



LINEAMIENTO PARA

**LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EDUCACIÓN EN
CASA Y EN PRESENCIALIDAD BAJO EL ESQUEMA
DE REAPERTURA GRADUAL PROGRESIVA Y SEGURA**
Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE
BIOSEGURIDAD EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA

MODALIDAD REFRIGERIOS ESCOLARES

**LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR**



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR

LINEAMIENTO PARA

LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EDUCACIÓN EN
CASA Y EN PRESENCIALIDAD BAJO EL ESQUEMA
DE REAPERTURA GRADUAL PROGRESIVA Y SEGURA

Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE
BIOSEGURIDAD EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA

MODALIDAD REFRIGERIOS ESCOLARES



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



El presente documento es el protocolo aplicado para la prestación del servicio aprende en casa y en presencialidad bajo el esquema de reapertura gradual progresiva y segura, así como la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa, para dar cumplimiento al *Anexo 4. Condiciones sanitarias y de bioseguridad para suministro y consumo de alimentos en establecimientos educativos* del documento *“Lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa y en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa”* del Ministerio de Educación Nacional.

Cabe resaltar que para el año 2020 la operación del Programa de Alimentación Escolar se ha venido desarrollando a través de la entrega de bonos alimentarios como medida de atención a la modalidad transitoria “Aprende en casa”.

LINEAMIENTOS DEL MEN

LINEAMIENTO	RESPONSABLE	ACCIÓN
<p>Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en particular la resolución 2674 de 2013, e implementar el protocolo de bioseguridad establecido en el anexo técnico de la resolución 748 del 13 de mayo 2020, disponible en: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Documentos-Administrativos-covid-19.aspx.</p> <p>https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Forms/DispForm.aspx?ID=6057.</p>	Proveedor Logístico	<p>Dar cumplimiento al anexo técnico del instrumento de agregación de demanda, el cual, tiene incluido dentro de sus requerimientos la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Adicional deberá implementar todos protocolos necesarios para el cumplimiento de la resolución 748 del 13 de mayo de 2020.</p>
	Interventoría	Se deberá verificar el cumplimiento de todos los protocolos y la normatividad sanitaria vigente, tanto en plantas logísticas como en Instituciones Educativas. En las visitas realizadas a diariamente durante la operación establecida contractualmente. Con base a la definición y evaluación del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
	PAE	Realizar la socialización y seguimiento periódico tanto a proveedores logísticos como a la interventoría frente a la implementación de los protocolos necesarios para la operación.
<p>Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en los establecimientos de procesamiento o ensamble de alimentos dirigidos a las instituciones educativas, se informará a la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud), para que realice las visitas en el momento que así lo defina y evalúe el cumplimiento de las medidas de bioseguridad durante la operación.</p>	Proveedor Logístico	<p>Deberá solicitar a la SDS la visita respectiva en los plazos establecidos. Esta se podrá solicitar a la Subred asignada vía correo electrónico y de manera telefónica según la localidad donde se encuentre ubicada la planta.</p> <p>A través del siguiente link www.saludcapital.gov.co</p>
	Interventoría	Verificará tanto el concepto higiénico sanitario de la planta, como el concepto emitido por SDS respecto a la aplicación de todos los protocolos de bioseguridad.
<p>Todo el personal manipulador de alimentos, debe utilizar los elementos de protección que sean indispensables durante el procesamiento, ensamble, cargue, transporte y entrega de los alimentos.</p>	Proveedor Logístico	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en el anexo técnico.
	Interventoría	Verificará el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en el anexo técnico.

LINEAMIENTO	RESPONSABLE	ACCIÓN
Incrementar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el uso adecuado de los elementos de protección, las prácticas higiénicas de los manipuladores, siempre procurando mantener una distancia de al menos dos metros entre persona y persona.	Proveedor Logístico	Establecerá horarios específicos de manera periódica para el lavado de manos de todo el personal en las diferentes áreas de la planta.
	Interventoría	Hará seguimiento al cumplimiento de los horarios establecidos para el lavado de manos del personal.
Incrementar la frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección en superficies, equipos y utensilios de contacto directo e indirecto con los alimentos.	Proveedor Logístico	Establecerá horarios específicos de manera periódica para el lavado de las superficies y demás elementos utilizados en todas las operaciones de la planta.
	Interventoría	Hará seguimiento al cumplimiento de los horarios establecidos para los horarios de limpieza.
Garantizar la protección de los alimentos en todo momento, particularmente en las operaciones que requieren exposición al ambiente y durante el empaque, las cuales deberán realizarse en el menor tiempo posible, con ambientes y superficies limpias y desinfectadas.	Proveedor Logístico	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en el anexo técnico.
	Interventoría	Verificará el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en el anexo técnico.
Llevar a cabo la protección, limpieza y desinfección de los envases primarios y secundarios en los espacios de almacenamiento.	Proveedor Logístico	Realizar la limpieza constante de los alimentos en sus empaques primarios, empaques secundarios y bolsatinas en las diferentes etapas de la operación.
Verificar el adecuado empaque de los alimentos en su respectivo envase llámese Poliestireno expandido, papel de vinipel u otro.	Interventoría	Hará seguimiento al cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección a todos los empaques.
– Incrementar las actividades de limpieza y desinfección de los contenedores (canastillas, estibas, etc.) y vehículos de transporte de los alimentos.	Proveedor Logístico	Realizar la limpieza de las canastillas y estibas antes y después de cada uso.
	Interventoría	Hará seguimiento al cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección a canastillas y estibas.

Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en los establecimientos de preparación de alimentos en las instituciones educativas, se informará a la autoridad sanitaria competente (Secretaría Distrital de Salud), para que realice las visitas en el momento que así lo defina y evalúe el cumplimiento de las medidas de bioseguridad durante la operación.

Para lo anterior, los proveedores logísticos son los encargados de la implementación del protocolo de bioseguridad al interior de la planta, desde el proceso de recepción de alimentos hasta el despacho y distribución de refrigerios escolares y la IED es responsable de tal implementación al interior de la misma, como complemento del protocolo general desarrollado por el colegio.

La interventoría del Programa de Alimentación Escolar es la encargada de dar el aval de la implementación de los protocolos de bioseguridad en las plantas logísticas para solicitar la visita de la autoridad sanitaria. El equipo PAE supervisa y monitorea el cumplimiento de la implementación de los protocolos de bioseguridad tanto en plantas como en las IED.

PROTOCOLOS DE OPERACIÓN EN PLANTAS LOGÍSTICAS

ETAPAS	ACTIVIDAD	PROPUESTAS
<p><u>Recepción de alimentos:</u> Se deberá garantizar la desinfección de los empaques primarios de los alimentos recibidos en planta del proveedor logístico, así como de la fruta, (desinfección de áreas, canastillas, estibas, camiones, etc.), durante todo el proceso.</p>	<p>Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en particular la Resolución 2674 de 2013, e implementar el protocolo de bioseguridad establecido por la Presidencia de la República Resolución 748 del 13 de mayo de 2020.</p>	<p>Incrementar la frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección en superficies, equipos y utensilios de contacto directo e indirecto con los alimentos. La interventoría revisará diariamente la aplicación del perfil higiénico-sanitario en planta y los protocolos de auto cuidado del personal manipulador de alimentos en toda la cadena de custodia del mismo, verificando el estado de salud de cada operario.</p>
<p><u>Ensamble y almacenamiento</u></p>	<p>Se deberá extremar medidas de limpieza y desinfección de utensilios, canastillas, vehículos de transporte de alimentos, dotaciones del personal manipulador entre otras herramientas que estén en contacto con los alimentos.</p>	<p>La totalidad de los componentes serán ensamblados y ningún alimento se entregará a granel, por lo que se deben revisar las capacidades y el manejo de los alimentos refrigerados.</p> <p>Teniendo en cuenta tal como lo establece en el anexo técnico, los alimentos que en la operación general son suministrados a granel, deberán ir en bolsatina para facilitar la manipulación y mantener la inocuidad del mismo en la Instituciones Educativas Distritales - IED.</p> <p>El almacenamiento deberá cumplir adicionalmente con todas las características de temperatura según el tipo de alimento.</p> <p>Todas las sustancias químicas utilizadas para la desinfección en las etapas de almacenamiento y ensamble deberán estar debidamente aprobadas por la interventoría en el programa de desinfección propuesto por el proveedor logístico.</p>
<p><u>Despacho y Distribución</u></p>	<p>Será responsabilidad del proveedor logístico la correcta aplicación de los protocolos de bioseguridad, tanto en la planta logística como en las rutas, garantizando la debida cadena de frio en cada una de las etapas.</p>	<p>Se sugiere desinfección de los empaques secundarios y cualquier otro tipo de elemento como plásticos, cartones entre otros, al momento del cargue en planta, como al momento de la entrega en cada IED.</p>

PROTOCOLOS

IED

ETAPAS	ACTIVIDAD	PROPUESTAS
<p>Recepción de los refrigerios: Deberá acordarse con la IED los horarios de recepción de los refrigerios, teniendo en cuenta los nuevos protocolos de bioseguridad establecidos, de tal forma que se puedan realizar sin generar demoras para su posterior distribución y consumo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La IED se encargará de asignar al personal para el apoyo en el área de recepción para la supervisión de la ubicación y el distanciamiento. 2. El personal manipulador deberá utilizar adecuadamente todos los elementos de protección y garantizar las buenas prácticas de higiene. 3. La IED debe garantizar la correcta aplicación de los protocolos de bioseguridad para las zonas temporales de almacenamiento de los refrigerios y su acceso debe ser restringido. 	<p>Recordar a la institución educativa que los alimentos deben consumirse dentro de las 2 horas posteriores a su entrega y no podrán ser llevados a casa por los estudiantes. Para el caso de los alimentos que se encuentren en el kit escolar y correspondan al consumo de los días en los cuales el estudiante tomará el servicio educativo de manera no presencial, se entregarán debidamente empacados tanto en su empaque primario como secundario para el consumo en casa.</p>
	<p>La interventoría realizará de manera aleatoria verificación en las condiciones de entrega de los alimentos en la IED (temperatura, condiciones del vehículo, personal manipulador, documentos; hasta su ingreso al colegio, el descargue, las condiciones del cuarto de almacenamiento temporal, etc).</p> <p>Así mismo, podrá realizar levantamiento de acta a la IED verificando el sitio de recepción de los alimentos, personal manipulador, verificar las cantidades durante la distribución, y demás condiciones.</p>	

ETAPAS	ACTIVIDAD	PROPUESTAS
<u>Distribución Interna en la IED</u>	<p>Supervisión de los estudiantes mientras consumen los alimentos donde se garantice el distanciamiento social y el correcto manejo de los alimentos y el uso del tapabocas.</p> <p>Garantizar las medidas de bioseguridad para los estudiantes y la comunidad educativa en general, relacionada con el uso correcto del tapabocas, lavado de manos frecuente y sobre todo antes y después de consumir alimentos, entre otros.</p> <p>La interventoría realizará de manera aleatoria verificación en las condiciones de entrega de los alimentos en la IED (temperatura, condiciones del vehículo, personal manipulador, documentos, hasta su ingreso al colegio, el descargue, las condiciones del cuarto de almacenamiento temporal, etc).</p>	<p>La IED realizará actividades con relación a las medidas y acciones de autocuidado para mitigar el contagio del virus.</p> <p>El personal manipulador de alimentos debe mantener las condiciones de bioseguridad establecidas.</p>
<u>Consumo: Esta etapa tendrá que surtirte respetando el distanciamiento entre estudiantes y evitando la comunicación entre estudiantes.</u>	<p>La IED deberá programar el momento y lugar adecuado para el consumo de los alimentos al interior, a través de los turnos que considere pertinente según la matrícula de dicha IED, con el fin de evitar las aglomeraciones de los estudiantes al momento del consumo de los refrigerios escolares, permitiendo adicionalmente que los estudiantes inicien la práctica de lavado de manos.</p> <p>Además la IED deberá implementar una estrategia para que los estudiantes mantengan en debidas condiciones su tapabocas mientras se realiza el consumo de los alimentos y se conserve el distanciamiento social requerido. Al terminar el consumo, los estudiantes deberán realizar lavado de manos nuevamente.</p> <p>Los docentes apoyarán la organización para los turnos salida del salón de clase donde se haya realizado el consumo del refrigerio, así como el lavado posterior de manos antes de retornar a las labores académicas.</p>	<p>Se dará un manejo especial al consumo de las frutas, sobre todo aquellas cuya cáscara se puede consumir, así como las que no (banano, mandarina y granadilla) las que serán de preferencia las frutas a suministrar, garantizando de manera natural su salubridad.</p>

ETAPAS	ACTIVIDAD
<p><u>Consumo: Esta etapa tendrá que surtirte respetando el distanciamiento entre estudiantes y evitando la comunicación entre estudiantes.</u></p>	<p>En las IED que cuenten con un área específica para el consumo, se utilizará sólo la mitad de la capacidad máxima por turno de consumo de alimentos, con el fin de garantizar el distanciamiento social. De igual manera la IED deberá garantizar la aplicación de los protocolos de bioseguridad, disponiendo personas durante el consumo en las áreas sociales.</p> <p>En lo posible utilizar áreas al aire libre para el consumo de los alimentos.</p> <p>a. Durante el consumo de alimentos:</p> <p>I. Realizar lavado de manos de mínimo 20 segundos con agua y jabón.</p> <p>II. Retirar el tapabocas desde las cintas o las gomas; guardar mascarilla convencional desechable o de tela en bolsa de papel o bolsa sellada sin arrugarse, mientras se consume el alimento.</p> <p>b. Después de comer:</p> <p>I. Colocarse de nuevo el tapabocas manipulando únicamente las tiras o elásticos del mismo.</p> <p>II. Realizar lavado de manos de mínimo 20 segundos con agua y jabón.</p> <p>La IED realizará campañas pedagógicas sobre la correcta manera de consumir los alimentos manteniendo el distanciamiento social y las adecuadas condiciones de salubridad.</p> <p>III. se deben desechar los residuos de alimentos y utensilios de refrigerios escolares, una vez se termine el consumo de los alimentos.</p> <p>Los alimentos deben consumirse dentro de las 2 horas posteriores a su entrega y no podrán ser llevados a casa por los estudiantes. Para el caso de los alimentos que se encuentren en el kit escolar y correspondan al consumo de los días en los cuales el estudiante tomará el servicio educativo de manera no presencial, se entregarán debidamente empacados tanto en su empaque primario como secundario para el consumo en casa.</p>



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



Secretaría de Educación del Distrito

Avenida El Dorado No. 66 - 63

Teléfono: (57+1) 324 1000

Bogotá, D. C. - Colombia

www.educacionbogota.edu.co



@Educacionbogota



Educacionbogota



@Educacionbogota



@educacion_bogota

**LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR**