

Protocolo de Alimentación Escolar para el regreso a clases

Para Comisiones de Alimentación Escolar



PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL REGRESO A CLASES

Para Comisiones de 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

Erick Fernando Mazariegos Salas

Viceministro Administrativo de Educación

Zaida Lorena Aragón Ayala de Argueta

Viceministra Técnica de Educación

María del Rosario Balcarcel Minchez

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 Acreditación y Certificación **-DIGEACE-**

Dirección General de Educación Extraescolar **-DIGEEX-**

Equipo técnico

Dr. Carlos Mendoza (Epidemiólogo nacional), **FHi360/MCC**

Dr. Antonio Quispe (Epidemiólogo internacional), **FHi360/MCC**

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

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

Lcda. Luisa Regina Sosa Padilla (Asesora en Acompañamiento Nutricional), **DIGEFOCE**

MSc. Verónica Celeste López Vásquez (Consultora en Nutrición), **PMA/DIGEFOCE**

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

Lcda. Berta Guisela Paz, **DIGEPSA**

Lic. Valentín Ajú Hernández, **DIGEPSA**

Lcda. Luisa Fernanda Müller Durán, **DIGEDUCA**

Lcda. María Teresa Marroquín Yurrita, **DIGEDUCA**

Lcda. Annelisse Lainfiesta Soto, **DIGEACE**

Diseño e ilustración:

Lcda. Esperanza Maribel Agustín Ramírez, **UNICEF**

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 Molina
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 Chávez
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 Isafías Ramos Damián
Suchitepéquez	Mónica Guisela Hernández Mérida
Totonicapán	Esly Carina Barreno Aguilar
Zacapa	Nancy Azucena Sinclair Escalante
Nivel de Educación Primaria	
Alta Verapaz	Nidya Lissette 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

Agradecemos a los directores y docentes de centros educativos privados que colaboraron con la validación del protocolo.

Contenido

Agradecimientos.....	3
I. Presentación.....	5
II. Objetivos.....	6
General	6
Específicos	6
III. Medidas preventivas de observancia general en el marco de la Covid-19	7
IV. Protocolo para el Programa de Alimentación Escolar (PAE).....	8
V. Protocolo para el consumo de alimentos en el centro educativo	10
VI. Protocolo para la venta de alimentos en el centro educativo	11
VII. Anexos	15
Anexo 1. Preparación de desinfectante a base de cloro comercial.....	15
Anexo 2. Instrumento para la elaboración del diagnóstico para la venta de alimentos	16
Anexo 3. 10 reglas de oro.....	17
Referencias	18

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.

Durante 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 emite el Acuerdo Ministerial 825-2020 y sus reformas, para garantizar 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.

El 22 de diciembre del 2020, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social emite el Acuerdo Ministerial Número 300-2020, donde se indica que «la alimentación escolar en el centro educativo dependerá del tablero de alerta sanitaria para los centros del sistema educativo nacional del nivel pre escolar, pre primario, primario, medio y diversificado».

Debido a las medidas de prevención del contagio del virus, el regreso a clases requiere la implementación de mecanismos que garanticen la seguridad e higiene de la comunidad educativa, en todas las acciones que se realicen en el centro educativo, entre ellas la preparación, distribución, venta y consumo de la alimentación escolar.

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), directores y docentes de los centros educativos públicos y privados subvencionados en la entrega de la alimentación escolar para el regreso a clases en la modalidad híbrida.

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 la Covid-19

El proceso de apertura del centro educativo requiere establecer medidas de bioseguridad ante el contagio de la COVID-19, las cuales deberán ser cumplidas dentro y fuera del lugar de trabajo 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 (por lo menos 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, muebles, pisos y ambiente en general, antes y después de cada turno.



5

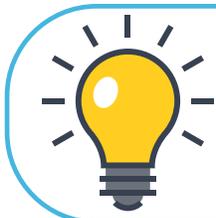
Las madres y padres encargados deben de utilizar durante todo el tiempo que dure la manipulación de los alimentos: guantes, mascarilla y careta, con la finalidad de evitar la propagación del virus SARS Cov-2 a través de microgotículas (gotas muy pequeñas) de una persona que puede tener la COVID-19.



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.

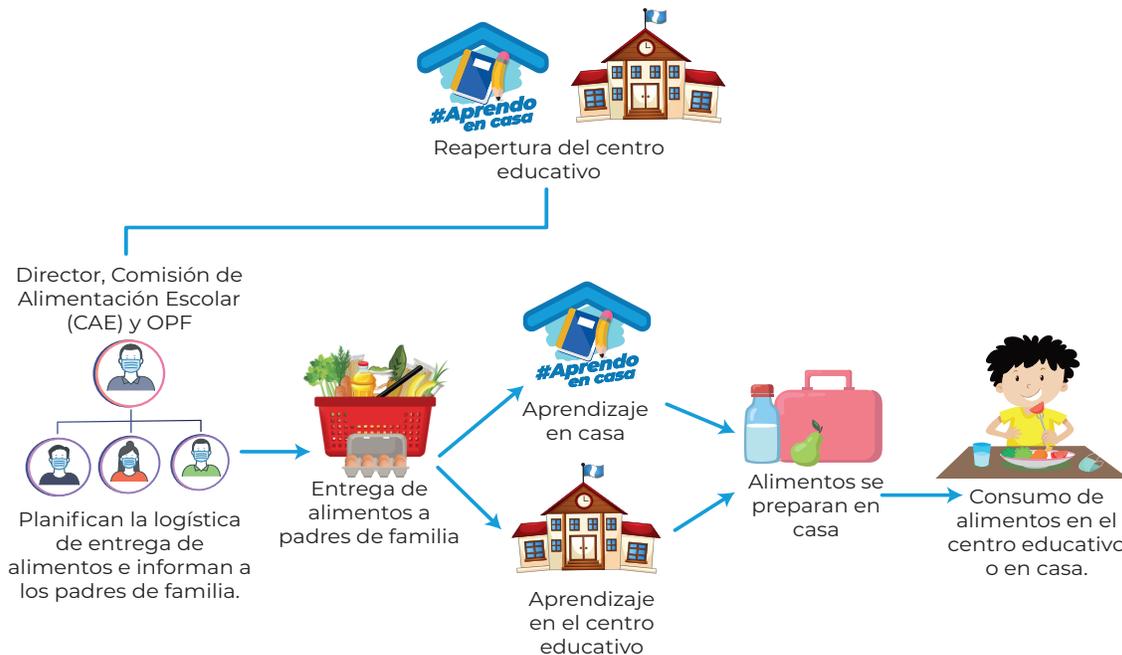


IV. Protocolo para el Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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, considerando las disposiciones establecidas en el Acuerdo Ministerial 300-2020 Tablero de Alerta Sanitaria para los centros del Sistema Educativo Nacional emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS).

Para efectos, 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) emitirá los lineamientos técnicos-administrativos en cada entrega de alimentos en centros educativos con Organización de Padres de Familia (OPF) y sin Organización de Padres de Familia, tal como se ilustra en el Esquema 1.

Esquema 1. Entrega de alimentos a padres de familia



El director junto con el Comité de Alimentación Escolar y la OPF, planifican la entrega de alimentos no preparados a 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 y el Comité de Gestión de Riesgo.

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.
- Señalar la capacidad máxima de ocupantes que pueden estar en el lugar de forma simultánea en el ambiente a utilizar (aforo). Este cambia según el nivel de alerta vigente: verde 1.5 m², amarillo 2.5 m², naranja y rojo 4 m².
- Señalar el área de recepción y entrega, considerando mantener al menos 1.5 m 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.
- Establecer el aforo, que es la ocupación máxima de personas permitidas en el área considerada para la entrega, siguiendo lo establecido por el Tablero de Alertas COVID-19: verde 1.5 m², amarillo 2.5 m², naranja y rojo 4m².

- Señalar el área de entrega de alimentos a padres de familia, considerando mantener al menos 1.5 m 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 y personas de la tercera edad, para prevenir el contagio. Si no se puede evitar, establecer horarios para atender a estas personas.
- Utilizar el equipo de protección personal: mascarilla permanentemente y de forma correcta.
- Aplicar frecuentemente alcohol en gel concentrado al 70 %.
- No utilizar sistemas de aspersión de sustancias químicas sobre el cuerpo de las personas (cabinas, 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.
- Se recomienda a los padres y madres, tutores o encargados que al retornar a su casa, desinfecten su ropa y utensilios empleados, previo a ser lavados.



Recuerde que las actividades en el exterior son preferibles que las del interior.



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

educativo

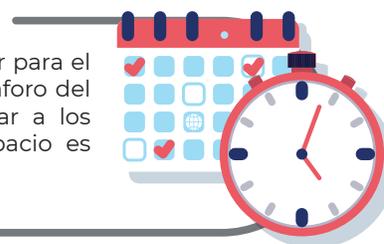
En la actualidad no hay pruebas que confirmen que los alimentos pueden ser una fuente o vía de transmisión probable del virus. Sin embargo, es importante mantener los hábitos de higiene en la manipulación de

los mismos: lavado y desinfección de manos y alimentos.

En caso de que el consumo de alimentos se realice adentro 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. Para ello debe tomar en cuenta el aforo del espacio asignado para el mismo. Se recomienda organizar a los grupos de estudiantes en horarios escalonados (si el espacio es insuficiente) por grados y burbujas.



2

- Los estudiantes organizados en burbujas se lavarán las manos antes y después de consumir sus alimentos, manteniendo el distanciamiento físico de al menos 1.5 m.
- 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.
- No tocarse los ojos, boca y nariz con las manos.



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.
- Luego se colocarán la mascarilla y se dirigirán a lavarse las manos con agua y jabón, para continuar con las actividades en el centro educativo.



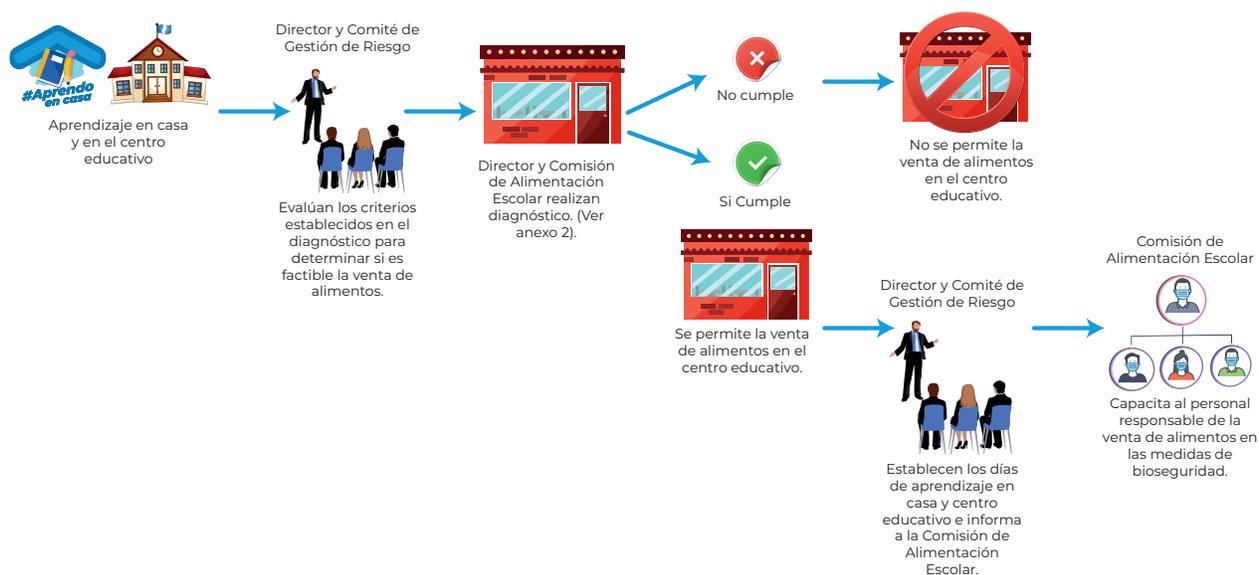
VI. Protocolo para la venta de alimentos en el centro educativo

Para la apertura de la venta de alimentos adentro del centro educativo, el director junto con el Comité Escolar de Gestión de Riesgo, deben evaluar si es pertinente la apertura de la tienda escolar. Para ello deben analizar las medidas establecidas en el Protocolo para el regreso a clases 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 m).

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 en el Esquema 2:

Esquema 2. Autorización para la venta de alimentos en el centro educativo



El director del centro educativo junto con el Comité Escolar de Gestión de Riesgo, 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 2).

Indicadores del diagnóstico:

- Acceso a agua potable
- Espacio físico para vender alimentos
- Utensilios y equipo básico
- Recurso humano
- Requisitos legales establecidos en la Ley de Alimentación Escolar: licencia sanitaria, tarjeta de manipulación de alimentos y tarjeta de salud.

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 la capacidad máxima de ocupantes que pueden estar en el lugar de forma simultánea en el ambiente a utilizar (aforo). Este cambia según el nivel de alerta vigente: verde 1.5 m², amarillo 2.5 m², naranja y rojo 4 m².
- Señalizar el área de recepción y entrega, considerando mantener al menos 1.5 m 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.
- Todo producto, paquete o caja debe ser desinfectado al ingresar al establecimiento.

- 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.



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 3).
- 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 reddecilla durante la elaboración de alimentos.
- Evitar utilizar la misma tabla de picar y cuchillos para cortar 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 por lo menos durante 2 minutos y utilizar guantes para la preparación de los alimentos.
- Deje limpios, desinfectados, escurridos y secos los implementos de limpieza como trapeadores, trapos u otros.
- 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.

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.
- Los basureros deben permanecer cerrados y lejos de los alimentos.
- Colocar todos los alimentos para la venta en recipientes adecuadamente limpios y desinfectados, sin ningún tipo de abolladura y con tapadera.
- Designar a una persona a cargo del despacho de los alimentos y otra persona diferente a cargo del área de caja o recepción de dinero, quien desinfectará el dinero al recibir y entregar.

VII. Anexos

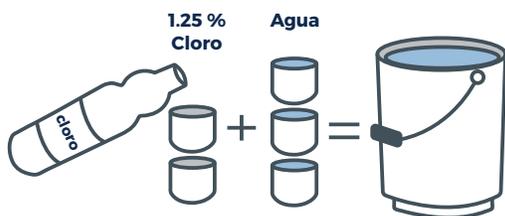
Anexo 1. Preparación de desinfectante a base de cloro comercial

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

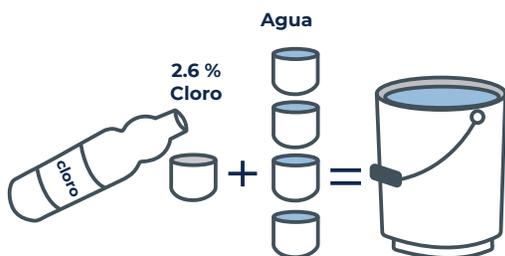
Paso 1: Utilice equipo personal de seguridad (mascarilla y guantes). No tocarse los ojos ni la nariz mientras prepara la solución. Realice la disolución según se indica en el paso 2.

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

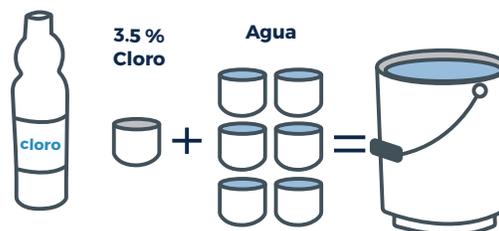
Si el cloro comercial está al 1.25 % por cada 2 partes de cloro, utilizar 3 partes iguales de agua.



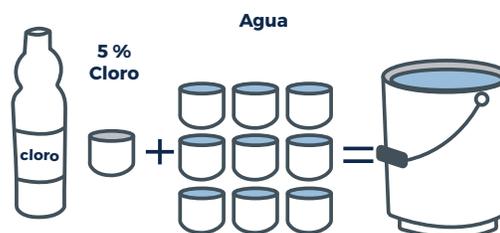
Si el cloro comercial está al 2.6 % por cada parte de cloro, utilizar 4 partes iguales de agua.



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 para la 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 12 puntos.

Datos del centro educativo		Código del centro educativo:		<input type="text"/> - <input type="text"/>	
Nombre del centro educativo:		<input type="text"/>			
Dirección del centro educativo:		<input type="text"/>			
Departamento:	<input type="text"/>	Código	Municipio:	<input type="text"/>	Código
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:		Total	<input type="text"/>	Niñas	<input type="text"/>
		Niños	<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.				
<i>Sumatoria del espacio físico para la venta de los alimentos.</i>					
2. MOBILIARIO Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS					
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO	
6	Cuenta con mobiliario adecuado para la venta de alimentos: mesas, recipientes para alimentos, entre otros.				
7	Cuenta con un espacio exclusivo para el manejo del dinero en la venta de alimentos.				
8	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.).				
9	Cuenta con basureros tapados exclusivos para la tienda y clasifican la basura.				
10	Aplica algún tratamiento al agua para el consumo, higiene o preparación de los alimentos para la venta. (Ej. Clorar, hervir).				
11	Cuenta con los registros legales que le permiten la venta de alimentos.				
<i>Sumatoria del mobiliario y utensilios básicos para la venta de alimentos.</i>					
3. RECURSO HUMANO PARA LA VENTA DE ALIMENTOS					
N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SÍ (1 PTS.)	NO (0 PTS.)	PUNTEO	
12	Cuenta con personal responsable de la venta de alimentos con tarjeta de salud vigente.				
<i>Sumatoria del recurso humano para la venta de los alimentos.</i>					
<i>La sumatoria total de todos los criterios determinará si es posible la venta de alimentos en el centro educativo. TOTAL</i>					

Anexo 3. 10 reglas de oro

10

Reglas de Oro



GOBIERNO de GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GIAMHATTEI

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

 <p>1 Lave frutas y verduras con agua clorada</p>	 <p>6 Sirva y consuma de inmediato los alimentos que cocine</p>
 <p>2 Hierva el agua para tomar y preparar los alimentos</p>	 <p>7 Guarde bien los alimentos que sobren o refrigérelos</p>
 <p>3 Lávese las manos antes de comer y después de ir al baño</p>	 <p>8 Desinfecte los utensilios de cocina con cloro</p>
 <p>4 Asegúrese que los alimentos estén bien cocidos</p>	 <p>9 Mantenga los alimentos bien tapados</p>
 <p>5 Evite el contacto entre alimentos crudos y cocidos</p>	 <p>10 Antes de comer los alimentos caliéntelos bien</p>



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.



Referencias

- Caracuel, A. (marzo de 2020). Restauración colectiva. <https://www.restauracioncolectiva.com/n/estrategias-de-gestion-para-evitar-la-transmision-del-coronavirus-desde-las-cocinas>
- Congreso de la República de Guatemala. (2017, 17 de octubre). Ley de Alimentación Escolar, decreto número 16-2017. Guatemala: Organismo Ejecutivo.
- 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 para el regreso a clases

