

## **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.**

### **Anexo 4. Condiciones sanitarias y de bioseguridad para suministro y consumo de alimentos en establecimientos educativos**

El suministro y consumo de alimentos es otro de los aspectos en los que se requiere adoptar las medidas de bioseguridad para prevenir el contagio por COVID-19 y optimizar las condiciones sanitarias de los alimentos, manipuladores e instalaciones, para evitar posibles enfermedades transmitidas por los alimentos, durante el tiempo de permanencia en las instituciones educativas a lo largo del proceso de transición progresiva a la modalidad presencial con opciones de alternancia.

Para este fin, los operadores o administradores de los servicios de alimentación y la comunidad educativa deberán tener en cuenta las siguientes orientaciones:

#### **Operadores de plantas de procesamiento y ensamble de alimentos**

- 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>
- Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en los establecimientos de procesamiento y/o ensamble de alimentos dirigidos a las instituciones educativas, se informará a la autoridad sanitaria competente (Secretarías 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.
- 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.
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el uso adecuado de los elementos de protección y las prácticas higiénicas de los manipuladores.
- Incrementar la frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección en superficies, equipos y utensilios de contacto directo e indirecto con los alimentos.
- 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.

- Procurar la protección, limpieza y desinfección de los envases primarios y secundarios en los espacios de almacenamiento.
- Incrementar las actividades de limpieza y desinfección de los contenedores (canastillas, estibas, etc.) y vehículos de transporte de los alimentos.

### **Administradores y manipuladores de los servicios de preparación de alimentos en los establecimientos educativos**

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, (o la norma que la modifique o sustituya) disponible en:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Documentos-Administrativos-covid-19.aspx>

- 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 (Secretarías 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.
- Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos y el estado de higiene de los contenedores en que transportan los alimentos, así como las condiciones de protección e higiene de los transportadores
- Verificar el estado sanitario requerido para los alimentos frescos o crudos entregados por los proveedores, en un área exclusiva para este fin, evitando desplazar los alimentos a las áreas de preparación o almacenamiento, hasta que sean sometidos a limpieza y desinfección de acuerdo con los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Realizar la desinfección de las superficies de los envases de los alimentos procesados, antes de ser ubicados en los sitios de almacenamiento.
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el porte adecuado de los elementos de protección y las prácticas higiénicas de los manipuladores.
- Incrementar y supervisar los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies y utensilios que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos.
- Utilizar métodos de conservación y preparación de alimentos perecederos a temperaturas seguras (menor a 5°C o superior a 65°C), verificar cocción completa de los alimentos, particularmente para las carnes y pescados (temperatura mínima interior de 70°C).
- Garantizar la protección de los alimentos en todo momento, principalmente después de la cocción y evitando su exposición al ambiente. Reducir, en lo posible, los tiempos entre la preparación y la entrega de los mismos para consumo.

## Acciones para rectores y coordinadores de las entornos educativos

- Garantizar la práctica de lavado de manos frecuente de niñas, niños y talento humano, docentes y personal administrativo, en particular antes del consumo de los alimentos.
- Disponer el mobiliario en las áreas de consumo de alimentos, así como la demarcación y demás medidas que sean necesarias para cumplir con el distanciamiento de las niñas y los niños y demás personas de la comunidad educativa, durante el servido o suministro de los alimentos.
- Garantizar la limpieza y desinfección de las superficies de contacto común (barandas, exhibidores, barras, estantes, mesas, sillas, dispensadores, etc.) antes de los momentos de servido, suministro y consumo de los alimentos.
- Garantizar la limpieza y desinfección del menaje utilizado para la entrega y suministro de los alimentos.
- Definir la estrategia para guardar el tapabocas mientras se realiza el consumo de los alimentos de manera tal que se mantenga en condiciones para ser usado.
- Definir la estrategia para guardar y proteger las loncheras y demás recipientes de los estudiantes que lleven los alimentos desde la casa.
- Verificar la limpieza y protección de los contenedores en los que se reciben las raciones industrializadas.
- Definir la estrategia de entrega de las raciones industrializadas, de manera que se eviten las aglomeraciones y se mantenga en todo momento el orden y el distanciamiento social preventivo de mínimo 2 metros.
- Supervisar que los alimentos sean consumidos en su totalidad y que los estudiantes no guarden residuos para consumir después o llevar a sus casas.
- Definir la estrategia para mantener el distanciamiento físico durante el tiempo de alimentación, idealmente ubicando las mesas para que faciliten el uso unidireccional evitando que las personas estén ubicadas una frente a la otra durante en consumo de los alimentos.

## Familia y cuidadores

- Apoyar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad por parte de los niños, niñas y adolescentes, en particular la práctica frecuente de lavado de manos, el porte adecuado del tapabocas y las medidas de distanciamiento físico durante su permanencia en las instituciones educativas.
- Realizar la desinfección de los alimentos crudos o procesados que envíen en las loncheras, así como la limpieza adecuada de termos, recipientes, utensilios y demás elementos para contener o consumir los alimentos.
- No permitir que los niños, niñas y adolescentes coman en casa las porciones de los alimentos que no hayan consumido en la institución educativa.

- En caso de recibir paquetes alimentarios de los programas de alimentación escolar para preparación en casa, se deben desechar las bolsas<sup>1</sup> o cajas que los contengan, lavar y desinfectar todos los alimentos antes de guardarlos o prepararlos.

## Medidas Tomadas

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, en desarrollo de sus competencias, expidió la Resolución 007 de 2020, mediante la cual modifica la Resolución 006 de 2020 que definió transitoriamente “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19, que tiene como objetivo permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sector oficial en cualquiera de las modalidades establecidas en esta Resolución, para su consumo en casa, durante la vigencia del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica a fin de seguir aportando el complemento alimentario recibido en condiciones académicas normales.

Al respecto, las Entidades Territoriales podrán ejecutar el programa de alimentación escolar, durante el periodo de la emergencia, haciendo uso de los contratos vigentes, ajustándolos o adelantando nuevos contratos, de conformidad con lo establecido en el Decreto 440 del 20 de marzo de 2020 y 537 de abril de 2020.

Dentro de las modalidades o posibilidades que a partir de la disposición transitoria pueden adoptar las Entidades Territoriales están:

- **Ración Industrializada:** Definido como el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas. Se debe entregar en forma individual y en el empaque primario.
- **Ración para Preparar en Casa:** Definida como la canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; incluye alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar.
- **Bono Alimentario:** Consiste en un documento o tarjeta con un valor de \$50.000 para el mes que se puede canjear por alimentos determinados y en los puntos establecidos por la Entidad Territorial.

En el caso de atención a población indígena, las Entidades Territoriales deberán considerar los acuerdos preestablecidos con las comunidades y hacer ajustes

---

<sup>1</sup> Estas bolsas pueden ser reutilizadas previo lavado con agua y jabón

únicamente con el interés de aportar al aislamiento requerido para afrontar la emergencia.

En relación con el financiamiento del periodo de emergencia previo al 20 de abril de 2020, la Resolución 006 de 2020 dispuso en su Parágrafo 1, artículo 9, que, a fin de no desfinanciar el Programa de Alimentación Escolar una vez se restablezca el servicio, se hará una distribución de recursos, asignando un monto adicional a las Entidades Territoriales que deseen cofinanciar este período de emergencia, equivalente al porcentaje definido en el “Anexo 2. Porcentajes de Referencia para Cofinanciación” de la Resolución 006, de lo que actualmente atiende las Entidades Territoriales Certificadas en Educación – ETC para un periodo de 20 días de calendario escolar.

En consecuencia, es importante resaltar que el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Educación Nacional, en el marco de lo establecido en el Decreto 470 del 24 de marzo de 2020, y como parte de la asignación adicional definida en la Resolución No. 0006 de 2020, asignó directamente a las ETC recursos por valor de \$75.009.304.702, del criterio de Equidad - Calidad de la participación de educación del SGP durante la Emergencia Económica, Social y Ecológica, con el fin de financiar la modalidad del complemento alimentario para consumo en casa y así garantizar el derecho fundamental a la educación de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes del país, en su componente de alimentación.

Desde el Presupuesto General de la Nación - PGN y el Sistema General de Participaciones - SGP, para cofinanciar la operación del Programa de Alimentación Escolar PAE en la vigencia 2020, se han asignado recursos específicos para Alimentación Escolar por valor de 1,3 billones, para cofinanciar el Programa en las Entidades Territoriales.