

# **PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MANEJO DE BARES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DENTRO DEL PROCESO DE RETORNO A LAS ACTIVIDADES PRESENCIALES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA COVID-19**

**MINEDUC.SAE.PROTBE.IE.001**

**AÑO 2021**

Registro de Revisión y aprobación

ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO		
Nombre	Firma	Fecha
Christian Bernardo Valencia Aragón <b>Asistente Social</b> <b>Ministerio de Educación</b>		27/09/2021
Cristian Paul Martínez Encalada <b>Analista de Riesgos</b> <b>Ministerio de Educación</b>		27/09/2021
REVISIÓN DEL DOCUMENTO		
Nombre	Firma	Fecha
Fausto Eloy Basantes Cárdenas <b>Director Nacional de Gestión de Riesgos</b> <b>Ministerio de Educación</b>		27/09/2021
María Belén Palacios Guadalupe <b>Directora Nacional de Recursos Educativos</b> <b>Ministerio de Educación</b>		27/09/2021
APROBACIÓN DEL DOCUMENTO		
Nombre	Firma	Fecha
Juan Gabriel Casañas Jaramillo <b>Subsecretario de Administración Escolar</b> <b>Ministerio de Educación</b>		27/09/2021
Raúl Francisco Pérez Tasigchana <b>Subsecretario Nacional de Vigilancia de la Salud Pública</b> <b>Líder de la Mesa Técnica de trabajo Nro.2</b> <b>Ministerio de Salud Pública</b>		27/09/2021

Control e historial de cambios

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
0.1	Construcción del primer borrador del documento por parte del Ministerio de Educación.	11/06/2020
0.2	Emisión inicial del primer borrador del documento por parte de la Dirección Nacional de Recursos Educativos y funcionarios técnicos del Ministerio de Salud Pública. Aportes de funcionarios	18/06/2020
0.3	Aportes del personal técnico del Ministerio de Salud Pública sobre el uso de protección relacionada a la manipulación de alimentos en bares escolares.	22/06/2020
0.4	Aportes de la Dirección Nacional de Recursos Educativos relacionado a la actualización de la base legal del documento.	06/07/2020
0.5	Reunión de trabajo entre la Dirección Nacional de Recursos Educativos y Dirección Nacional de Gestión de Riesgos a fin de validar los aspectos técnicos del documento.	23/07/2020
0.6	Aporte de la Mesa Técnica de trabajo 2 remitiendo sugerencias de trabajo en el borrador de proyecto.	13/08/2020
0.7	Emisión de aportes y actualizaciones del documento por parte de la Dirección Nacional de Gestión de Riesgos del Mineduc.	14/08/2020
0.8	Validación y revisión del sustento legal del documento por parte de la Dirección Nacional de Riesgos. Remisión de documento al Ministerio de Salud Pública.	18/08/2020
0.9	Emisión de observaciones por parte del personal técnico del Ministerio de Salud.	24/08/2020
0.10	Revisión final del documento por parte del personal técnico de la Dirección Nacional de Gestión de Riesgos y la Dirección Nacional de Recursos Educativos del MINEDUC.	28/08/2020
0.11	Envío de documento final para la validación respectiva por parte de los funcionarios técnicos del Ministerio de Salud.	09/08/2020
0.12	Aportes y observaciones realizadas por parte de la Dirección Nacional de Gestión de Riesgos.	28/09/2020

0.13	Actualización del documento final por parte de la Dirección Nacional de Recursos Educativos y la Dirección Nacional de Gestión de Riesgos.	30/09/2020
0.14	Emisión de la propuesta del documento final envío a la Dirección Nacional de Normatización.	13/10/2020
0.15	Observaciones emitidas al documento final por parte de la Subsecretaría de Administración Escolar.	18/12/2020
0.16	Validación y actualización del documento final por parte de la Dirección Nacional de Recursos Educativos y la Dirección Nacional de Gestión de Riesgo conforme a las observaciones emitidas por la Subsecretaría de Administración Escolar.	18/02/2021
0.17	Emisión de observaciones al documento final por parte de la Dirección Nacional de Gestión de Riesgo en el marco de la pandemia por la COVID-19.	29/06/2021
0.18	Emisión de observaciones al documento por parte del Ministerio de Salud Pública.	22/09/2021
0.19	Actualización del documento final por parte del Ministerio de Educación.	23/09/2021
0.20	Revisión y validación del documento efectuado por la Mesa Técnica de trabajo Nro 2 Salud y Atención Prehospitalaria.	27/09/2021
0.21	Firma del documento final.	27/09/2021
0.22	Emisión del documento final.	27/09/2021

## Contenido

Registro de Revisión y aprobación .....	2
Control e historial de cambios .....	3
<b>Objetivo</b> .....	7
<b>Alcance</b> .....	7
<b>Marco Legal</b> .....	7
<b>Abreviaturas</b> .....	7
<b>Definiciones</b> .....	8
<b>Documento Aplicables</b> .....	10
<b>Descripción del documento</b> .....	10
<b>Lineamientos Generales</b> .....	10
<b>Lineamientos Específicos</b> .....	11
Lineamientos para personal que brinda servicio.....	11
Lineamientos para la infraestructura de acuerdo con la caracterización de los bares escolares. ....	12
Lineamientos para los procesos y procedimientos implementados para el manejo de puntos de expendio y bares escolares.....	13
Selección, Recepción, almacenamiento de alimentos y bebidas.....	13
Selección y recepción de alimentos y bebidas.....	13
Recomendaciones para la limpieza y desinfección de áreas. ....	14
Recomendaciones de limpieza y desinfección de utensilios y equipos .....	15
Control de vectores o plagas.....	15
Manipulación de alimentos.....	15
Lavado de manos.....	15
El lavado de manos frecuente con agua y jabón debe ser: .....	16
Desinfección de manos .....	17
Colocar y retirar mascarillas.....	18
Manejo de desechos .....	18
Medidas de prevención y distanciamiento en comedores y espacios compartidos para los actores estudiantiles en bares y locales de servicio de alimentación escolar.....	19
<b>Enlaces de información</b> .....	19

<b>Fuentes</b> .....	20
<b>Anexos</b> .....	21
Anexo 1. Especificación de anexo A y Anexo B. ....	21
Anexo 2. Uso de la mascarilla relacionados a COVID-19 .....	23
Anexo 3. Lavado de manos .....	24
Anexo 4. Desinfección de manos .....	25
Anexo 5. Síntomas de infecciones respiratorias .....	26

## Objetivo

Emitir lineamientos de autocuidado e higiene para el manejo seguro de preparación de alimentos y puntos de expendio de los bares escolares en las instituciones educativas a nivel nacional en el marco de la pandemia por la COVID-19.

## Alcance

El presente protocolo es de aplicación obligatoria en todos los puntos de expendio y bares escolares ubicados en el interior de las instituciones educativas de todos los sostenimientos, modalidades y ofertas educativas a nivel nacional, atendidos por los prestadores de servicio de acuerdo con el reglamento de bares escolares.

## Marco Legal

- Constitución de la República del Ecuador 2008;
- Ley Orgánica de Salud;
- Ley Orgánica de Alimentación Escolar
- Código de la niñez y la adolescencia;
- Código Orgánico Integral Penal;
- Código Orgánico de las Entidades de Seguridad Ciudadana y Orden Público;
- Reglamento a la Ley de Seguridad Pública y del Estado;
- Acuerdo Interministerial 00007-2020 (MSP-MINEDUC)
- Plan Nacional de Respuesta Responde Ec (Resolución SGR-053-2018);
- Plan Nacional de Respuesta Responde Ec-Educ (Acuerdo Ministerial Mineduc-Mineduc-2019-00029-A);
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias – COE (Resolución SGR-142-2017);
- Resolución del Comité de Operaciones de Emergencia (COE);

## Abreviaturas

**ARCSA:** Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia sanitaria.

**COE:** Comité de Operaciones de Emergencia.

**EPI:** Equipos de Protección individual.

**GAD:** Gobiernos Autónomos Descentralizados.

**IE:** instituciones educativas.

**MINEDUC:** Ministerio de Educación.

**MSP:** Ministerio De Salud Pública.

**NNA:** Niños, niñas y Adolescentes.

**RPIS:** Red Pública Integral de Salud.

## Definiciones<sup>1</sup>

- **Aforo:** Capacidad máxima de personas de un espacio o lugar determinado.
- **Agua segura<sup>2</sup>:** Algo que no contiene ninguna sustancia elemento u organismo agua en una concentración o valor que individualmente o en conjunto pueden resultar peligrosos para la salud.
- **Análisis:** Examen detallado de una cosa para conocer sus características o cualidades, o su estado, y extraer conclusiones, que se realiza separando o considerando por separado las partes que la constituyen.
- **Alimento<sup>3</sup>:** En términos del Codex Alimentarios, es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos. En términos del Código alimentario argentino (Ley 18.284): es toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación " alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
- **Bares escolares<sup>4</sup>:** Son espacios localizados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados y autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas naturales, mínimamente procesadas a fin de lograr una alimentación nutritiva, variada y suficiente para sus usuarios.
- **Bar escolar simple<sup>4</sup>:** Local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual, a más de expendirse alimentos y bebidas procesadas, pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.
- **Bar escolar comedor<sup>4</sup>:** Local cerrado cuyas dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la preparación y conservación de alimentos y bebidas como para el consumo de los mismos en sus propias instalaciones; contarán con espacio suficiente para servicios higiénicos de hombres y de mujeres, con sus lavamanos respectivos, los mismos que estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.
- **COVID-19:** Según define la OMS, "es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como

<sup>1</sup> Lineamientos generales COVID-19. 2020. Ministerio de Salud Pública.

<sup>2</sup> Instructivo de operativización del reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación.

<sup>3</sup> Glosario de términos OPS.

<sup>4</sup> Reglamento para el control de funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación.

la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019”.

- **Pandemia**<sup>5</sup>: Epidemia que se propaga a nivel mundial.
- **Desinfección**: Se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes, para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias adheridos a las superficies luego de la limpieza, se puede disminuir aún más el riesgo de propagar una infección.
- **Inocuidad de Alimentos**<sup>6</sup>: De acuerdo con lo establecido por el Codex Alimentarius es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.
- **Inocuo**<sup>5</sup>: Es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos. El uso de la palabra seguridad como sinónimo de inocuidad no es adecuado por no ser equivalentes. Al traducir del idioma inglés "food safety" se lo hizo como "seguridad de los alimentos" y la realidad es que en inglés seguridad de los alimentos es "food security" mientras que inocuidad de los alimentos es "food safety".
- **Contaminación cruzada por alimentos**: es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.
- **Contaminación cruzada por químicos**: es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con agentes químicos. Sus riesgos son el desarrollo de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA).
- **Inocuidad**<sup>5</sup>: Es calidad de inocuo.
- **Movilización**: es la acción y efecto de movilizar. Este verbo refiere a poner en actividad o movimiento o, en sentido figurado; es una acción que implica que algo se activa. Un grupo de personas reunidas toman una decisión y deciden movilizarse en una dirección determinada.

---

<sup>5</sup> COVID-19, Lineamientos Generales de Vigilancia Epidemiológica (Pág. 15).

<sup>6</sup> Glosario de términos OPS

- **Organolépticas:** propiedades o particularidades naturales que poseen todos los alimentos, y que consiguen diferenciarlos unos de otros. Estas propiedades podemos captarlas tanto a través del sentido del gusto como de la vista o el olfato. Las principales son el color, el sabor, la textura y el aroma.
- **Punto de expendio<sup>2</sup>:** Local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o procesados; dependiendo de la naturaleza de los alimentos contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de estos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control sanitario correspondiente.
- **Traslado:** es la acción y efecto de trasladar (llevar a alguien o algo hacia otro lugar, hacer pasar a alguien de un cargo o puesto, hacer que un acto se lleve a cabo en un momento diferente del previsto).
- **Transporte:** es un conjunto de procesos que tienen como finalidad el desplazamiento y comunicación. Para poder llevar a cabo dichos procesos se emplean diferentes modos de transporte (automóvil, camión, avión, etc.) que circulan por determinados medios (carreteras, vías férreas, etc.).

#### Documento Aplicables

- Estándares establecidos para las unidades educativas mayores y menores implantadas por la Subsecretaría de Administración Escolar del MINEDUC. 28 de noviembre de 2012.
- ACUERDO Nro. MINEDUC-MINEDUC-2017-00084-A, *“Disponer que la Dirección Nacional de Recursos Educativos, de la Subsecretaría de Administración Escolar, a más de las atribuciones y responsabilidades constantes en el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio de Educación, lidere el cumplimiento de la política pública de bares escolares asumiendo los procesos técnicos y administrativos en coordinación con las áreas correspondientes en el ámbito de sus competencias relacionadas con el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”*. 24 de septiembre de 2017.
- Acuerdo interministerial Nro. 00007-2020, *“Reglamento para el control de funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”*. Del 19 de octubre de 2020.
- Protocolo de flujo de información ante la presencia de eventos peligrosos (Acuerdo ministerial 00090-A)

#### Descripción del documento

El presente documento en su contenido contiene dos secciones, la primera sección hace referencia a los lineamientos generales y la segunda sección contiene lineamientos específicos dirigidos al personal que brinda servicio en bares escolares, condiciones de infraestructura y recomendaciones a los procedimientos a implementarse.

#### Lineamientos Generales

- Se deberá cumplir con los requisitos para el funcionamiento, administración y control de puntos de expendio y bares escolares de las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares a nivel nacional, en el marco del Acuerdo Ministerial Nro. 00007-2020, estos a su vez serán adaptados en el marco de la pandemia por la COVID-19 para fortalecer las buenas prácticas higiénicas en el sistema educativo.
- Deberán contar con los permisos de funcionamiento de bares escolares otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA (En función de la tipología de bar escolar). (Capítulo VII)
- El personal que labora y expende alimentos en el bar escolar deberá contar con el certificado único de salud emitido por la Red Pública Integral de Salud - RPIS
- Cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Educación conforme a los lineamientos emitidos por los COE en su nivel territorial.
- Informar, promocionar y capacitar a los actores educativos sobre las medidas de prevención, autocuidado e higiene establecidas durante el uso progresivo de infraestructura en el sistema educativo con especial énfasis en el uso permanente de la mascarilla, desinfección de manos y distanciamiento social.<sup>7</sup>
- Activar el protocolo de flujo de información ante la presencia de un evento peligroso<sup>8</sup> durante el manejo de puntos de expendio y bares escolares.
- Vigilar y controlar el cumplimiento de los lineamientos emitidos por parte del comité de bares escolares distrital.

### Lineamientos Específicos

#### Lineamientos para personal que brinda servicio.

- Exhortar al prestador de servicio del bar escolar la presentación del carnet o certificado de vacunación contra la COVID- 19 con el esquema completo y con al menos 14 días de vigencia de la última dosis.
- Todo el personal de los bares escolares y puntos de expendio<sup>8</sup> deberá contar con cursos de capacitación en medidas de higiene (prioritario el lavado de manos), medidas de autocuidado, agua segura, salud y manejo e inocuidad de alimentos para la preparación y expendio con énfasis de la pandemia por la COVID-19.
- Todo el personal deberá utilizar permanentemente los EPI: mascarilla, gorros protectores y todos los equipos relacionados a la manipulación de alimentos mientras realiza las actividades en el bar escolar.
- Aplicar el distanciamiento físico de 2 metros en todo momento.
- Lavar y desinfectar las manos antes y después de manipular alimentos, equipos y utensilios, con productos de limpieza, mismos que deben contar con la notificación sanitaria o registro obligatorio.
- La persona responsable del manejo de dinero deberá aplicar las medidas de

<sup>7</sup> Protocolo para el autocuidado e higiene de la población educativa durante el uso progresivo de las instalaciones educativas COVID-19.

<sup>8</sup> Acuerdo Nro. MINEDUC-MINEDUC-2018-00090-A Protocolos de Manejo de Información ante Eventos Peligrosos en el Sector Educativo.

bioseguridad y evitar la manipulación de las bebidas y alimentos.

- Estornudar en un pañuelo desechable o en el pliegue del codo, en el caso que se estornude directamente en la mascarilla esta deberá ser reemplazada inmediatamente.
- Realizar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación de los EPI, así como el cambio de los equipos desechables en referencia a su tiempo de durabilidad y frecuencia de cambio.
- Implementar y promover las medidas de higiene, medidas de manipulación de alimentos y medidas de protección en todo momento.
- Evitar aglomeraciones dentro de las áreas de trabajo, definir actividades acordes al espacio para prevenir cruces o cercanías innecesarias entre ellos.

#### Lineamientos para la infraestructura de acuerdo con la caracterización de los bares escolares.

Los bares escolares de acuerdo con su categorización<sup>9</sup> deberán cumplir con:

- Asegurar el acceso a agua segura permanente.
- Contar con condiciones físicas e higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de actividades.
- Contar con acceso a insumos de limpieza, desinfección, autocuidado e higiene permanentemente.
- Garantizar los 2 metros de distancia entre las personas que atienden el punto de expendio, bares escolares simples y comedor, así como de la comunidad educativa (autoridades, administrativos, docentes y estudiantes) que asisten a éste para el consumo de los productos.
- Contar con ventilación natural o mecánica permanente y aplicando los procedimientos de limpieza y desinfección de los componentes.
- Contar con iluminación natural o artificial necesarias según el tipo de actividades a realizar dentro de las áreas del bar escolar.
- Implementar señalética<sup>10</sup> de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Ministerio de Educación, motivando el autocuidado e higiene en personal de servicio y clientes o usuarios.
- Contar con dispositivos de lavado de calzado (exceso de arena, lodo, entre otros) en las entradas a las zonas de trabajo de los bares escolares y cambiar de forma regular el contenido (de acuerdo a pertinencia de la infraestructura física del bar escolar).
- No se permitirá el ingreso de personas ajenas al espacio que se desarrollarán las actividades de gestión y manipulación de alimentos, estableciendo un aforo de ocupación de los sitios determinados cumpliendo los 2 metros de distancia.

---

<sup>9</sup> Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020.

<sup>10</sup> Ficha guía para la implementación de señalética de prevención y emergencias en instituciones educativas – COVID 19.

Lineamientos para los procesos y procedimientos implementados para el manejo de puntos de expendio y bares escolares.

Selección, Recepción, almacenamiento de alimentos y bebidas<sup>11</sup>

Selección y recepción de alimentos y bebidas

Se debe considerar lo siguiente:

- Verificar el estado de los productos y bebidas previo al ingreso.
- Identificar alimentos y bebidas enlatados con presencia de óxido, abolladuras, golpes graves o deformaciones, de ser el caso esto no deberán ser adquiridos.
- Verificar que los alimentos y bebidas se encuentren correctamente selladas y etiquetadas.
- Verificar el estado de los alimentos y bebidas, evitando que se encuentren adulterados, en descomposición, sucios o contaminando a otros.
- Verificar las características organolépticas como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto, en caso de productos en descomposición se deben rechazar.
- Verificar fecha de caducidad o tiempo máximo de consumo de todos los productos al momento de la recepción.
- Verificar el estado de los alimentos tales como cereales, fréjol, harina, arroz y azúcar, estos deben estar secos al momento de recibirlos.
- Evitar colocar alimentos y bebidas en contacto directo con el piso.
- Verificar que los productos no tengan presencia de insectos, señales y residuos de heces, mordeduras de plagas o roedores al momento de la recepción.
- Desinfectar los empaques, previo a su almacenamiento.
- Precautelar la integridad del empaque previo a realizar desinfecciones, recordemos que los productos químicos de limpieza y desinfección pueden convertirse en un contaminante químico, para el producto produciendo deterioro o daños de las superficies.
- Exigir el uso de mascarilla de manera obligatoria los transportistas y personal que entregan productos y documentos (facturas, entre otros).
- Desinfectar superficies de contacto frecuente y de almacenamiento de productos y bebidas.
- Realizar el proceso de desinfección o lavado de alimentos según corresponda su procedencia y su manipulación.
- Verificar las condiciones físicas, condiciones higiénico – sanitarias de los lugares destinados para el almacenamiento de productos.
- Evitar sobrecarga de refrigeradoras, congeladores, heladeras, con la finalidad de

---

<sup>11</sup> Acuerdo Ministerial Nro. 00007-2020. Conforme se especifica en el capítulo IV de las Condiciones Higiénicas Sanitarias, Art.9 Higiene, Art 10. Almacenamiento, Art 11. Utensilios, Art 13 transporte de alimentos, Art 14. Manipulación. Art 17. Medidas de Higiene.

prevenir contaminación cruzada.

- Monitorear las condiciones de temperatura indicadas para cada tipo de producto.
- Ubicar alimentos separados de las paredes y pisos, en especial si presenten goteras y filtraciones.
- Verificar el estado de los alimentos y bebidas diariamente por el personal responsable.
- Almacenar el producto, aplicando el principio primero en entrar, primero en salir (PEPS - FIFO).
- Conservar las gramíneas en áreas cubiertas, libres de vectores y ubicados en espacios ventilados.
- No almacenar los alimentos cocidos encima de los alimentos crudos, para evitar contaminación cruzada durante el refrigerado.
- Mantener cubiertos los alimentos cocidos.
- Asegurar el óptimo transporte de alimentos y garantizar el cumplimiento de la cadena de frío, es decir, una vez descongelado no se puede congelar los alimentos.

#### Recomendaciones para la limpieza y desinfección de áreas.

- Utilizar desinfectantes a base de alcohol en concentraciones del 70 - 80% o desinfectantes de superficies de grado alimentario.
- Seguir las recomendaciones de uso del fabricante en referencia a los usos y contraindicaciones del producto.
- Utilización del hipoclorito de sodio en las concentraciones adecuadas y recomendadas para la limpieza de superficies (Ver Anexo 1)
- Desinfectar todas las superficies de contacto frecuente de los actores educativos, de igual manera tomar en cuenta sitios, áreas, superficies de movilización de personal, almacenamiento de productos y manipulación de alimentos, este proceso deberá realizarse antes y después de su uso.
- El proceso de limpieza y desinfección debe considerarse el realizarlo de forma frecuente en lugares de mayores riesgos de exposición, como baños, comedores, pasillos y demás zonas comunes.
- El personal de limpieza y desinfección debe contar con los EPI's (equipos de protección individual).
- Facilitar el efecto de la solución desinfectante a todos los puntos críticos de las instalaciones, se recomienda utilizar equipos de dispersión en área (bombas personales de dispersión).
- Realizar los procedimientos de limpieza de áreas cerradas con la apertura de ventanas y puertas, para proporcionar una suficiente ventilación.
- Posterior a la desinfección se debe establecer un tiempo de espera de al menos 60 minutos, para la utilización de las instalaciones.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos, lejos de los alimentos y bebidas y mantener el equipo de limpieza en condiciones adecuadas, para su óptimo propósito y efectividad en referencia a su aplicación (desinfección y limpieza)

### Recomendaciones de limpieza y desinfección de utensilios y equipos

- Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en sus zonas de trabajo, antes y después de su uso.
- Lavar con agua y detergente utensilios, maquinaria, equipos y superficies antes y después de manipular la mercadería y productos alimenticios. Desinfectar con una solución de alcohol al 70% (70 partes de alcohol puro y 30 partes de agua) o de 1 cucharada soperas 15 cm<sup>3</sup> de hipoclorito de sodio /5 litros de agua.
- Seguir las recomendaciones de uso del fabricante.
- Almacenar correctamente los platos, vasos, tazas y de más utensilios de cocina, una vez que estén completamente secos y limpios.
- No dejar en ningún momento utensilios o equipo sucios.

### Control de vectores o plagas

- Prevenir la presencia de vectores o plagas como: mosquitos, roedores entre otros, con la intervención de personal capacitado o a través de la coordinación interinstitucional. Mediante controles periódicos conforme a la realidad de su entorno.

### Manipulación de alimentos

El personal que brinda el servicio debe cumplir:

- Si presenta síntomas durante el desarrollo de actividades, se deberá notificar a la máxima autoridad de la institución educativa para su atención en coordinación con la Dirección Distrital y Ministerio de Salud Pública de competencia.
- Cumplir con las normas de aseo personal y medidas de autocuidado e higiene.
- Usar mascarilla permanentemente.
- Usar gorra, redcilla o cualquier otro objeto para sujetar el cabello.
- No usar reloj, anillos, aretes, pulseras, entre otros.
- Mantener las uñas limpias y cortas, sin esmalte.
- Restringir el uso del celular durante la manipulación de alimentos.

### Lavado de manos

El propietario o administrador del bar escolar, proporcionará los insumos necesarios para el lavado de manos:

**Descripción:**



Fuente: OMS

**Nota:** Según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud – OMS, es un proceso que debe durar entre 40 a 60 segundos, para tener las manos completamente limpias.

El lavado de manos frecuente con agua y jabón debe ser:

- Antes de empezar a preparar alimentos;
- Después de usar el baño,
- Después de manipular dinero,
- Después de manipular alimentos crudos,
- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo,
- Después de estornudar o toser,
- Después de comer o beber,
- Después de tocar cualquier objeto o superficie que pueda contaminar las manos.
- Asegurarse de no contaminarlas antes de empezar a trabajar;
- El secado de las manos se realizará con papel desechable y luego este será dispuesto en contenedores de desechos.

### Desinfección de manos

Es primordial capacitar a todo el personal, trabajadores internos y externos de los bares escolares, con la finalidad de evitar accidentes o eventos peligrosos, frente al proceso de desinfección de las manos, ya que es de suma importancia indicar al personal que el gel antiséptico o alcohol, son productos altamente combustibles, por lo que se recomienda manejar con precaución y bajo todas las medidas de seguridad y logística, si el personal está en contacto de llamas o zonas donde se puede producir chispas de combustión, específicamente al personal que realicen actividades de cocina o manipulación de llamas.

La ejecución de este procedimiento debe realizarse previo a la manipulación de los alimentos.

#### Descripción:



Fuente: OMS

Nota: De acuerdo con la OMS, dicho procedimiento tiene que realizarse de 20 a 30 segundos.

Colocar y retirar mascarillas”

Descripción:

RESPONSABLES	PASOS	ACTIVIDADES
<b>PERSONAL OPERATIVO, ADMINISTRATIVO Y DE LIMPIEZA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE BARES ESTUDIANTILES</b>	1.	Lavarse las manos antes de tocar la mascarilla
	2.	Compruebe que no esté rasgada con ningún agujero
	3.	Localice la parte superior dónde está la pieza metálica o borde rígido
	4.	Asegúrese que el lado de color quede hacia fuera
	5.	Colocar la pieza metálica o borde rígido sobre la nariz
	6.	Cúbrase la boca la nariz y la barbilla o mentón
	7.	Asegurarlo para que no quede aberturas por los lados
	8.	Evite tocarla
	9.	Quítesela manipulando desde atrás de las orejas de la cabeza
	10.	Mientras se la quita mantenga alejada de usted o de cualquier superficie
	11.	Deseche la inmediatamente después de usarla preferiblemente en un recipiente con tapa
	12.	Y lavarse las manos después de desecharla

Fuente: OPS

Manejo de desechos

Descripción:

RESPONSABLES	PASOS	ACTIVIDADES
<b>PERSONAL OPERATIVO, ADMINISTRATIVO Y DE LIMPIEZA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE BARES ESTUDIANTILES</b>	1.	El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.
	2.	Tiene la obligación de realizar el proceso de higiene, previo a su reintegro a otras áreas o actividades.
	3.	Se recomienda que el recipiente de basura deber ser de pedal, con tapa y funda plástica.
	4.	Para el buen manejo de residuos, los bares escolares deberán contar con recipientes y fundas, en número y tamaño suficiente acorde a la operación.
	5.	Una vez que el encargado de sacar la basura haya realizado esta acción para su posterior recolección, inmediatamente debe realizar una completa higiene de manos con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
	6.	Almacenar los desechos sólidos en recipientes o basureros con tapa, alejados del área en donde se preparan los alimentos.
	7.	Evitar la acumulación de desechos sólidos.
	8.	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico antes de tirarlas en un bote de basura cerrado para evitar que los animales las abran o que el viento se las lleve a otro lugar, reduciendo así el riesgo de propagación del virus. Estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje.

Fuente: Estrategia Gestión alimentaria y empresarial. Guía práctica para la manipulación de alimentos durante la emergencia sanitaria (SARS-COV-2-DENOMINADO COVID 19).

Medidas de prevención y distanciamiento en comedores y espacios compartidos para los actores estudiantiles en bares y locales de servicio de alimentación escolar.

Para evitar que la comunidad educativa (autoridades, administrativos, docentes y estudiantes) se aglomeren, y mantener los protocolos de higiene, en los bares escolares se deberá:

- Dividir por grupos estableciendo horarios de ingreso y salida para agilizar los tiempos.
- Al iniciar el turno de alimentación, el personal del servicio del bar escolar deberá utilizar en todo momento las mascarillas para atención al público, así como vigilar el cumplimiento de esta medida en los usuarios o clientes.
- Definición de horarios del personal de limpieza de cada área.
- Es obligatorio por parte del arrendatario del bar escolar, el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias al Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares.

Recomendaciones para evitar la propagación del virus.



Fuente: Diario El País, España “Radiografía de tres brotes: así se contagiaron y así podemos evitarlo”. (2020) Disponible en: <https://elpais.com/ciencia/2020-06-06/radiografia-de-tres-brotes-asi-se-contagiaron-y-asi-podemos-evitarlo.html>

#### Enlaces de información

- <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/08/Protocolo-para-el-autocuidado-e-higiene-de-la-poblacion-educativa-covid-19.pdf>
- [https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/08/protocolo\\_prevenci%C3%B3n\\_covid-](https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/08/protocolo_prevenci%C3%B3n_covid-19.pdf)

19\_inocuidad\_alimentos.pdf

- <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/PROTOCOLO-PARA-LA-HIGIENE-DE-ALIMENTOS-EN-ESTABLECIMIENTOS-DE-EXPENDIO.pdf>.pdf

## Fuentes

- Ministerio de Educación. (2020). Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares.
- MINEDUC. 2020. Lineamiento Generales para hacer frente a infecciones Respiratorias o Coronavirus en el Sistema Educativo.
- Prevención y control de infecciones en los centros de atención de larga estancia en el contexto de la COVID-19
- Organización Mundial de la Salud. Directrices de la OMS sobre higiene de las manos en la atención sanitaria [Internet]. Ginebra: OMS; 2005 [citado 5 Ene 2014].
- Centros para el control y Prevención de Enfermedades, en: <https://www.cdc.gov/es/disasters/bleach.html>
- Disponible en: [http://www.who.int/patientsafety/information\\_centre/Spanish\\_HH\\_Guidelines.pdf?ua=1](http://www.who.int/patientsafety/information_centre/Spanish_HH_Guidelines.pdf?ua=1)
- Guía Práctica para la manipulación de alimentos durante la Emergencia Sanitaria (SARS -COV-2 DENOMINADO COVID19) ESTRATEGIA – GESTION ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL ;2020 (citado 6 JUN 2020). Disponible.
- REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACION – ACUERDO MINISTERIAL5 – REGISTRO OFICIAL232 DE 24 – abr 2014. Disponible [https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/A-0514- Reglamento-de-bares-escolares-del-sistema-nacional-de-educacion.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/A-0514-Reglamento-de-bares-escolares-del-sistema-nacional-de-educacion.pdf)
- Bibliografía Alimentarius, C. (1995). Organización Panamericana de la Salud. Obtenido de Lista de prácticas de higiene recomendada por el CODEX: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex\\_Alimentarius/normativa/codex/rcp/43-1995s.PDF](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/rcp/43-1995s.PDF) Salud, O. P. (2019). Generalidades de las buenas prácticas para la inocuidad de alimentos. Obtenido de: [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10563&Itemid=41294&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10563&Itemid=41294&lang=es)
- Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados, Plantas Procesadores de Alimentos, Establecimientos de Almacenamiento, Distribución, Transporte y Establecimientos de Alimentación Colectiva ARCSA 067-2015. Resolución\_ARCSADE-067-2015-GGG.PDF.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS), Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura. (abril 2020) COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario.
- INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE “RESTAURANTES/CAFETERÍAS”. IEE.2.2-EST- 42\_Evaluación-de Restuarantes-y-Cafeterías.pdf

- Centers for Disease Control and Prevention (CDC) “COVID- 19 Highlights”. Disponible en:
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>
- Lista de desinfectantes permitidos por la FDA para combatir el SAR-CoV-2 causante del COVID-
- 19. Tomado de FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos)
- [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331643/WHO-2019-nCoV-IPC\\_long\\_term\\_care-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331643/WHO-2019-nCoV-IPC_long_term_care-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Código Alimentarius,. (1995). Organización Panamericana de la Salud. Obtenido de Lista de prácticas de higiene recomendada por el CODEX:
- [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex\\_Alimentarius/normativa/cod\\_ex/rcp/43-1995s.PDF](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/cod_ex/rcp/43-1995s.PDF) Salud, O. P. (2019). Generalidades de las buenas prácticas para la inocuidad de alimentos.
- [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10563&Itemid=41294&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10563&Itemid=41294&lang=es)

## Anexos

Anexo 1. A) Recomendaciones para la limpieza y desinfección de superficies y artículos del hogar.

Área o artículo que se limpiará	Cantidad de cloro	Cantidad de agua	Pasos a seguir para la limpieza
Superficies que no se usan para los alimentos, que no absorben agua y que pueden haber estado en contacto con agua de inundación.  Ejemplos: Pisos, fregaderos, algunos juguetes, y herramientas.	1 taza (8 onzas o 240 mililitros)	5 galones (18.9 litros)	1. Lave las superficies con agua tibia limpia y jabón.  2. Enjuáguelas con agua limpia.  3. Desinféctelas con una mezcla de 1 taza (240 mililitros) de cloro por cada 5 galones de agua.  3. Déjelas secarse al aire.

**Fuente:** Limpieza y desinfección con cloro después de una emergencia. Centros para el control y Prevención de Enfermedades, en: <https://www.cdc.gov/es/disasters/bleach.html>

Anexo 1. B) Recomendaciones para la limpieza y desinfección de latas de alimentos y superficies

Área o artículo que se limpiará	Cantidad de cloro	Cantidad de agua	Pasos a seguir para la limpieza
<p>Superficies que se usan para los alimentos, que puedan haber estado en contacto con agua de inundación.</p> <p>Ejemplos: Mesones de la cocina, platos.</p> <p>Nota: Tire a la basura las tablas de cortar de madera, las tetinas de los biberones de los bebés y los chupetes</p>	1 cucharada (0.5 onzas o ~ 15 mililitros)	1 galón (3.8 litros)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lávelas con agua caliente limpia y jabón.</li> <li>2. Enjuáguelas con agua limpia.</li> <li>3. Desinfectelas en una solución de 1 taza (240 mililitros) de cloro de uso doméstico en 5 galones de agua limpia.</li> <li>4. Déjelas secarse al aire.</li> </ol>
Latas de alimentos que no estén hinchadas, abiertas o dañadas.	1 taza (8 onzas o 240 mililitros)	5 galones (18.9 litros)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quite las etiquetas de las latas.</li> <li>2. Lave las latas con agua tibia limpia y jabón.</li> <li>3. Desinfecte en una solución de 1 cucharada de cloro de uso doméstico en 1 galón de agua limpia.</li> <li>4. Déjelas secarse al aire.</li> <li>5. Escriba qué contiene cada lata con un marcador permanente.</li> </ol>

**Fuente:** Limpieza y desinfección con cloro después de una emergencia. Centros para el control y Prevención de Enfermedades, en: <https://www.cdc.gov/es/disasters/bleach.html>

Anexo 2. Uso de la mascarilla relacionados a COVID-19

Gráfico 1. Uso de la mascarilla relacionados a COVID-19



Fuente: OPS

Anexo 3. Lavado de manos

Gráfico 2. Lavado de manos relacionados a COVID-19

# Limpia tus manos

## CON AGUA Y JABÓN

**⌚ Duración de este procedimiento: 40-60 segundos**

**0**



Mójese las manos con agua.

**1**



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.

**2**



Frótese las palmas de las manos entre sí.

**3**



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

**4**



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

**5**



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

**6**



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

**7**



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

**8**



Enjuáguese las manos con agua.

**9**



Séquese con una toalla desechable.

**10**



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.

**11**



Sus manos son seguras.

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**



Organización  
Panamericana  
de la Salud

Organización  
Mundial de la Salud

Américas

Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

Fuente: OPS

Anexo 4. Desinfección de manos

**Gráfico 2.** Desinfección de manos relacionado a la prevención del COVID-19



# Limpia tus manos

## CON UN GEL A BASE DE ALCOHOL

**⌚ Duración de este procedimiento: 20-30 segundos**

- 1a** Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.
- 1b** Frótese las palmas de las manos entre sí.
- 2** Frótese las palmas de las manos entre sí.
- 3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
- 4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- 5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
- 6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
- 7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- 8** Una vez secas, sus manos son seguras.

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**

**OPS** Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud

**Conócelo. Prepárate. Actúa.** [www.paho.org/coronavirus](http://www.paho.org/coronavirus)

Fuente: OPS

Anexo 5. Síntomas de infecciones respiratorias

Gráfico 4. Síntomas relacionados a COVID-19



\*Las personas infectadas no necesariamente presentan todos los síntomas. En algunos casos, pueden no tener ninguno.

\*\*En caso de presentar este síntoma se recomienda buscar atención médica.

**Fuente:** OMS