

N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 1 de 16

EDUCACIÓN
RAN
CAGUA

INSTRUCTIVO
PARA LA RECEPCIÓN DE
DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN



INSUMOS, PREPARACIÓN

1. OBJETIVO

Proporcionar los lineamientos para el proceso de recepción de insumos, preparación de alimentos y entrega de alimentación en establecimientos de educación parvularia y escolar, en el contexto de la emergencia dada por el virus Covid-19

2. ALCANCE

Este instructivo debe ser aplicado por toda la comunidad escolar. Su vigencia se mantendrá mientras dure el período de emergencia sanitaria por Covid-19 o hasta que se determine su caducidad de acuerdo a las indicaciones del Minsal, Mineduc, Junaeb. Asimismo, puede ser actualizado de acuerdo con nueva información técnica que se pueda desarrollar.

3. RESPONSABILIDAD

Establecimiento

El establecimiento educacional (con sus respectivos equipos directivos) dispondrá de personal de apoyo al servicio de alimentación y a todas las acciones asociadas. Es decir, debe disponer de docentes, paradocentes, auxiliares y/u otro personal de apoyo para velar por la correcta higiene y comportamiento de los estudiantes antes, durante y después de la entrega del servicio de alimentación.

Además, el establecimiento educacional debe garantizar la limpieza y desinfección de los espacios destinados para la entrega del servicio siguiendo el protocolo de limpieza y desinfección.

Del mismo modo, será el establecimiento el responsable de suministrar los artículos de aseo y desinfección, así como de la señaléticas y material gráfico necesario con indicaciones de hábitos, tránsito, entre otras.

Asimismo, por cada 25 estudiantes, el establecimiento deberá asignar a un profesor o algún un asistente de la educación del establecimiento que supervise el correcto proceso de alimentación, así como el cumplimiento de las normativas consignadas en este protocolo.

Manipuladoras de alimentos y empresas prestadoras del PAE

Es responsabilidad de las manipuladoras resguardar tanto su higiene personal como la manipulación de alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos en las bases de licitación vigente, además de lo estipulado en el Protocolo N°2 de operación en Covid-19 – Manipulación de Alimentos, elaborado por Junaeb.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 3 de 16

Serán las empresas prestadoras del PAE las que suministren los implementos y materiales para la limpieza y desinfección del recinto cocina (incluye zona de preparación de alimentos, bodega, baño del personal manipulador y patio de servicio) así como de cualquier medida especial que deban implementar el personal manipulador.

4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y MEDIDAS DE HIGIENE

Manipuladoras

El personal que tenga acceso autorizado a las zonas de preparación y armado de canastas, debe usar elementos de protección personal:

- Uniforme para estas áreas,
- Uso de protector de cabello,
- Mascarilla,

Antes de ingresar al área deberá lavarse las manos a lo menos por 20 segundos con agua, jabón y secarlas con papel, desechar en papelera con pedal, y sanitizar con alcohol gel.

Cada manipuladora deberá manipular su propia mascarilla, siempre con las manos limpias, y evitando cualquier contacto de ésta con otras personas. La mascarilla debe cubrir la boca y nariz, atada y ajustada firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara, asegurando que quede bien para evitar tener que acomodarla con las manos durante la manipulación de alimentos.

La manipuladora sólo podrá retirar la mascarilla de su rostro al momento de alimentarse, evitando tocar la parte frontal de ésta, que es la parte más expuesta a agentes contaminantes. Si la mascarilla es desechable, la manipuladora, antes de alimentarse, debe botar la que está en uso en un contenedor habilitado para este fin, con doble bolsa y tapa y, luego de finalizar la comida, debe ponerse una nueva. Esto, tomando en consideración que las mascarillas tienen una vida útil limitada, informada por el proveedor, en cuanto a ser barreras eficaces contra el virus.

Estudiantes

Uso mascarilla

El docente o asistente de la educación que supervise a los estudiantes debe constatar que éstos retiren sus mascarillas al momento de comer y no la dispongan sobre la mesa o superficies del comedor.

Se recomienda que el/los docente/s o asistente/s de educación que supervise/n el desayuno y almuerzo realice/n una simulación a los estudiantes a cargo respecto de la correcta postura y retiro de las mascarillas, enfatizando que cada estudiante siempre debe manipular su mascarilla con las manos limpias. En el caso de aquellos estudiantes que requieran asistencia para disponer y/o retirar la mascarilla por razones de fuerza mayor, se sugiere que esta acción se lleve a cabo por algún miembro del personal, quien deberá lave sus manos en forma previa y posterior a realizar esta acción.

El retiro de las mascarillas desechables debe realizarse desde los elásticos evitando tocar su contenido, siendo inmediatamente eliminadas en el basurero adecuado (identificado), una vez que han perdido su vida útil.

Higiene del Estudiante:

- Los estudiantes deberán lavar sus manos con agua y jabón antes de ingresar al comedor o donde se consuman los alimentos, así como luego de alimentarse. Esto debe llevarse a cabo en el baño y se sugiere que el establecimiento defina y demarque claramente un flujo unidireccional de tránsito que garantice el distanciamiento social al interior de aquel espacio.
- El docente o asistente de la educación que supervise a los estudiantes debe constatar que el lavado de manos se realice de acuerdo con las instrucciones dadas por la autoridad sanitaria, enfatizando la importancia de evitar que los estudiantes se toquen la cara, ropa, o bien, manipulen superficies cercanas.
- El comedor o lugar destinado para alimentarse debe disponer de alcohol gel en modalidad y cantidad suficiente para facilitar la sanitización toda vez que sea necesario.
- En caso de que algún estudiante deba retirarse del lugar de alimentación, para reingresar al espacio deberá lavarse las manos según el procedimiento antes expuesto.

- Dicho lavado debe ser supervisado por la persona que asigne el establecimiento para este fin. En caso de que el estudiante deba retirarse del lugar de alimentación, para reingresar al espacio deberá lavarse las manos según el procedimiento antes expuesto.
- El lugar definido para la alimentación debe disponer de alcohol gel para que quienes se encuentren ahí hagan uso de éste. Adicionalmente, los docentes o las personas designadas por el establecimiento deben velar por evitar que los estudiantes se toquen la cara con sus manos en el período de alimentación y, en ese mismo rol, deberán cautelar que los niños no intercambien o compartan utensilios ni alimentos. Esto último también aplica para estudiantes que traigan alimentación desde sus casas.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 5 de 16

5. PROCEDIMIENTOS

5.1 PREPARACION, ARMADO Y ENTREGA DE CANASTAS

5.1.1. Recepción de productos

1.- Al momento de la llegada del camión, el peoneta y el chofer deben siempre tener mascarilla, además de seguir protocolo de sanitización de calzado y manos.

2.- El peoneta / Chofer debe bajar la yegua de carga del camión y sanitizarla antes de cargarla, sanitizar sus manos con alcohol gel y trasladar los productos del camión a la zona de recepción de productos.

3.- No debe ingresar a la cocina ni bodega ningún peoneta/chofer, los productos no deben entrar con su empaque más externo, éste debe ser retirado antes de entrar a la cocina, en un mesón sanitizado instalado para este objetivo en la zona definida para la recepción, con el siguiente procedimiento:

3.1.- El peoneta deja la caja o bolsa sobre el mesón, la manipuladora con las manos limpias, escudo facial y guantes debe sanitizar la cara de la caja o zona de la bolsa (más externa) que abrirá para sacar el contenido. Uno de los desinfectantes más comunes es el hipoclorito de sodio (cloro doméstico), el que se podría utilizar siguiendo las instrucciones del fabricante sobre dilución, uso, tiempo de contacto y manipulación.

3.2.- La manipuladora con los guantes limpios, debe extraer el contenido o unidades y ponerlo en el carro de transporte con ruedas sanitizado, si alguna unidad entra en contacto con una superficie no sanitizada deben serlo, o trasladar dichas unidades por sí misma.

3.3.- El carro, en caso que exista disponibilidad, debe ser trasladado por la manipuladora para almacenar después sobre las repisas previamente sanitizadas.

3.4.- Los productos refrigerados deberán ser almacenados a temperatura de refrigeración (0 a 5°C) o a la temperatura que indique el fabricante del producto en su etiqueta, hasta el momento de la entrega. Al recepcionar los productos en el establecimiento educacional, el prestador, a través de su personal manipulador, deberá realizar control de temperatura y registrarla en el correspondiente formulario de registro definido por el prestador. Posteriormente la frecuencia de

monitoreo de temperatura se realizará de acuerdo con lo definido por el prestador en su manual o protocolo de manejo para estos productos. En caso de desviaciones, como quiebres de temperatura, productos en mal estado, entre otros, el prestador deberá adoptar las acciones correctivas que correspondan llevando un registro de estas acciones o medidas adoptadas.

3.5.- Los productos congelados deberán estar almacenados a temperatura de congelación (-18°C mínimo) hasta el momento de su entrega. Al recepcionar los productos en el establecimiento educacional, el prestador, a través de su personal manipulador, deberá realizar control de temperatura y registrarla en el correspondiente formulario de registro definido por el prestador. Posteriormente la frecuencia de monitoreo de temperatura se realizará de acuerdo con lo definido por el prestador en su manual o protocolo de manejo para estos productos. En caso de desviaciones, como quiebres de temperatura, productos en mal estado, entre otros, el prestador deberá adoptar las acciones correctivas que correspondan llevando un registro de estas acciones o medidas adoptadas.

3.6.- Las manipuladoras recepcionarán las mercaderías y deberán verificar la cantidad, calidad y contenido para armar la totalidad de las canastas asignadas al establecimiento educacional.

Una vez terminada la operación de recepción de productos la manipuladora debe lavarse las manos durante al menos 20 segundos. Una vez que termine el lavado de manos, es importante no tocar el grifo directamente, o bien, lavarlo antes de enjuagar las manos.

5.2. Preparación, armado y traslado de las canastas

Consideraciones generales:

Renovar el aire de los espacios de trabajo. La infraestructura de las áreas de preparación y armado de canastas debe estar aislada de las otras áreas del proceso y permitir una adecuada limpieza y sanitización

Retiro de mercadería e insumos desde la zona de almacenamiento Durante el proceso de almacenamiento o retiro de mercadería desde la zona de almacenamiento, se debe respetar siempre la distancia física considerando que si el espacio es reducido no debe haber más de una persona a la vez.

Durante la preparación: Considerando que las vías de contagio del COVID -19 son de persona a persona y por medio de materiales contaminados, y que, en el proceso de recepción de productos, las medidas de control reducen el riesgo de contagio en esta etapa y en los materiales y productos para la preparación y armado de las canastas, el foco principal de la prevención de COVID-19 durante el proceso se centra en el contacto persona - persona y a través de los utensilios, entonces las manipuladoras deben:

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 7 de 16

Evitar contacto cercano persona-persona:

- Definiendo claramente los espacios de trabajo en que realizaran sus actividades considerando mantener la distancia física.
- Se deberá evitar que más de 1 manipuladora se encuentre en espacios en los que no se pueda cumplir con la distancia física, tales como bodegas, baños, vestidores, otros.
- En caso de ingreso de personal externo autorizado, la manipuladora debe reforzar siempre el respeto a la distancia física.

Evitar el traspaso de utensilios y otros elementos:

- Evitando el intercambio en actividades no programadas y donde no se considere una sanitización de utensilios previa, para evitar los posibles contagios vía utensilios no sanitizados
- Las manipuladoras no deben hacer uso de los elementos de protección personal de otras, por ejemplo, la mascarilla de otra persona,
- La manipuladora debe cumplir con todas las normas de prevención de contaminación cruzada establecidas en el manual operacional las cuales establecen evitar el cruce de actividades, preparaciones y también previenen el contagio de COVID - 19.

Acciones específicas:

- En el caso que sea requerido, el personal manipulador de alimentos deberá realizar un proceso de lavado y/o limpieza de frutas y/o verduras con el objetivo que éstas sean entregadas sin suciedad y por separado de los otros productos que se entregan en las canastas, evitando el contacto cercano persona a persona y el traspaso de utensilios.
- En el caso que se requiera manipular alimentos congelados y refrigerados, el personal del prestador debe mantener en todo momento las especificaciones técnicas de almacenamiento de este tipo de productos, hasta el instante de traslado de éstos al lugar especificado para su entrega, evitando los contactos persona a persona y el traspaso de utensilios.
- Para el manejo y distribución de los productos refrigerados y congelados el prestador debe elaborar y entregar al personal que realiza el manejo de éstos, un instructivo de trabajo que incluya los pasos a seguir para el correcto manejo y entrega de los productos, respetando lo indicado en los Manuales de operación dispuestos en el establecimiento, que describen control de productos con sus respectivos registros. En la entrega del producto la empresa prestadora debe

incluir carta al apoderado que de orientación sobre uso y manejo de productos refrigerados y congelados, indicando resguardos en el traslado, almacenamiento y en el caso de congelados, la correcta forma de descongelación.

- Cuando la canasta de alimentos incluya productos refrigerados y/o congelados, el prestador deberá disponer de personal manipulador todos los días de entrega de las canastas a los beneficiarios, fin de resguardar el correcto cumplimiento de manejo de cadena de frío que requieran estos productos.

Antes de ingresar al área de armado de canastas, la manipuladora deberá lavarse las manos a lo menos por 20 segundos con agua, jabón y secarlas con papel, desechar en papelera con pedal, y sanitizar con alcohol gel.

Traslado y ubicación de las canastas en el área de entrega:

Es recomendable que el área de entrega esté inmediatamente contigua al área de armado de canastas o almacenamiento de estas, pero debidamente separadas por una barrera, pudiendo usar para ello mesas y sillas u otras barreras físicas que disponga el establecimiento. En caso de que las canastas deban ser trasladadas desde el lugar en que se armaron hacia el lugar dispuesto para la entrega se debe considerar que:

- No pueden ser almacenadas en el piso;
- Las canastas deben mantenerse protegidas de plagas, humedad y otros factores que puedan afectar su integridad. Si su condición sanitaria se afecta el manipulador debe segregirlas para posterior evaluación y destino;
- En el caso de los productos congelados o refrigerados deberán ser trasladados al área de entrega medida que éstos vayan siendo retirados por los apoderados o beneficiarios, a fin de minimizar los tiempos en que el producto se encuentra fuera del ambiente de control. Se debe tener en consideración que estos productos son los últimos en entregar, debiendo verificar previamente que se encuentren con las temperaturas adecuadas según sea refrigerado o congelado. En el área de entrega estos productos deben estar separados de los otros alimentos que integran la canasta, como abarrotes y frutas o verduras, evitando riesgos de contaminación cruzada. Es responsabilidad del prestador comprobar que dichas condiciones se mantienen durante todo el proceso.
- Los sistemas de transporte deben mantenerse sanitizados con amonio cuaternario u otro sanitizante similar.
- Cuando la entrega de canastas no sea en el establecimiento educacional y éstas deban ser trasladadas en algún medio de transporte como buses, furgones, entre otros, deberán ser sanitizados (asientos y/o pisos) con sanitizante y evitar que los alimentos perecibles estén en contacto con el piso.

Es recomendable efectuar el traslado de la masa de canastas cuando no haya apoderados en el lugar designado para la entrega de estas. Por ello, se recomienda que exista una coordinación de comunicación entre el encargado de la reposición de las canastas y la persona que hará el traslado para que se despeje el área.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 9 de 16

5.3. Entrega de canastas

La entrega de las canastas deberá ocurrir de la siguiente manera: el apoderado que encabece la fila se acercará al mesón donde estarán las canastas y procederá a retirar las que le correspondan, manipulándolas directamente y por sí mismo, con la supervisión de un encargado del Establecimiento Educacional o el Ministro de Fe.

Las trabajadoras manipuladoras de alimentos no deben entregar las canastas y no deben interactuar físicamente con el flujo de personas que las retira.

En los establecimientos en que se realicen entregas de productos refrigerados y congelados la empresa prestadora deberá disponer de personal manipulador de alimentos por todo el tiempo de la entrega

Esquema de entrega de canastas

Para este texto se entenderá como:

Apoderado incluye: estudiantes, apoderados, tutor o persona que retirará la canasta.

Ministro de Fe: Persona que verifica y registra la identidad y datos de quien retirará la canasta (apoderado).

I. Acceso al establecimiento

De acuerdo con las características de cada establecimiento el área de acceso y espera de los apoderados que harán el retiro de las canastas, puede estar al interior del establecimiento o al exterior de éste. Sin importar dónde se ubique dicho sector, debe ser controlado por un encargado, considerando para el efecto el aforo máximo y distanciamiento mínimo establecidos por la autoridad sanitaria.

Se debe definir previamente la forma en que los apoderados deben esperar el ingreso, con una distancia mínima de 1,5 metros; en este punto se debe demarcar el piso para facilitar el control y orden. Previo al ingreso al establecimiento o al lugar de entrega de las canastas según las condiciones del establecimiento, en la zona de espera, el encargado debe medir la temperatura de los apoderados en la fila y considerar que:

La temperatura máxima aceptable es de 37,7°C y de 37,8°C y más no podrá ingresar al establecimiento. El establecimiento debe ejecutar protocolo por síntomas de COVID-19

En la zona de espera antes de entrar a la entrega de la canasta el encargado a viva voz debe reforzar el procedimiento que los apoderados deben seguir en el interior del área de entrega.

II. Entrega de las canastas

Corresponde a la zona o sector en que se retira la canasta y en que se realiza el registro de apoderados por parte de un Ministro de Fe. Para esta zona se debe definir lo siguiente:

- El flujo de las personas debe ser en una sola dirección desde el acceso hasta el punto de salida (ver anexo).
- Las personas que entran no se deben encontrar con las personas que van saliendo. En el caso de limitaciones de infraestructura, deberá coordinarse con el responsable del lugar cómo se evitará que las personas se aglomeren en el flujo de entrada y salida por el mismo punto.
- Se debe rotular en el piso o en los muros el sentido de flujo, y la separación de 1 metro como mínimo, en los estadios de espera.
- El número de personas que puede ingresar a la zona de entrega de canastas por cada turno, dependerá del espacio disponible que existe en la zona..
- El encargado debe definir cuándo y cuántos apoderados pueden ingresar. Para esto se recomienda que exista una coordinación de comunicación entre el Ministro de Fe y este encargado. Podrá acceder un nuevo turno de personas cuando el turno anterior se haya retirado por completo del área de entrega de canastas.

En esta zona se considerarán 2 estaciones, las cuales deben estar debidamente identificadas:

- Primera estación: punto de identificación de los apoderados; este punto es en el que el Ministro de Fe estará ubicado y que debe permitir que el apoderado mantenga la distancia. El Ministro de Fe irá registrando y controlando la información proporcionada.
- Segunda Estación: mesón de retiro de canasta, donde las canastas deberán quedar disponibles para el retiro de parte de los apoderados evitando así la entrega mano a mano de éstas. El responsable de la reposición de las canastas debe realizar la acción cuando no hay apoderados en dicho lugar.

En ningún caso los apoderados deberán completar formularios o firmar documentos. El Ministro de Fe, a viva voz, solicitará al apoderado y/o persona que retira la canasta su cédula de identidad y/o poder simple y registrará los datos correspondientes para el llenado del formulario de registro. Para aquellos apoderados que tengan dudas respecto de la canasta, el responsable del lugar debe definir de antemano un espacio para la espera a la atención de los apoderados.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 11 de 16

En el área de entrega, el apoderado debe seguir a lo menos las siguientes directrices (ver anexo):

1. Mantener su mascarilla cubriendo tanto nariz como la boca.
2. Mantener una distancia de a lo menos de 1m con otras personas.
3. Al momento de ingresar se le deberá aplicar alcohol en sus manos para reducir el riesgo de contagio
4. El ministro de Fe le preguntará sus datos para confirmar identidad, a viva voz, y de la misma manera debe confirmar la información sin quitarse la mascarilla y manteniendo la distancia de 1 metro;
5. Cuando el Ministro de Fe lo indique, el apoderado deberá dirigirse al mesón de retiro de la canasta, revisar su canasta y si tiene dudas manteniendo la distancia, dirigirse a la persona que está entregando los productos,
6. Retirarse del lugar por la salida designada, en caso de que la salida sea la misma que por la que ingresó, debe asegurarse que no haya personas en dicho punto antes de salir.

III. Salida

Una vez el apoderado haya tomado la canasta procederá a retirarse. La salida corresponde al punto designado para la salida de los apoderados de la zona de entrega o del establecimiento educacional. Se recomienda que no sea el mismo punto de acceso. En el caso de limitaciones de infraestructura, deberá coordinarse con el responsable del proceso para evitar que las personas se aglomeren en el flujo de entrada y salida por el mismo punto. Este punto debe estar debidamente señalizado y debe ser controlado por un encargado.

5.2. ENTREGA DE ALIMENTACION

Se describe el paso a paso de las consideraciones que deberá tener en cuenta el establecimiento para la entrega del servicio de alimentación, con objeto de disminuir al mínimo la posibilidad de contagio por Covid – 19 en aquellas instancias de la jornada escolar.

a) Definición de espacios

Respecto de los formatos de entrega de alimentación, las modalidades propuestas son:

• Alimentación dentro del comedor del establecimiento

El establecimiento de educación debe estimar previamente la capacidad máxima del comedor, disponiendo el número de mesas y sillas que permita el distanciamiento social mínimo requerido de 1 metro entre los estudiantes. Para ello, se sugiere disponer el número máximo de sillas en torno a cada mesa o mesón, tanto para el servicio del desayuno como en el almuerzo.

Una vez que se estime la capacidad máxima, deben generarse sistemas de turno para el ingreso de los estudiantes, procurando priorizar aquellos niveles o cursos que requieran más asistencia o aquellos estudiantes que presenten necesidades especiales. En estas circunstancias, será necesario establecer si es necesaria la extensión del horario del desayuno y/o de almuerzo, considerando no solamente la menor capacidad, sino también el tiempo destinado a la higienización del comedor.

• Alimentación dentro de la sala de clases

El docente debe estimar previamente la capacidad máxima de la sala, identificando el número de estudiantes que pueden alimentarse en su interior respetando el distanciamiento social mínimo requerido de 1 metro entre los estudiantes. Esta modalidad podría evitar el contacto entre distintos grupos - cursos y tener un correcto aislamiento social entre los grupos. En estos casos podrá ser el mismo estudiante o el personal de educación quien transporte la bandeja, siempre habiéndose lavado las manos previamente. Es importante recordar que esta modalidad podrá implementarse procurando la higiene del proceso, así como de la sala, siguiendo las sugerencias de los protocolos antes compartidos.

• Alimentación mixta

Formato que combina las modalidades antes descritas, según las propias necesidades del establecimiento y respetando las consideraciones de ambas propuestas, con el fin de contar con mayor espacio para lograr el distanciamiento social. En el caso de esta modalidad, se sugiere que en la sala de clases se alimenten aquellos estudiantes que llevan alimentación desde su casa.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 13 de 16

En cualquier caso, se recomienda priorizar la alimentación en el comedor, tomando en consideración los siguientes aspectos:

- Disponer de un diagrama de flujo de desplazamiento unidireccional debidamente conocido por la comunidad educativa.
- Definir y garantizar los procesos de higienización de superficies del comedor entre los turnos de alimentación. Para ello, se debe tomar en consideración las características de los implementos de higienización a utilizar, como es la dilución del desinfectante.
- Favorecer una adecuada ventilación al interior del comedor.
- Garantizar una suficiente capacidad de supervisión durante la alimentación (1 supervisor cada 25 estudiantes).
- Se recomienda establecer turnos para cada curso o nivel considerando la otorgación de entre 10 y 15 minutos para el desayuno, en tanto que para el almuerzo se dispongan entre 20 y 30 minutos, lo cual dependerá del grupo - curso que asista al comedor, así como el tamaño de éste.

En caso de que no se dispongan los requisitos mencionados, se sugiere una alimentación en formato mixto que permita mejorar la seguridad de alimentación en las siguientes dimensiones:

- Liberar capacidad del comedor para permitir el distanciamiento social en la fila de retiro y en la alimentación.
- Contar con espacios más ventilados en caso de que las salas cuenten con un mejor flujo de aire.
- Capacidad de higienización entre turnos de alimentación.
- Supervisión directa de el/los profesor/es o el/los asistente/s de la educación del establecimiento que realiza/n clases con el curso.
- Personal de aseo cuenta con más facilidad para higienizar las salas.
- Que cada curso tenga un turno específico en los baños para que no se generen atochamientos en la higienización antes y después de la alimentación. Si los comedores son turnos de media hora, habría una demanda por los baños concentrada cada 30 minutos. En cambio, si la alimentación es en las salas de clases, se puede priorizar para que los estudiantes se laven las manos de manera diferida, con un curso cada 10 minutos, por ejemplo.

Se utilizarán exclusivamente las salas en caso de que el comedor no cuente con las

condiciones mínimas para realizar una alimentación segura e inocua:

- Los espacios son muy limitados para la alimentación. En casos extremos, se deberá generar alternativas para garantizar el espaciamiento social en la fila de retiro de alimentos, como crear líneas adicionales de donde se pueda retirar la alimentación.
- El comedor cuenta con una ventilación muy limitada, generando una calidad de aire muy propensa a la transmisión del virus.
- Es imposible generar la higienización regular requerida.
- No es posible contar con supervisores presentes en el comedor

Proceso de entrega del servicio de alimentación

El establecimiento deberá definir previamente el proceso de alimentación más seguro e inocuo tanto para el servicio del desayuno como del almuerzo. De este modo, se debe definir, previo a la entrega de dicho servicio, el flujo unidireccional que facilite el lavado de manos con agua y jabón por parte de los estudiantes, garantizando el distanciamiento social a través de bandas dispuestas en el piso.

Una vez que los estudiantes hayan lavado sus manos, deben disponerse en una fila que cumpla con el distanciamiento social adecuado entre ellos e ingresar al comedor resguardando al máximo el contacto con el personal manipulador que entrega la alimentación.

Para ello se sugiere implementar los siguientes elementos:

- Demarcar un esquema de flujo unidireccional visible y destacado que evite el contacto físico entre las personas y favorezca el distanciamiento social mínimo de 1 metro al interior del comedor. Para eso, el establecimiento deberá disponer y señalar un punto de ingreso al comedor, otro de retiro de la alimentación, otro lugar donde se deben disponer los implementos utilizados y, por último, la salida del recinto.
- Cabe recordar que el máximo de capacidad del comedor o del lugar establecido para la alimentación está determinado por el cumplimiento del distanciamiento social entre los estudiantes. Al culminar su alimentación, el estudiante deberá dirigirse a un punto definido por el establecimiento donde entregar la bandeja o los implementos utilizados.
- Para lograr una alimentación aún más segura, de ser posible, el establecimiento podrá generar separadores de espacio de alimentación. Su material debe ser lavable, de manera que también sean higienizados.

A continuación, se proporcionan los lineamientos:

- I. Un miembro del equipo docente deberá estar en la entrada del comedor asegurando el distanciamiento entre los estudiantes y regulando la entrada al comedor, que los estudiantes estén formados en fila, y que mantengan la distancia social en todo momento.

EDUCACIÓN RAN CAGUA N° VERSIÓN:01	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEPARTAMENTO PREVENCIÓN DE RIESGOS	Fecha: 16/08/2021 DPR: I-07-21
	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN	Página 15 de 16

Se sugiere que, desde el exterior del comedor hasta el punto de retiro de la alimentación, se marque con cinta en el suelo el lugar donde debe ubicarse y por donde puede transitar el estudiante. Acto seguido, el estudiante que encabece la fila debe acercarse al lugar otro de retiro de la alimentación (según el esquema de flujo definido previamente por el establecimiento), ya sea desayuno o almuerzo, el cual debe estar cubierto con una lámina de acrílico o algún tipo de plástico, dejando un espacio suficiente que permita la entrega de la bandeja con la alimentación. A continuación, el estudiante debe seguir el esquema de flujo establecido y debidamente señalado.

• Desayuno

El retiro del desayuno (vaso con leche saborizada, pan con acompañamiento o el alimento asignado para el día) debiera ocurrir de la siguiente manera: el estudiante que encabece la fila se acercará a la ventanilla por donde normalmente recibe el alimento.

• Almuerzo

Para disminuir cualquier tipo de contacto entre el personal manipulador y los estudiantes, en cualquiera de los formatos en que se entregue la alimentación, ésta vendrá servida en la bandeja. Los alimentos y bebestibles que habitualmente están disponibles para retiro de los estudiantes, de ahora en adelante serán entregados directamente en la bandeja. Por ejemplo, la ensalada ya no estará disponible en formato de salad bar, sino que será proporcionada en la bandeja por la manipuladora.

- II. Habiendo recibido la alimentación, el estudiante se dirigirá a alguno de los puestos escogidos para comer. Sobre esto último, debe respetarse la distancia social entre cada puesto. Para garantizar que ocurra, se sugiere que antes de iniciar las tandas de alimentación, al igual que la ruta a recorrer, se marque con una cinta cuáles son los asientos permitidos. Otra alternativa, si es que el espacio lo permite, es apilar las sillas que no vayan a utilizarse, de modo que sólo queden instaladas las utilizables para la alimentación.
- III. El alumno se dirigirá hasta la posición que ocupará, tomará asiento y sólo en ese momento podrá dejar la mascarilla. Una vez que el estudiante finalice su proceso de alimentación, debe colocarse nuevamente su mascarilla, dirigirse al lugar de disposición de los utensilios y, habiéndolos dejado, abandonará el lugar. Los profesores o asistentes de la educación deben supervisar que no se produzcan aglomeraciones en esta etapa, permitiendo tiempos de espera adecuados y cumpliendo con el distanciamiento social.

Definición de horarios

El establecimiento deberá definir la cantidad de turnos que necesita para alimentar a los estudiantes. De no disponer suficiente tiempo, se debiera evaluar la posibilidad de extender el horario de colación. De no disponer suficiente espacio, se debiese valorar la posibilidad de implementar una modalidad mixta (en comedor y sala de clases).

En el caso de que la alimentación se realice en la sala de clases, los horarios se deberán ajustar de forma tal que permita llevar a cabo correctamente la logística asociada al servicio, como ocurre con la preparación de la ración, el envasado, el transporte, su disposición en la sala de clase y su retiro, además de la higienización de la sala antes y después de comer.

Los horarios de alimentación deberán programarse de manera diferida, evitando aglomeraciones y considerando la capacidad del comedor según las disposiciones sanitarias, y los tiempos destinados a la higienización, a partir del cronograma establecido para la alimentación de los estudiantes.

Se recomienda que para el consumo de la comida existan al menos 20 a 30 minutos y, luego, de 10 a 15 minutos para la higienización del comedor. Los tiempos dependerán del grupos - cursos que asista al comedor, así como el tamaño del éste.

Los horarios diferidos deberán coordinarse de tal forma que estén en un mismo turno los grupos o cursos que comparten recreos o patios durante el resto de la jornada, evitando el contacto entre grupos de alumnos que no tengan vínculo alguno durante la jornada escolar.

En aquellos cursos que, dado los horarios ajustados, deban alimentarse fuera de horario de recreo, el horario de recreo usual se utilizará para recuperar los módulos de clase perdidos. Se deberá coordinar con el equipo docente para hacerlo posible.