



Plan Jalisco para la
**Reactivación
Económica**



Sector Educativo

Protocolo de acción ante COVID-19

Para establecimientos
de consumo escolar

1 de octubre de 2021



Ante la pandemia
Jalisco
se defiende





Sector Educativo

Protocolo de acción
ante COVID-19

Para establecimientos de consumo escolar

Introducción

El presente documento tiene como premisa, salvaguardar el derecho de niñas, niños y adolescentes a la salud, mitigando el riesgo de infección por virus SARS-Cov-2 causante de COVID-19, que pudiera generarse de las actividades realizadas tras el regreso a las actividades presenciales en las escuelas, en los establecimientos de consumo escolar, así como orientar a las instituciones educativas en la adopción de medidas específicas, que se deben adoptar en los Centros de Atención y Servicios (CAS) para garantizar el acceso de los educandos a los alimentos y bebidas que satisfagan los requerimientos escolares, sin poner en riesgo su salud.

Una de las condiciones necesarias para la apertura de los CAS en las escuelas, es apearnos estrictamente a un protocolo de actuación que defina las medidas y acciones de prevención y atención establecidas por las autoridades de salud, por lo que todos los miembros de la comunidad educativa, deberán dar cumplimiento estricto a las pautas aquí establecidas, en concordancia con las medidas indicadas por la autoridad sanitaria del estado de Jalisco, sin pasar por alto que dichas directrices pueden ser enriquecidas con las aportaciones del equipo docente y directivo, dado que cuentan con los elementos y la experiencia para identificar de manera puntual las características, necesidades específicas y apoyo que requieren las y los estudiantes. De igual manera, la comunidad educativa podrá implementar mayores medidas de prevención, siempre y cuando se apeguen a las establecidas por el Gobierno del Estado de Jalisco.

A continuación, se exponen las directrices que definen las funciones de los diversos actores, conforme a sus ámbitos y momentos de actuación, tomando en cuenta que este protocolo será objeto de una constante evaluación para actualizarlo de acuerdo a las condiciones que se presenten y las medidas indicadas por las autoridades sanitarias.

Pautas organizativas



Utilizar correctamente el cubrebocas, cubriendo nariz y la boca.



El cubrebocas solo se puede retirar para realizar la ingesta de alimentos y bebidas, se debe volver a colocar inmediatamente después de terminar la ingesta. En el anexo 1, se muestran algunas recomendaciones sobre el uso correcto de cubrebocas.



Conservar la sana distancia y realizar la ingesta de alimentos en un espacio abierto cuando ello sea posible.



Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón, o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70%.



Realizar higiene respiratoria mediante el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo, aun cuando se tenga puesto el cubrebocas.



Evitar en todo momento tocarse el rostro, sobre todo nariz, boca y ojos.



Evitar el contacto físico interpersonal, evitar saludar de mano, beso o abrazo.



Fomentar la responsabilidad individual.

Medidas a implementar en los CAS



Si la escuela cuenta con un espacio cerrado para brindar este servicio, es necesario asegurar una ventilación adecuada.



Establecer en la medida de lo posible flujos de tránsito unidireccional, para evitar cruce innecesario entre personas.



Procurar el distanciamiento físico entre las personas que atienden a los educandos.



Asegurar el cumplimiento del aforo de atención y servicio a los alumnos que la autoridad educativa establezca.



Evitar aglomeración en cualquiera de las áreas del establecimiento y asegurar que se mantenga el distanciamiento físico en todo momento.



Colocar, de ser posible, barreras físicas de fácil limpieza y desinfección que no obstruyan la visibilidad.



Previa apertura del servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección exhaustiva del espacio en que se llevará a cabo el servicio.



Se deberá garantizar, previa a la puesta en marcha, que se dispone de agua potable suficiente, así como el abasto de insumos para lavado y desinfección del lugar.



Realizar la limpieza y desinfección diaria del área de elaboración y consumo de alimentos y de las zonas utilizadas durante el servicio.



Realizar la limpieza y desinfección entre cada turno.



Desinfectar todos los utensilios de cocina previamente y después de su uso.



Los paños de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección cada vez que sea necesario.



La persona que manipule el dinero, no estará en contacto con los alimentos y debe realizar constantemente el lavado de manos con agua y jabón o con gel antibacterial, con base alcohol al 70%, se recomienda también limpiar y desinfectar las cajas y bolsas de dinero, al inicio y al final de la jornada.



Con relación al manejo de alimentos deben además observarse las medidas aplicables dispuestas en la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.”



Con relación a la recepción de alimentos y otros insumos: deberán programarse las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías (disminuir el número de recepciones).



Establecer un control de entrada del personal del proveedor, restringir el acceso de personas con síntomas de COVID 19.



Los alimentos deben lavarse y/o desinfectarse previo a su almacenamiento.



Asegurar que las personas que otorgan servicios en el establecimiento de consumo escolar están completamente libres de síntomas característicos del COVID-19, como son fiebre, dolor de cabeza o síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).



Todo personal que atienda directamente a los usuarios debe usar como mínimo cubre bocas y careta.



El personal de cocina debe utilizar red que cubra el pelo, cubre boca y de acuerdo a la actividad también guantes. Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad; el uso de guantes no sustituye el lavado de manos y se deberá tener especial cuidado en el retiro correcto de los mismos y evitar tocarse la cara, con ellos.



El personal que maneje alimentos no deberá utilizar joyas o adornos personales, dado que pueden constituir fuente de contaminación.



En los espacios de preparación de alimentos, se deberá evitar el uso de televisiones o radios cuyos botones o controles representan dificultad de desinfección y posible fuente de contaminación.



Si se usa uniforme institucional por los/las trabajadores/as, deberá traerse desde casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento. Igualmente, a la salida del personal, deberá quitarse el uniforme y depositarlo en bolsa plástica para su lavado respectivo y lavarse diariamente.

Anexo 1.

Aspectos relevantes del uso de cubrebocas

Usar de manera correcta un cubrebocas disminuye el riesgo de contagio por COVID-19



Colocación

1. Antes de colocar el cubrebocas lava tus manos con agua y jabón o gel antibacterial con base alcohol al 70%.
2. Revisa que el cubrebocas esté íntegro y limpio.
3. Identifica la parte que va hacia arriba y la cara externa del cubrebocas, en el caso de los cubrebocas quirúrgicos, plisados, los pliegues se colocan hacia abajo y generalmente la parte de color se coloca hacia afuera.
4. Toma el cubrebocas por los cintillos o resortes y colócalo, sin tocar la parte interna.
5. Asegúrate de que cubra bien tu nariz y boca y que quede lo más ajustado posible a tu rostro.
6. Si tu cubrebocas tiene ajuste nasal, haz una ligera presión sobre este para amoldarse a tu nariz y mejorar el ajuste.
7. Al finalizar vuelve a realizar higiene de manos

Retiro

1. Antes de tocar el cubrebocas para su retiro, lava tus manos con agua y jabón o con gel antibacterial con base alcohol al 70%.
2. Retira el cubrebocas tomando por los cintillos o resortes. Evita que el cubrebocas entre en contacto con alguna superficie, para ello, en caso de usar cubrebocas desechables, colócalo dentro de una bolsa plástica o directamente en el cesto de basura destinado para este fin. En caso de usar cubrebocas de tela, colócalo en una bolsa o empaque resellable, y en casa realiza su lavado con agua y jabón. Se recomienda poner a hervir por un minuto.
3. Una vez concluido el retiro, realiza nuevamente lavado de mano.



Ante la pandemia
Jalisco
se defiende

Recrea
Educación para refundar 2040



Educación

