:

Lcda. Ana Beatriz Reyes Aldana, **DICOMS**

Agradecimientos

Al personal docente y directivo por su valiosa participación durante el proceso de revisión y validación de este protocolo.

Nivel de Educación Preprimaria	
Alta Verapaz	María Elena Palma
Baja Verapaz	Katy Viviana Sis López
Chimaltenango	Rosa María Roca Gálvez
Chiquimula	Sandy Lorena Pinituj Zamora
El Progreso	Esmeralda Marroquín
Escuintla	Zulma Jesenia Portillo Castillo
Guatemala	Rosa Alva Carrera Véliz
Huehuetenango	Evelin Eunice Ortiz Vásquez
Izabal	Jennifer Daphne Rivas Arriaga de Chavez
Jalapa	Elba Carolina Cámbara Polanco
Jutiapa	Glenda Lizeth Arana Beltrán
Petén	Crucita Catalina Vásquez Herrera
Quetzaltenango	Andrea Zuely Barreno Aguilar
Quiché	Juan Ernesto Soc Lux
Sacatepéquez	Nitza Zorayda Monzón Reyes
San Marcos	Julio Alberto Félix Coronado
Santa Rosa	Alida Xiomara García Corleto
Sololá	Julio Isaías Ramos Damián
Suchitepéquez	Mónica Guisela Hernández Mérida
Totonicapán	Esly Carina Barreno Aguilar
Zacapa	Nancy Azucena Sincuir Escalante
Nivel de Educación Primaria	
Alta Verapaz	Nidya Lisette García Tziboy
Baja Verapaz	Erick Filogonio Rodas De León
Chimaltenango	Olinda Amarilis Cárdenas Meléndez
Chiquimula	Yuceli Hemeli Chomá Muñoz de López
El Progreso	Ingrid Sofía Marroquín Archila
Escuintla	Mildred Azucena Pacheco Galindo
Guatemala	Candelaria Leticia Guevara
Huehuetenango	Julio Roberto Chanchavac Cuyuch
Izabal	Marlin Judith Estrada Eguízabal
Jalapa	Merlon Josué Estrada Cruz

Jutiapa	Ludwin Leonel Flores Godoy
Petén	Nidia Anabella Aldana Pineda
Quetzaltenango	Manuel Alberto Cifuentes Rivera
Quiché	Paulino Tipaz Velásquez
Sacatepéquez	Miriam Lucrecia Juárez Luis
San Marcos	Celestino Teodoro Juárez
Santa Rosa	Enma Rubí García Corleto
Sololá	Diego Alexander López Reanda
Suchitepéquez	Blanca Estela Alvarado Ruíz
Totonicapán	Wilmer Sebastián Mendoza Guzmán
Zacapa	María Renata Triguera Ortiz de Vargas
Zacapa	María Luisa Ortiz Ventura
Nivel de Educación Media	
Alta Verapaz	Axel Oswaldo Buechsel Villavicencio
Baja Verapaz	Joaquín Osorio Cortez
Chimaltenango	Luis Héctor Gómez Méndez
Chiquimula	Marcelo Alejandro Cetino García
El Progreso	Juan Manuel Mejía García
Escuintla	Francisco Bernabé Chigüichón Mus
Guatemala	José Alfredo Peralta Chitón
Huehuetenango	Migdalia Azucena Cifuentes García
Izabal	Adolfo Benedicto García Ovando
Jalapa	Dimas Oseas Pérez Méndez
Jutiapa	Edgar Leonel Vásquez González
Petén	Arbenz Rubén Díaz Velásquez
Quetzaltenango	Norma Elizabeth Orozco De León
Quiché	Cruz Eduardo Lux Coxaj
Sacatepéquez	Carlos Sitamul
San Marcos	Janeth Julissa López Morales
Santa Rosa	Alexander Natividad Pablo Monterroso
Sololá	Jorge Luis Cabrera Rodríguez
Suchitepéquez	Mynor Efraín Sandoval Ramírez
Totonicapán	Jesús Giovanni Cuá
Zacapa	Raúl Giovanni López Gutiérrez

Contenido

Agradecimientos	5
I. Presentación.....	7
II. Objetivos.....	8
General	8
Específicos	8
III. Medidas preventivas de observancia general en el marco de la Covid-19	9
IV. Protocolo para el Programa de Alimentación Escolar (PAE).....	10
V. Protocolo para el consumo de alimentos en el centro educativo	16
VI. Protocolo para la venta de alimentos en el centro educativo	18
VII. Anexos	22
Anexo 1. Preparación de desinfectante a base de cloro comercial.....	22
Anexo 2. Instrumento No. 1. Diagnóstico para la implementación del PAE en el centro educativo	23
Anexo 3. Instrumento No.2 elaboración del diagnóstico para la venta de alimentos.....	24
Anexo 4. 10 reglas de oro	25
VIII. REFERENCIAS	26

I. Presentación

Con la emisión del Decreto N.º 16-2017 del Congreso de la República de Guatemala, de fecha 26 de septiembre del 2017, se creó la Ley de Alimentación Escolar, cuyo objetivo es garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de los escolares que asisten a los centros educativos públicos, privados y subvencionados.

Derivado de la emergencia producida por la pandemia de la COVID-19, que trajo como consecuencia la suspensión de clases presenciales a partir del 16 de marzo del 2020, el Ministerio de Educación establece estrategias para la continuidad del programa de alimentación escolar durante clases presenciales, a distancia o modelo híbrido, con el fin de que los estudiantes inscritos en los niveles de educación preprimaria y primaria del sector público, reciban alimentos que aporten nutrientes para su desarrollo y aprendizaje, los cuales son entregados a los padres de familia, tutores o encargados para su preparación en casa. Asimismo, a través del Decreto 12-2021, Reforma a la Ley de Alimentación Escolar, permite la implementación del programa en modalidad de entrega de raciones alimenticias.

Conforme al Acuerdo Ministerial Número 159-2022 del Ministerio Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS y el Acuerdo Ministerial de 1600-2022 del Ministerio de Educación, se establece que la alimentación escolar puede efectuarse en los centro educativos en cualquier nivel de alerta según la Norma Sanitaria para la prevención y control de infecciones por SARS-CoV-2 para los Centros del Sistema Educativo Nacional, para efecto se indica lo siguiente: a) alerta roja, naranja, amarillo y verde puede realizarse en el aula o zona exterior al aire libre manteniendo el distanciamiento físico de 1.5 metros en espacios abiertos y cerrados, asimismo, el uso obligatorio de mascarilla en espacios cerrados y abiertos (alerta roja) y en espacios cerrados en color de alerta naranja y amarilla.

Debido a las medidas de prevención del contagio del virus, el regreso a clases requiere la implementación de mecanismos que garanticen la seguridad de la comunidad educativa, entre las cuales se encuentra la vacunación, de acuerdo a los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades –CDC-, las vacunas contra la COVID-19 son seguras y reducen el riesgo de infectarse y propagar el virus, además indica que luego de que los niños y adultos completen su esquema de vacunación contra la COVID-19 pueden reanudar acciones que realizaban antes de la pandemia, lo cual asegura una menor posibilidad de que los niños enfermen gravemente por causa del virus.

La Comisión de Alimentación Escolar garantizará el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo, y realizará capacitaciones a los responsables de la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y venta de alimentos en los centros educativos.

A continuación, se detallan las acciones que deben tomar la Organización de Padres de Familia (OPF), comisiones de alimentación escolar, directores y docentes de los centros educativos públicos, privados y privados subvencionados para efectuar procesos relacionados con alimentación escolar.

II. Objetivos

General

Establecer los lineamientos de bioseguridad que reduzcan los riesgos de contagio de enfermedades en el proceso de la alimentación escolar.

Específicos

- Definir los lineamientos de bioseguridad para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de los niveles de educación preprimaria y primaria, para el regreso a clases en el marco de la Ley de Alimentación Escolar y su Reglamento.
- Proporcionar las medidas de prevención para la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y venta de alimentos en los centros educativos de todos los sectores y niveles.

III. Medidas preventivas de observancia general en el marco de COVID-19

El proceso de apertura del centro educativo a la modalidad de presencialidad, sugiere promover la vacunación y establecer medidas de bioseguridad ante el contagio de la COVID-19, las cuales deberán ser cumplidas por los diferentes colaboradores

que son los responsables de la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y venta de alimentos en el centro educativo. Estas se enumeran a continuación:

1

El personal que presente síntomas o signos asociados a la COVID-19, como: diarrea, escalofríos, tos, falta de aliento o dificultad para respirar, fatiga, dolor de garganta, congestión o secreción nasal, dolor de cabeza, náuseas o vómitos, pérdida del gusto u olfato, dolores musculares o corporales, fiebre (igual o mayor 38° centígrados), deberá abstenerse a asistir al centro educativo y reportarlo al director.



2

En todas las actividades que se realicen se debe respetar el distanciamiento físico establecido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (de 1.5 metros), lo cual significa aproximadamente la distancia que existe cuando una persona adulta extiende sus brazos hacia los lados.



3

Lavado de manos frecuentemente con suficiente agua y jabón por al menos 20 segundos. En el caso de no contar con agua, usar desinfectante de manos que contenga el 70 % de concentración de alcohol.



4

Limpiar y desinfectar de manera rutinaria las superficies que se tocan con frecuencia. Garantizar la desinfección del equipo de trabajo, equipo e instrumento de cocina, pisos y ambiente en general, antes y después de cada turno.



5

Las madres y padres encargados deben de utilizar durante todo el tiempo que dure la manipulación de los alimentos el uso de mascarilla, con la finalidad de evitar la propagación del virus SARS Cov-2 a través de microgotículas (gotas muy pequeñas) de una persona que puede tener la COVID-19.



6

Tener una adecuada ventilación en los espacios utilizados para la alimentación escolar en el centro educativo, manteniendo ventanas y puertas abiertas.





Recuerde que, para la desinfección de las frutas y verduras, se requiere usar 4 gotas de cloro por cada litro de agua y dejar reposar durante 20 minutos. Para calcular la concentración de cloro, ver el anexo 1.



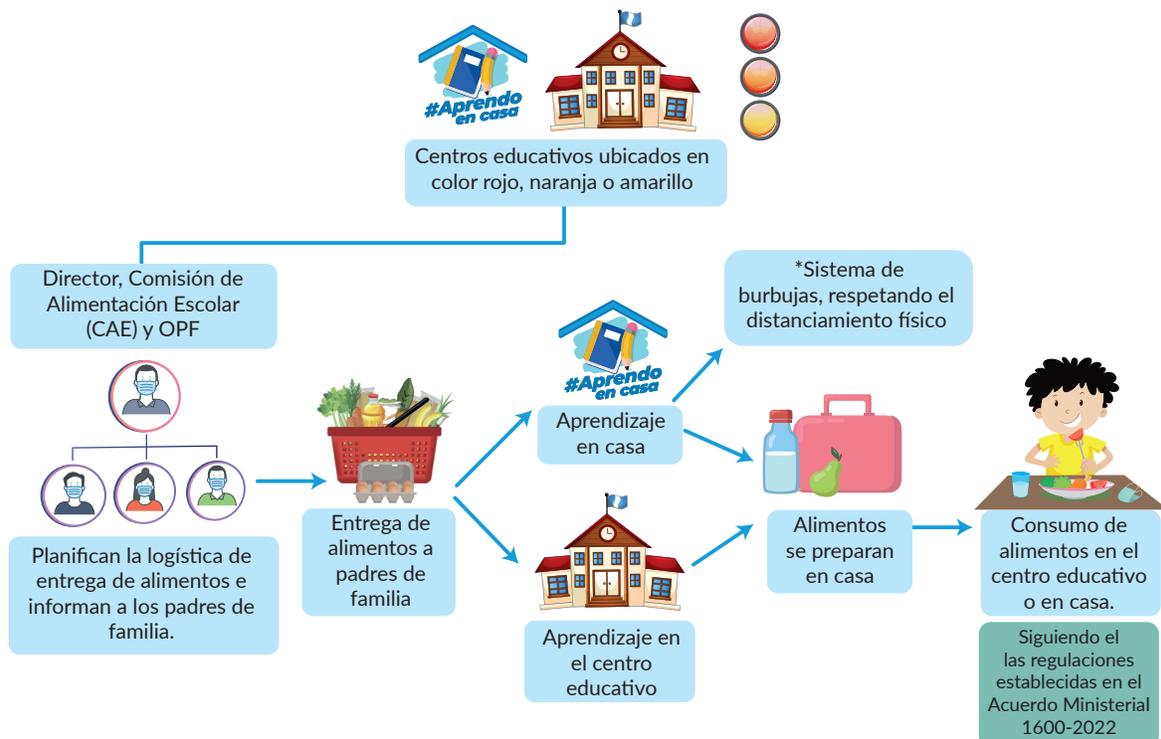
IV. Protocolo para el Programa de Alimentación Escolar (PAE)

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se implementará en todos los centros educativos públicos y privados subvencionados de los niveles de preprimaria y primaria, a través de la entrega de alimentos no preparados a padres de familia y entrega de alimentos servidos (únicamente cuando se encuentre en color verde).

A. Lineamientos y medidas para la entrega de alimentos a los padres de familia

Para los establecimientos ubicados en municipios color rojo, naranja o amarillo, el Programa de Alimentación Escolar se realizará mediante la modalidad de entrega de alimentos a los padres de familia, el cual se efectuará mediante los lineamientos técnicos administrativos emitidos por el Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo (Digepsa) y la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa. (Digefoce), tal como se ilustra en el Esquema 1.

Esquema 1. Ruta para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en establecimientos ubicados en municipios en color rojo, naranja o amarillo según el tablero de alerta sanitaria



El director junto con la Comisión de Alimentación Escolar y la OPF, planifican la entrega de alimentos sin preparación a los padres de familia. Para los casos en que los estudiantes deben asistir a clases en el centro educativo, podrán llevar alimentos preparados desde casa, según lo establezca el director, Comité de Gestión de Riesgo, el Encargado de Salud, la Comisión de Prevención y Atención a la Emergencia, todas las acciones deben de tener

como base la Norma Sanitaria para la Prevención y Control de Infecciones por SARS-CoV-2 para los Centros Educativos del Sistema Educativo Nacional en el Acuerdo Ministerial 1600-2022.

Para reducir el riesgo de contagio de la COVID-19, las Organizaciones de Padres Familia, Comisión de Alimentación Escolar y directores, deberán seguir los siguientes lineamientos de bioseguridad.

1. Recepción y almacenaje de alimentos de proveedores comerciales y de agricultura familiar.

- Buscar, de preferencia, un espacio amplio para llevar a cabo la recepción y almacenaje de alimentos; debe ser un espacio ventilado y que permita el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre proveedores e integrantes de la OPF, para evitar el contacto físico entre las personas.
- Realizar limpieza y desinfección del espacio a utilizar.
- Señalizar el área de recepción y entrega, considerando mantener al menos 1.5 metros de distancia física (con lazo, pintura, yeso, masking tape, carbón u otros).
- A los proveedores e integrantes de la OPF, se les toma la temperatura al ingresar al centro educativo; posteriormente se lavan las manos o se aplican alcohol en gel concentrado al 70 % y permanecen con mascarilla todo el tiempo durante la recepción de los alimentos.
- Recibir los alimentos en el menor tiempo posible.
- Evitar el ingreso a personas ajenas al lugar establecido.

2. Distribución de alimentos a padres de familia.

- Identificar, limpiar y desinfectar el espacio asignado para la entrega de alimentos a los padres de familia en el centro educativo.
- Recomendar al personal no tocarse los ojos, boca y nariz.
- Señalizar el área de entrega de alimentos a padres de familia, considerando mantener al menos 1.5 metros de distancia física (con lazo, pintura, yeso, masking tape, carbón u otros).
- Organizar a los grupos de padres de familia según aforo, en diferentes horarios para la entrega de los alimentos evitando las aglomeraciones.
- Se recomienda que no asista a la entrega de alimentos, población vulnerable o en riesgo: menores de edad, embarazadas, personas no vacunadas y población de la tercera edad, para prevenir el contagio o establecer horario para atender a estas personas
- Director, docentes e integrantes de la OPF utilizar de forma correcta la mascarilla.

- Aplicar frecuentemente alcohol en gel concentrado al 70 %.
- No utilizar sistemas de aspersión de sustancias químicas sobre el cuerpo de las personas (cabina, túneles o cualquier otro dispositivo similar), para la prevención de la COVID-19 u otro tipo de enfermedades.
- Los padres de familia o encargados que reciben los alimentos, deben ingresar al centro educativo con la mascarilla colocada correctamente y aplicarse alcohol en gel concentrado al 70 %.
- Realizar la entrega de alimentos en el menor tiempo posible a los padres de familia.
- Evitar el ingreso de personas ajenas a la actividad y la permanencia innecesaria de los padres o tutores ya atendidos.
- Al finalizar la entrega de alimentos, limpiar y desinfectar el área o espacio utilizado.
- Se recomienda a las damas mantener el pelo recogido, uñas cortas, sin esmalte o acrílicos y a los caballeros mantener la barba recortada y uñas cortas.



Recuerde que las actividades en el exterior son preferibles que las del interior. En el nivel de alerta roja se debe mantener el uso de mascarilla en espacios abiertos y cerrados, naranja y amarillo en espacios cerrados.

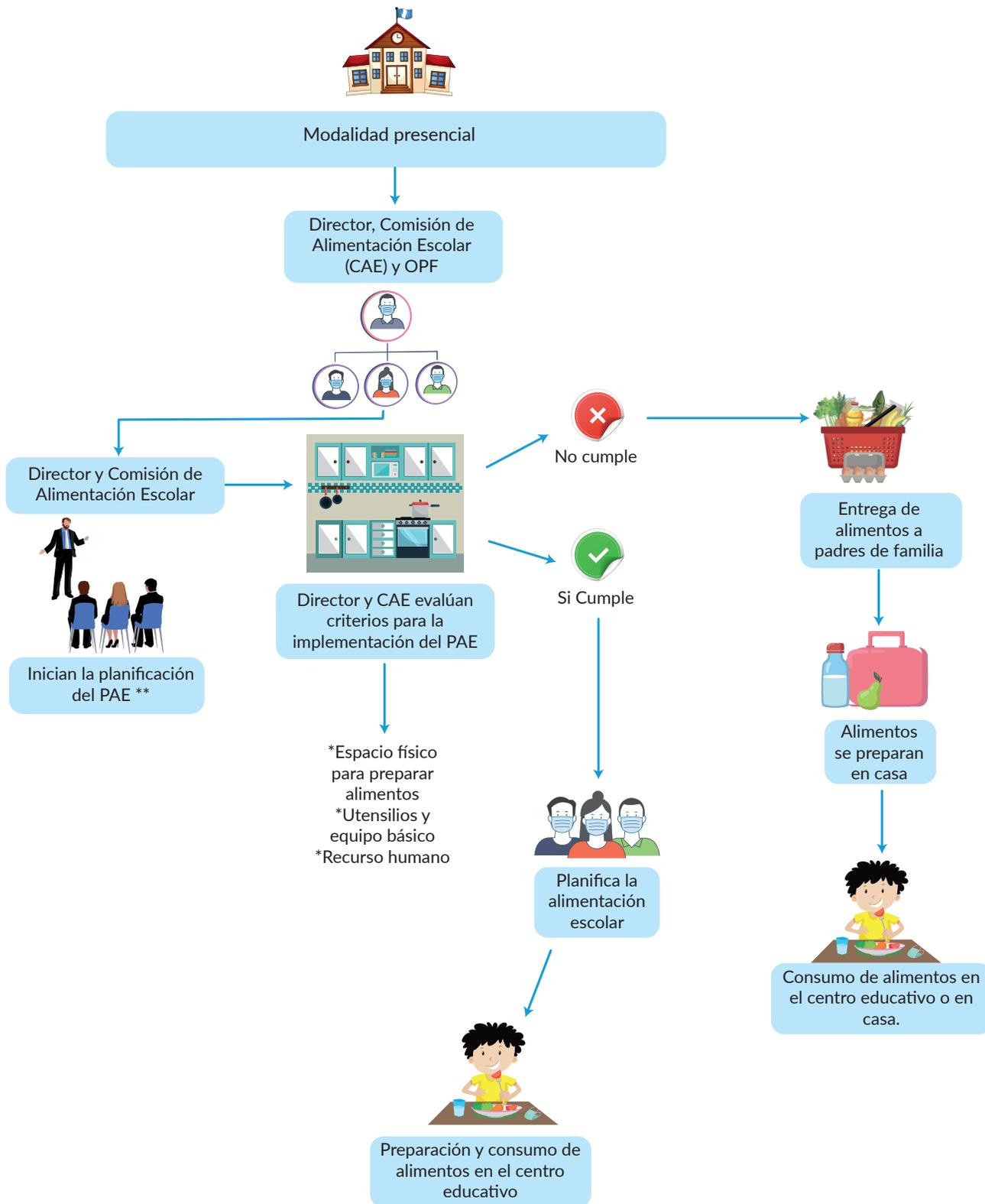


B. Lineamientos y medidas para la alimentación escolar en los municipios ubicados en color verde según tablero

El centro educativo que se encuentre ubicado en un municipio en nivel de alerta verde según tablero de alerta sanitaria del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el Programa de Alimentación Escolar se desarrollará mediante¹: a) entrega de alimentos no preparados a los padres de familia o tutores de los estudiantes matriculados en los niveles de preprimaria y primaria y b) alimentación servida a los estudiantes en el centro educativo (dicha modalidad está sujeta a lo estipulado por el ente rector del Programa de Alimentación Escolar) tal y como se muestra en el Esquema No 2.

¹Tomando como base el Acuerdo Ministerial 1600-2022

Esquema No. 2 Ruta para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en establecimientos ubicados en municipios en nivel de alerta verde según la Norma Sanitaria para la Prevención y Control de Infecciones por SARS-CoV-2 para los Centros del Sistema Educativo Nacional



**Sujeta a lineamientos y disposiciones emitidas por el Ministerio de Educación para la operativización del PAE.

Procesos para desarrollar el Programa de Alimentación Escolar:

- a. El director conjuntamente con el encargado de Salud Escolar, Comisión de Prevención y Atención a la Emergencia provocada por el SARS-Cov-2 y el Comité Escolar de Gestión de Riesgos determinará las burbujas según espacio físico (en cumplimiento al protocolo para el regreso a clases) y traslada la información a la Comisión de Alimentación Escolar y OPF.
- b. El director conjuntamente con la Comisión de Alimentación Escolar realizará un diagnóstico bajo los siguientes criterios, los cuales se deben cumplir en su totalidad para llevar a cabo la preparación de la alimentación escolar en el centro educativo. Utilizar para el efecto el Instrumento No. 1 (Ver anexo No.2)

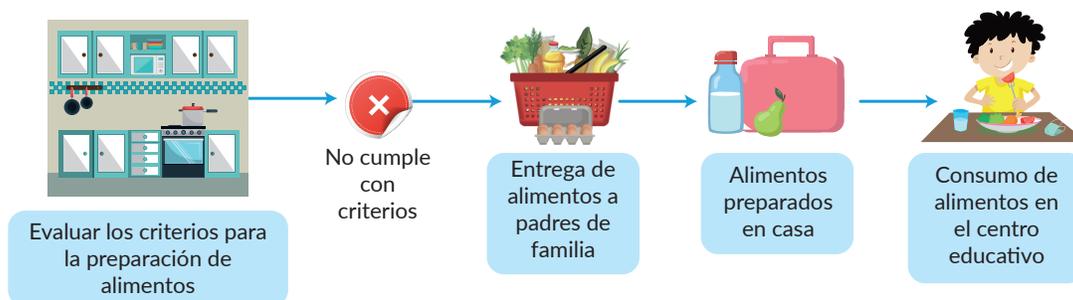


El instrumento tiene un total de 12 preguntas. Cada pregunta tiene un valor de 0.5 a 1 punto. La sumatoria total que permita preparar los alimentos en el centro educativo debe ser de 10 puntos en total.

Ver Anexo No. 2.

- c. En caso el centro educativo no cumpla con los criterios establecidos, se llevará a cabo la entrega de alimentos no preparados a los padres de familia correspondiente a los días establecidos para el desembolso, con el objetivo de que los estudiantes asistan a clases y puedan llevar sus alimentos preparados en casa.

Esquema No. 3. Procedimiento a emplear cuando no cuentan con condiciones para preparar alimentos en el centro educativo



Para la entrega de alimentos a los padres de familia, tutores o encargados, deberán aplicar los lineamientos establecidos en los cuadros para la recepción y distribución de alimentos según lo indicados en la página 11 de esta sección.

D. Alimentos preparados y servidos en el centro educativo

En esta modalidad, se requiere entregar una alimentación saludable al estudiante en el centro educativo por medio de los **menús escolares saludables** establecidos por la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa -Digefoce- del Mineduc.

La Comisión de Alimentación Escolar y la OPF debe de llevar a cabo las orientaciones técnicas descritas a continuación:

1. Recepción y almacenamiento de alimentos de proveedores comerciales y de agricultura familiar.

- Establecer horarios para atender a los proveedores cuando los estudiantes y personal docente se haya retirado del centro educativo.
- Buscar, de preferencia, un espacio amplio para llevar a cabo la recepción y almacenaje de alimentos; debe ser un espacio ventilado y que permita el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre proveedores y personal responsable de la venta de alimentos, para evitar el contacto físico entre las personas.
- Realizar limpieza y desinfección del espacio a utilizar.
- Señalizar el área de recepción y entrega, considerando mantener al menos 1.5 metros de distancia física (con lazo, pintura, yeso, masking tape, carbón u otros).
- A los proveedores se les toma la temperatura al ingresar al centro educativo; posteriormente, se lavan las manos o se aplican alcohol en gel concentrado al 70 % y permanecen con mascarilla todo el tiempo durante la recepción de los alimentos.
- Recibir los alimentos en el menor tiempo posible.
- Evitar el ingreso a personas ajenas al lugar establecido.
- Asegurar que el área de almacenamiento esté limpia, seca y libre de plagas o roedores, así como protegida del sol, lluvia, temperaturas altas y humedad. Debe estar, en lo posible, alejada de baños o lugares expuestos a altos niveles de contaminación como basureros y otros.
- Almacenar los alimentos en recipientes limpios y desinfectados, sin ningún tipo de abolladura y con tapadera.
- Ordenar los productos considerando la fecha de vencimiento.
- Organizar los espacios de tal manera que los alimentos sólidos como granos y alimentos en polvo, estén separados de los productos líquidos como aceites, leche y agua.
- Etiquetar adecuadamente el recipiente con el nombre del alimento y fecha de vencimiento.
- Evitar almacenar los alimentos junto con implementos de limpieza e higiene o químicos como desinfectantes, cloro, alcohol, detergentes, entre otros.
- Mantener limpias y secas todas las áreas de almacenamiento.

2. Preparación de alimentos en el centro educativo

- Limpiar el área en donde se prepararán los alimentos asegurándose de eliminar los residuos de jabón.
- Después de limpiar, realizar la desinfección de las superficies.
- Lavar con agua y jabón los utensilios de cocina a utilizar.
- Desinfectar los alimentos de acuerdo con las "10 reglas de oro" (ver anexo 4).

- Utilizar ropa limpia y gabacha que no haya sido utilizada previamente; esta debe colocarse antes de entrar al área de preparación de alimentos y quitársela al salir para lavarla con abundante agua y jabón.
- Utilizar calzado cerrado y evitar el uso de sandalias y zapatillas con tacón.
- Evitar llevar joyas como: anillos, pulseras, cadenas y aretes.
- Utilizar redecilla durante la elaboración de alimentos.
- Evite mezclar los alimentos crudos y cocidos.
- Asegúrese que las tablas para picar alimentos y cuchillos sean diferentes para alimentos crudos y cocidos.
- Asegúrese de cocinar muy bien los alimentos.
- Lave y seque los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos.
- Limpie con agua y jabón o desinfectante las superficies utilizadas.
- Lávese las manos con agua y jabón.
- Deje limpios, desinfectados, escurridos y secos los implementos de limpieza como trapeadores, trapos u otros.

3. Distribución de alimentos preparados en el centro educativo

- Los estudiantes deben lavarse las manos adecuadamente o utilizar alcohol al 70 % antes de comer.
- Cada burbuja de estudiantes se dirigirá a la cocina o espacio abierto con suficiente ventilación en el centro educativo a recoger su alimentación escolar por medio de un horario establecido, el cual estará en un área visible de la cocina
- El docente debe verificar que los utensilios (vaso, plato y cubiertos) se encuentren limpios antes de servir la alimentación escolar.
- Si se presenta el caso que algún o algunos estudiantes no llevan vaso, plato y cubiertos, el docente le entregará desechables.
- Mantener la distancia de al menos 1.5 metros de distancia (área previamente marcada).

V. Protocolo para el consumo de alimentos en el centro educativo

En la actualidad no hay pruebas que confirmen que los alimentos pueden ser una fuente o vía de transmisión probable del virus. Sin embargo, es importante mantener los hábitos de higiene en la manipulación de los mismos: lavado y desinfección de manos y alimentos, para prevenir también otras enfermedades infectocontagiosas.

Cuando exista consumo de alimentos dentro del centro educativo, se deberá realizar siguiendo los lineamientos de bioseguridad que se describen a continuación:

1

El director del centro educativo establecerá el horario y lugar para el consumo de alimentos. Se recomienda organizar a los grupos de estudiantes en horarios escalonados (si el espacio es insuficiente) por grados o burbujas; en donde lo permita se sugiere que la alimentación sea consumida en zona exterior al aire libre de preferencia.



2

- Los estudiantes organizados en burbujas se lavarán las manos o utilizarán alcohol al 70 % antes y después de consumir sus alimentos, manteniendo el distanciamiento físico de 1.5 metros.
- Mientras los estudiantes ingieren sus alimentos, deben permanecer en silencio para disminuir el riesgo de propagación del virus.



3

- Los estudiantes deberán quitarse la mascarilla únicamente para el consumo de sus alimentos y guardarla en un lugar seguro para evitar que se ensucie.
- Por ningún motivo debe compartir la mascarilla, cubiertos o alimentos con otros estudiantes.



4

- Al terminar de consumir los alimentos, los estudiantes guardarán sus recipientes y cubiertos en una bolsa plástica para lavarlos en casa con abundante agua y jabón.
- Se colocarán la mascarilla y se dirigirán a lavarse las manos con agua y jabón o utilizarán alcohol al 70 %, para continuar con las actividades en el centro educativo.



Recuerde que las actividades en el exterior son preferibles que las del interior. En el nivel de alerta roja se debe mantener el uso de mascarilla en espacios abiertos y cerrados, naranja y amarillo en espacios cerrados.



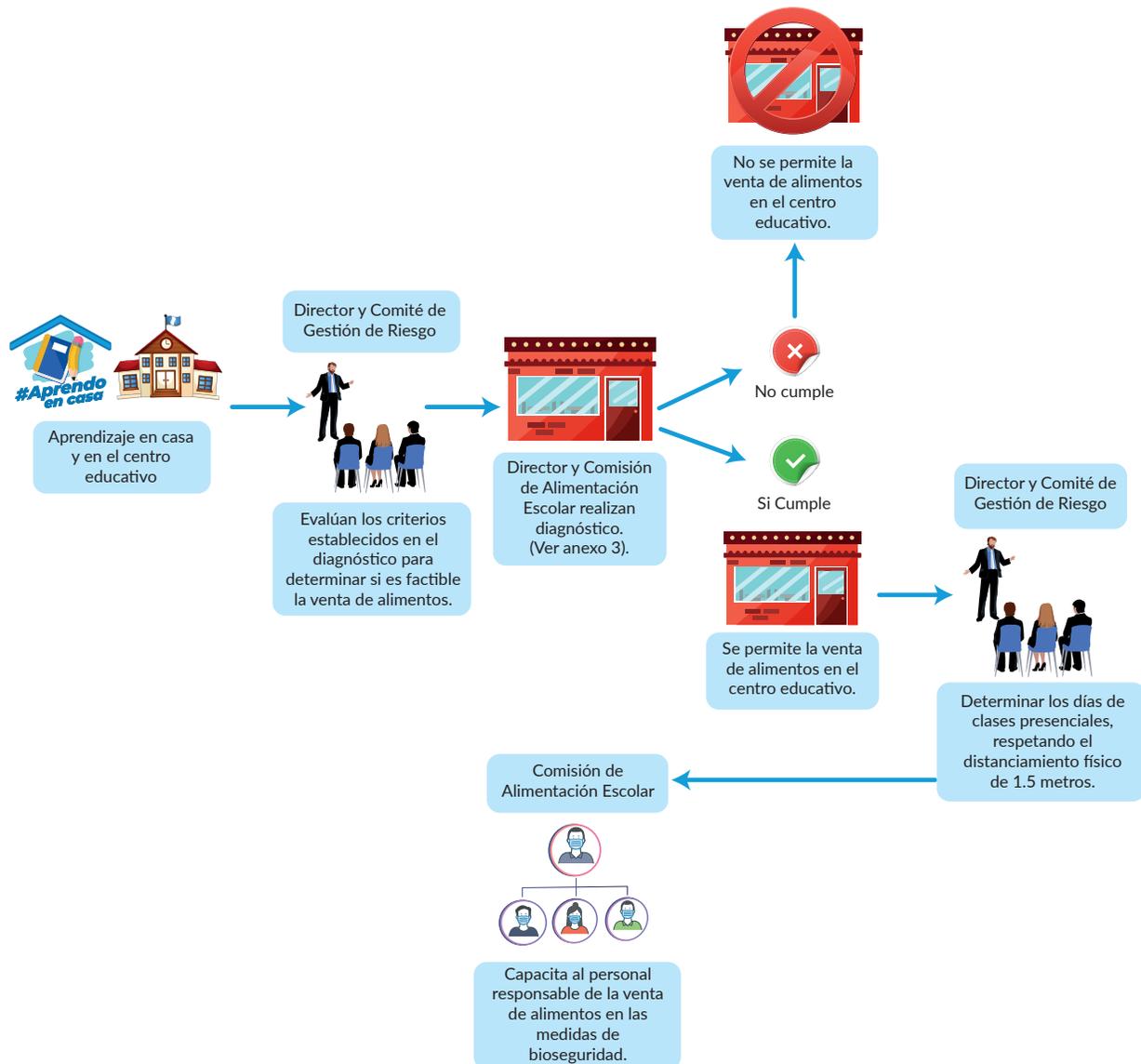
VI. Protocolo para la venta de alimentos en el centro educativo

Para la apertura de la venta de alimentos adentro del centro educativo, el Director, Comité Escolar de Gestión de Riesgo, Encargado de Salud y la Comisión de Prevención y Atención a la Emergencia, evaluarán si es pertinente la apertura de la tienda escolar. Para ello deben analizar las medidas establecidas en el Protocolo del Ministerio de Educación para Directores de Centros Educativos para que las mismas sean adaptadas y contextualizadas al entorno, analizando la intensidad del contagio,

el entorno social y cultural, así como la capacidad de las personas para cumplir con las medidas de bioseguridad (uso permanente y correcto de la mascarilla y distanciamiento físico de al menos 1.5 metros).

Si el director y el Comité Escolar de Gestión de Riesgo aprueban la apertura de la venta de alimentos en el centro educativo, se deberá seguir la siguiente ruta ilustrada:

Autorización para la venta de alimentos en el centro educativo



- el Director, Comité Escolar de Gestión de Riesgo, Encargado de Salud y la Comisión de Prevención y Atención a la Emergencia, evalúan la posibilidad de llevar a cabo la venta de alimentos cumpliendo las medidas de

bioseguridad. Para ello realiza un diagnóstico de condiciones necesarias para autorizar la venta de alimentos de forma segura ante la COVID-19 (ver anexo 3).

Indicadores del diagnóstico

- Acceso a agua potable
- Espacio físico para vender alimentos
- Utensilios y equipo básico

• Recurso humano

Si se autoriza la venta de alimentos adentro del centro educativo, se deben seguir los siguientes lineamientos:

1. Recepción y almacenamiento de alimentos para la venta.

- Establecer horarios para atender a los proveedores cuando los estudiantes y personal docente se haya retirado del centro educativo.
- Buscar, de preferencia, un espacio amplio para llevar a cabo la recepción y almacenaje de alimentos; debe ser un espacio ventilado y que permita el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre proveedores y personal responsable de la venta de alimentos, para evitar el contacto físico entre las personas.
- Realizar limpieza y desinfección del espacio a utilizar.
- Señalizar el área de recepción y entrega, considerando mantener al menos 1.5 metros de distancia física (con lazo, pintura, yeso, masking tape, carbón u otros).
- A los proveedores se les toma la temperatura al ingresar al centro educativo; posteriormente, se lavan las manos o se aplican alcohol en gel concentrado al 70 % y permanecen con mascarilla todo el tiempo durante la recepción de los alimentos.
- Recibir los alimentos en el menor tiempo posible.
- Evitar el ingreso a personas ajenas al lugar establecido.
- Asegurar que el área de almacenamiento esté limpia, seca y libre de plagas o roedores, así

como protegida del sol, lluvia, temperaturas altas y humedad. Debe estar, en lo posible, alejada de baños o lugares expuestos a altos niveles de contaminación como basureros y otros.

- Almacenar los alimentos en recipientes limpios y desinfectados, sin ningún tipo de abolladura y con tapadera.
- Ordenar los productos considerando la fecha de vencimiento.
- Organizar los espacios de tal manera que los alimentos sólidos como granos y alimentos en polvo, estén separados de los productos líquidos como aceites, leche y agua.
- Etiquetar adecuadamente el recipiente con el nombre del alimento y fecha de vencimiento.
- Evitar almacenar los alimentos junto con implementos de limpieza e higiene o químicos como desinfectantes, cloro, alcohol, detergentes, entre otros.
- Mantener limpias y secas todas las áreas de almacenamiento.



Recuerde que para la entrega y recepción es importante el uso permanente y de forma correcta de la mascarilla y el lavado de manos frecuente con agua y jabón por al menos 20 segundos.



2. Preparación de alimentos para la venta en el centro educativo.

- Limpiar el área en donde se prepararán los alimentos asegurándose de eliminar los residuos de jabón.
- Después de limpiar, realizar la desinfección de las superficies.
- Lavar con agua y jabón los utensilios de cocina a utilizar.
- Desinfectar los alimentos de acuerdo con las "10 reglas de oro" (ver anexo 4).
- Utilizar ropa limpia y gabacha que no haya sido utilizada previamente; esta debe colocarse antes de entrar al área de preparación de alimentos y quitársela al salir para lavarla con abundante agua y jabón.
- Utilizar calzado cerrado y evitar el uso de sandalias y zapatillas con tacón.
- Evitar llevar joyas como: anillos, pulseras, cadenas y aretes.
- Utilizar redecilla durante la elaboración de alimentos.
- Evite mezclar los alimentos crudos y cocidos.
- Asegúrese que las tablas para picar alimentos y cuchillos sean diferentes para alimentos crudos y cocidos.
- Asegúrese de cocinar muy bien los alimentos.
- Lave y seque los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos.
- Limpie con agua y jabón o desinfectante las superficies utilizadas.
- Lávese las manos con agua y jabón.
- Deje limpios, desinfectados, escurridos y secos los implementos de limpieza como trapeadores, trapos u otros.

3. Despacho de alimentos para venta a estudiantes.

- Colocar la licencia sanitaria extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en un lugar visible.
- Personas que se encuentren dentro de los grupos vulnerables como: mayores de 60 años, mujeres embarazadas, personas que hayan tenido contacto con un caso sospechoso de la COVID 19 o personas que padezcan de otra enfermedad respiratoria o crónica, no deben permanecer en la tienda.
- Establecer burbujas y horarios alternos con el personal que atiende a los estudiantes.
- Señalizar el área de espera de atención de los estudiantes.
- Proveer de alcohol en gel al 70 % en las áreas de atención a los estudiantes.
- Colocar barrera de plástico o mamparas entre el personal de atención y los estudiantes.
- Los colaboradores deben saludar sin establecer contacto físico (no deben darse la mano, abrazos, y besos).
- Empacar todos los alimentos de manera individual y estar visibles a los estudiantes.

VII. Anexos

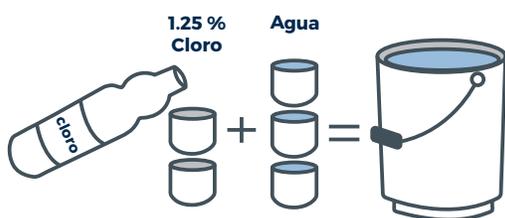
Anexo 1. Preparación de desinfectante a base de cloro comercial

Pasos para la preparación del cloro al 0.5 % para desinfección de superficies.

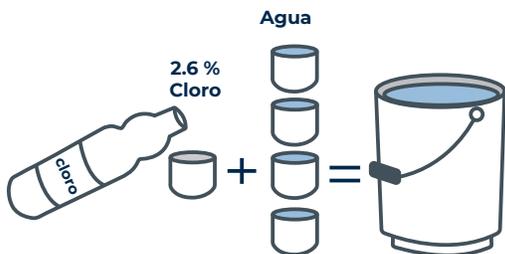
Paso 1: Utilice equipo personal de seguridad (mascarilla y guantes). No tocarse los ojos ni la nariz mientras prepara la solución. Realice la disolución según se indica en el paso 2.

Paso 2: verifique en la etiqueta del producto la concentración que contiene.

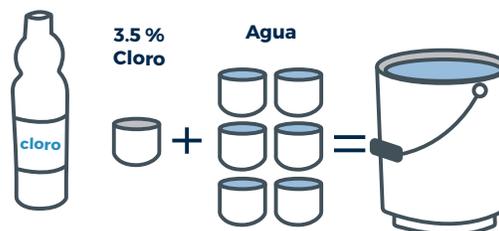
Si el cloro comercial está al 1.25 % por cada 2 partes de cloro, utilizar 3 partes iguales de agua.



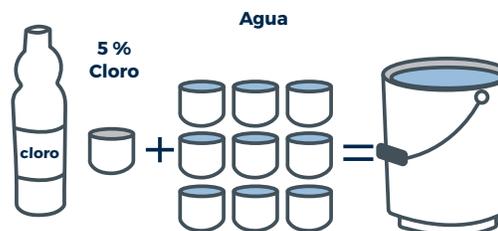
Si el cloro comercial está al 2.6 % por cada parte de cloro, utilizar 4 partes iguales de agua.



Si el cloro comercial viene al 3.5 % por cada parte de cloro, utilizar 6 partes iguales de agua.



Si el cloro comercial está con una concentración al 5 % por cada parte de cloro, utilizar 9 partes iguales de agua.



Paso 3: Revolver por 10 segundos.

Paso 4: Tapar bien.

Paso 5: Etiquetar: "Cloro al 0.5% para desinfectar NO utilizar para beber."

Paso 6: Guardar en un lugar en donde no reciba el sol directo.

Tomado de "Cómo preparar una solución de cloro fuerte (0.5 %) a partir de lejía líquida". (<https://www.cdc.gov/vhf/ebola/pdf/cleaning-handwashing-5percent-liquid-bleach.pdf>)

Anexo 2.

Instrumento No. 1. Diagnóstico para la implementación del PAE en el centro educativo

Datos del centro educativo		Código del centro educativo: <input type="text"/>		
Nombre del centro educativo: <input type="text"/>				
Dirección del centro educativo: <input type="text"/>				
Departamento: <input type="text"/>	Municipio: <input type="text"/>			
Área: <input type="text"/>	Escuela: <input type="text"/>	Jornada: <input type="text"/>	Fecha del diagnóstico: <input type="text"/>	
Cantidad de niños inscritos en el establecimiento: <input type="text"/>				
1. ESPACIO FÍSICO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO
1	El edificio escolar cuenta con espacio disponible o cocina para elaborar alimentos (1 pts).			
2	El material del piso de la cocina permite la limpieza y la desinfección correcta, evitando el riesgo de contaminación (1 pts).			
3	El material de las paredes y techo de la cocina permiten la limpieza y la desinfección correcta, evitando el riesgo de contaminación (1 pts).			
4	El centro educativo cuenta con un espacio en condiciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos empleados para la alimentación escolar (1 pts).			
Sumatoria del espacio físico para la preparación de los alimentos.				
2. EQUIPO, INSUMOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (0.5 A 1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO
1	El centro educativo cuenta con equipo para la cocción de los alimentos (POYETÓN, ESTUFA MEJORADA O ESTUFA DE GAS).			
2	El centro educativo cuenta con utensilios de cocina básicos para la preparación de los alimentos: a) ollas y paletas (1 pts); b) solo ollas (0 pts); c) solo paletas (0 pts)			
3	El centro educativo tiene disponibilidad de gas propano o leña para cocinar los alimentos (0.5 pts)			
4	El centro educativo cuenta con basureros tapados (0.5.pts).			
5	Se aplica algún tratamiento al agua para que sea segura para el consumo, higiene o preparación de los alimentos. (Ej. Clorar, hervir, filtro purificador) (1 pts).			
6	El centro educativo cuenta con insumos para la desinfección de las manos (alcohol en gel al 70% o desinfectante) o agua y jabón para el lavado de manos (1 pts).			
Sumatoria del equipo básico para la preparación de los alimentos.				
3. RECURSO HUMANO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (0.5 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO
1	Los padres de familia voluntarios para la preparación de la alimentación escolar o cocinera, cuenta con todo el equipo de bioseguridad (mascarilla, gabacha o bata)			
2	El centro educativo cuenta con padres de familia voluntarios para la preparación de la alimentación escolar o cocinera (contratada por Mineduc u otra entidad/municipalidad).			
Sumatoria del recurso humano para la preparación de los alimentos				
TOTAL				

Anexo 3.

Instrumento No.2 elaboración del diagnóstico para la venta de alimentos

Instrucciones: completar el siguiente instrumento aplicando las medidas de prevención ante la COVID-19. Para autorizar la venta de alimentos, se requiere un total de 13 puntos.

Datos del centro educativo		Código del centro educativo:			<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Nombre del centro educativo:		<input type="text"/>																			
Dirección del centro educativo:		<input type="text"/>																			
Departamento:		<input type="text"/>							Municipio:		<input type="text"/>										
Área:	<input type="text"/>	Escuela:	<input type="text"/>	Jornada:	<input type="text"/>	Fecha del diagnóstico:	<input type="text"/>														
Cantidad de niños inscritos en el establecimiento:		<input type="text"/>																			
1. ESPACIO FÍSICO PARA LA VENTA DE ALIMENTOS																					
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO																	
1	El edificio escolar cuenta con espacio disponible para vender alimentos.																				
2	El material del piso de la tienda, kiosco, cafetería o espacio disponible para la venta, permite la limpieza y la desinfección correcta, evitando el riesgo de contaminación.																				
3	El material de las paredes y techo de la tienda, kiosco, cafetería o espacio disponible para la venta, permiten la limpieza y la desinfección correcta, evitando el riesgo de contaminación.																				
4	La tienda, kiosco, cafetería u otro cuenta con un espacio en condiciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos empleados para la venta de alimentos.																				
5	Cuenta con acceso a agua para la venta de alimentos.																				
2. MOBILIARIO, INSUMOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS																					
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO																	
1	Cuenta con mobiliario adecuado para la venta de alimentos: mesas, recipientes para alimentos, entre otros.																				
2	Cuenta con un espacio exclusivo para el manejo del dinero en la venta de alimentos.																				
3	Cuenta con utensilios básicos para la venta de alimentos: a) Cubiertos para servir; platos, vasos y cubiertos desechables para entregar los alimentos (1 pts.); b) solo cubiertos para servir (0 pts.).																				
4	Cuenta con basureros tapados exclusivos para la tienda y clasifican la basura.																				
5	Aplica algún tratamiento al agua para el consumo, higiene o preparación de los alimentos para la venta. (Ej. Clorar, hervir).																				
6	El centro educativo cuenta con insumos para la desinfección de las manos (alcohol en gel al 70% o desinfectante) o agua y jabón para el lavado de manos (1 pts).																				
3. RECURSO HUMANO PARA LA VENTA DE ALIMENTOS																					
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO																	
1	Cuenta con personal responsable de la venta de alimentos con tarjeta de salud vigente.																				
2	El personal responsable de la venta de los alimentos, cuenta con todo el equipo de bioseguridad (mascarilla, gabacha o bata)																				
<i>La sumatoria total de todos los criterios determinará si es posible la venta de alimentos en el centro educativo.</i>																					
TOTAL																					

Anexo 4. 10 reglas de oro

10 Reglas de Oro



GOBIERNO de
GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GIANMATTEI

MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA
Y ASISTENCIA
SOCIAL

1
**Lave frutas y verduras con agua clorada**

2
**Hierva el agua para tomar y preparar los alimentos**

3
**Lávese las manos antes de comer y después de ir al baño**

4
**Asegúrese que los alimentos estén bien cocidos**

5
**Evite el contacto entre alimentos crudos y cocidos**

6
**Sirva y consuma de inmediato los alimentos que cocine**

7
**Guarde bien los alimentos que sobren o refrigérelos**

8
**Desinfecte los utensilios de cocina con cloro**

9
**Mantenga los alimentos bien tapados**

10
**Antes de comer los alimentos caliéntelos bien**



Recuerde que, para la desinfección de las frutas y verduras, se requiere usar 4 gotas de cloro por cada litro de agua y dejar reposar durante 20 minutos. Para calcular la concentración de cloro, ver el anexo 1.



VIII. REFERENCIAS

- Acuerdo Ministerial 247-2014 [Ministerio de Educación]. Crear el Sistema de Gobernanza en la gestión de riesgo y desastres para la seguridad escolar. 23 de enero de 2014.
- Decreto Legislativo 16-2017. [Congreso de la República de Guatemala]. Ley de Alimentación Escolar. 26 de septiembre de 2017.
- Decreto Legislativo 12-2021. [Congreso de la República de Guatemala]. Reformas a la Ley de Alimentación Escolar. 13 de octubre de 2021.
- Acuerdo Gubernativo 233-2017 [Ministerio de Educación]. Reglamento de las Organizaciones de Padres de Familia -OPF. 27 de octubre de 2017.
- Acuerdo Ministerial 158-2022 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, de fecha 11-05-2022, que contiene el Sistema de Alertas Sanitarias para la apertura a la nueva normalidad. 13 de mayo del 2022.
- Acuerdo Ministerial 159-2022 [Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social]. Reformas al Acuerdo Ministerial 158-2022 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, de fecha 11-05-2022, que contiene el Sistema de Alertas Sanitarias para la apertura a la nueva normalidad. 13 de mayo del 2022.
- Acuerdo Ministerial 1600-2022 [Ministerio de Educación]. Norma Sanitaria para la Prevención y Control de Infecciones por SARS-CoV-2 para los Centros del Sistema Educativo Nacional.
- Caracuel, A. (marzo de 2020). Restauración colectiva. <https://www.restauracioncolectiva.com/n/estrategias-de-gestion-para-evitar-la-transmision-del-coronavirus-desde-las-cocinas>
- Dirección General de Salud Pública. (2020). *Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos. Medidas durante la pandemia de Covid-2019*. Dirección General de Salud Pública de Madrid.
- INGUAT. (2020). GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA. file:///C:/Users/alsoto/Downloads/Guia%20de%20Buenas%20Prcticas%20pra%20la%20Prevencion%20del%20COVID-19%20y%20otras%20Infecciones%20para%20Restaurantes%2013072020.pdf
- Ola, A. L. (12 de Mayo de 2020). *Prensa Libre*. Se triplica cifra de niños con desnutrición aguda en Guatemala: <https://www.prensalibre.com/guatemala/comunitario/se-triplica-cifra-de-ninos-con-desnutricion-aguda-en-el-pais/>
- OMS, O. P. (s.f.). *Recomendaciones para la limpieza y desinfección de sitios públicos*. https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52110/OPSCDECECOVID-19200015_spa.pdf?sequence=5
- Organización Mundial de la Salud. (2016). *5 claves de la seguridad alimentaria: claves para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos*. Dirección General de Salud Pública de Madrid.
- Panamá, I. d. (s.f.). Grifo: tippy tap. Obtenido de Grifo%20Casero%20%20TIPPY%20TAP%20.pdf.
- Salud-Chile, M. d. (2020). Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes. <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA>
- SALUD, O. P. (s.f.). *Recomendaciones para la limpieza y desinfección de sitios públicos*.
- Santizo, M. C. (2020). UNICEF. Obtenido de En Guatemala el 49,8% de los niños sufre desnutrición crónica: <https://www.unicef.es/noticia/en-guatemala-el-498-de-los-ninos-sufre-desnutricion-cronica-maria-claudia-santizo-oficial>
- UNICEF, OMS, FICR. (2020). *Guía provisional para la prevención y control de la Covid-19 en las escuelas*. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.

Serie de Protocolos del Ministerio de Educación



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN

