

Tacna,

26 JUN. 2020

OFICIO MÚLTIPLE N° 043 - 2020-AGP-UGELT-DRSET/GOB.REG.TACNA

SEÑORES (AS)
DIRECTORES DE IIEE DEL NIVEL INICIAL Y PRIMARIA
PROFESORAS COORDINADORAS DE PRONOEI

Ciudad. -

ASUNTO : MEDIDAS PREVENTIVAS DIRIGIDAS A CAE's FRENTE AL COVID-19

REFERENCIA : OFICIO N°D000072-2020-MIDIS/PNAEQW-UTTACN

Es grato dirigirme a ustedes para saludarlos cordialmente y a la vez comunicarle que, en atención al documento de la referencia, en el que la Unidad Territorial de Tacna del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW pone a su disposición información para que el CAE adopte los protocolos necesarios para prevenir el COVID-19.

En ese sentido, se pone a su disposición infografías sobre las medidas de salubridad e higiene que se tiene que seguir conforme a los protocolos señalados por el Ministerio de Salud y entidades competentes dirigido a los CAE's de las IIEE como medida preventiva en la prestación del servicio alimentario. Se adjunta oficio y

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE TACNA



PROF. GRACIELA LOURDES TICONA CALIZAYA
DIRECTORA DE LA UGEL TACNA

MJGA/J.AGP
YCMM/EPP
EVMS/EEP



PERU

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social



Qali Warma
NUTRICIÓN Y SALUD

EL PERÚ PRIMERO

RECOMENDACIONES PARA PREPARAR Y CONSUMIR LOS ALIMENTOS DE QALI WARMA

Lava y desinfecta los recipientes

donde recibirás los alimentos
preparados. Para desinfectar, utiliza
2 cucharaditas de lejía por cada litro
de agua



Los alimentos preparados no pueden guardarse

por mucho tiempo antes de ser
consumidos



Lávate las manos con agua y jabón

antes de comer y durante la
preparación de los alimentos



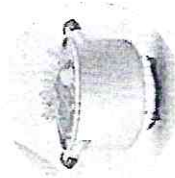
Separa los alimentos crudos de los cocidos,

utilizando tablas de picar
diferentes



Cocina completamente los alimentos,

especialmente las carnes



Desinfecta las verduras y frutas

en un litro de agua agrega
1 cucharadita de lejía, deja reposar
media hora y luego enjuaga con
agua hervida fría



Hierve el agua

si lo tomarás directamente
o prepararás refrescos



EN TODO MOMENTO DEBES LAVARTE
LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN POR
20 SEGUNDOS





PERÚ

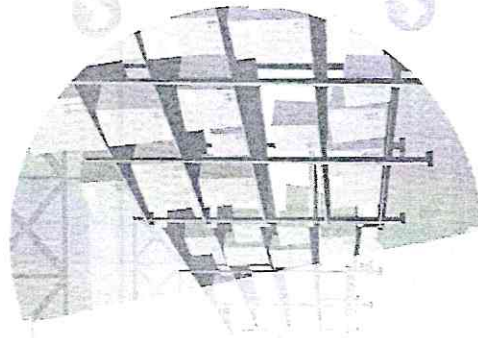
Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social



Qali Warma
INSTRUMENTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

EL PERÚ PRIMERO

¿CÓMO EL CAE GARANTIZARÁ UN BUEN SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS I.E.EE.?



Ambiente de almacén en la I.E.:
exclusivo, limpio, ventilado, protegido
(ventanas y puertas).

Alimentos ordenados, separados del
piso, pared y techo. Colocados en
estantes, anaqueles, mesas, sillas o
parihuelas, y rotulados (fecha de
ingreso y vencimiento).

Rotación del producto: lo primero que
entra es lo primero que sale.



Lavarse las manos,
frecuentemente,
con agua y jabón,
antes y durante la
preparación.

Limpiar y
desinfectar el área
de preparación.

El responsable de la
preparación debe usar:

Corro

Tapaboca

Mandil

Tener:

Uñas cortas

Cabello recogido

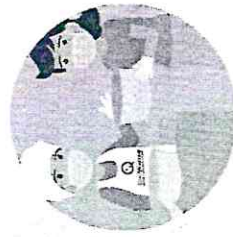


No debe presentar:



Antes de preparar los
alimentos se debe
verificar, nuevamente,
el olor, color y textura.

El padre o madre de
familia deberá llevar
recipientes seguros,
limpios y desinfectados
para recoger los alimentos.



Una sola persona por familia
puede acercarse a la
institución educativa a
recoger los alimentos. Deberá
usar mascarilla y guantes.



En todo momento se debe
mantener el distanciamiento social

1m

El ambiente para la distribución de los
alimentos debe ser ventilado y con
espacio suficiente para mantener la
distancia entre las personas.

HORARIO DE REPARTO DE ALIMENTOS
(desayuno o desayuno y almuerzo)

De 8:00 a.m. a 11:00 a.m.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social



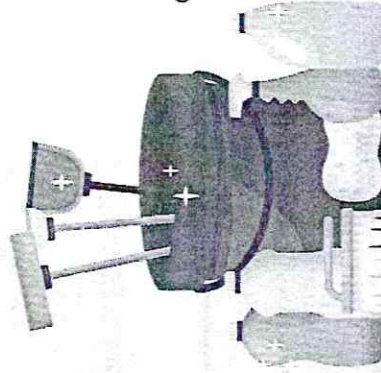
Qali Warma

PROYECTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

EL PERÚ PRIMERO

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO ALIMENTARIO

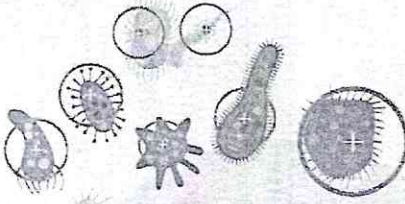
¿Sabías que
limpiar no es
suficiente?



Limpieza

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Se recomienda usar escoba, agua, detergente, escobillas y esponjas.

La desinfección puede destruir bacterias, virus y hongos solo si la superficie fue previamente limpiada.



Desinfección

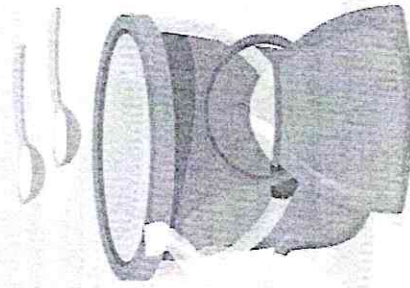
La destrucción de las bacterias, virus y hongos se realiza por medio de sustancias químicas, como el hipoclorito de sodio, o del calor.

- Con hipoclorito de sodio (lejía):

2 cucharaditas en 1 litro de agua, dejar reposar 15 minutos y luego escurrir.

- Con calor:

sumergir en agua caliente (80 °C) por 1 minuto.

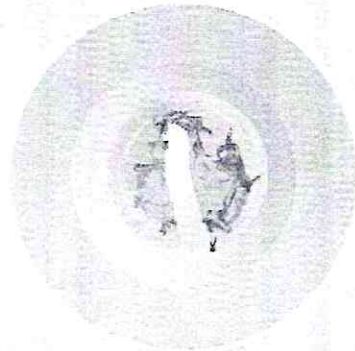




¿CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR LOS UTENSILIOS DESPUÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE QALI WARMA?

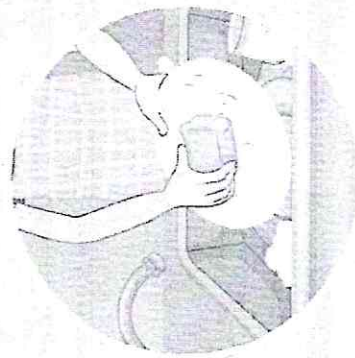
1 Prelavado

Eliminación de partículas de alimentos antes de aplicar el detergente



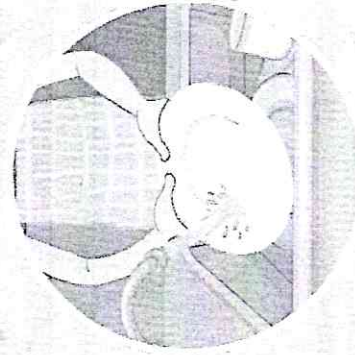
2 Lavado

Puede hacerse con detergente o agua caliente (remojo durante 5 minutos antes del fregado manual)



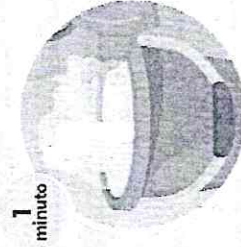
3 Enjuague

Se remueve con agua a chorro todos los restos de las soluciones de limpieza

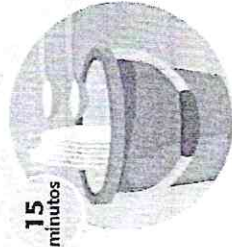


4 Desinfección

Destrucción de los microorganismos
- **Con calor:**
sumergir en agua caliente (80 °C) por 1 minuto
- **Con hipoclorito de sodio (lejía):**
2 cucharaditas en 1 litro de agua, dejar reposar 15 minutos y luego escurrir



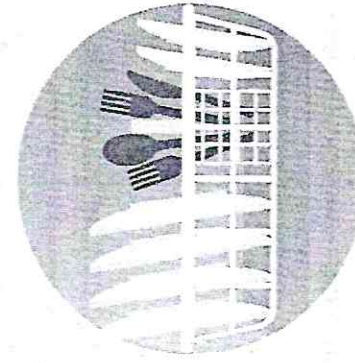
1
minuto



15
minutos

5 Secado

Secar al aire.
No utilizar ningún objeto textil





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social



Food Warm
DIRECCIÓN NACIONAL DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA

EL PERÚ PRIMERO

¿QUÉ CONSIDERAR EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

Protección de alimentos,
ventilación y enmallado
de ventanas.

Alimentos agrupados,
ordenados y rotulados.

Alimentos sobre tarimas o
mesas. No hacer contacto
con el piso.

Mesas o tarimas separadas del
techo, pared y piso.

0.50 m del techo

0.50 m de pared

0.20 m del piso

Los alimentos que
entran primero, son los
primeros en salir.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social



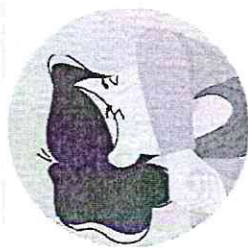
QualiWarma
PROGRAMA NACIONAL DE MEJORA DE LA CALIDAD DE LA EDUCACIÓN

EL PERÚ PRIMERO

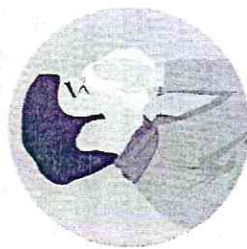
CONSIDERACIONES PARA EL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE) EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

Durante el periodo anterior al inicio del servicio educativo presencial del año escolar 2020

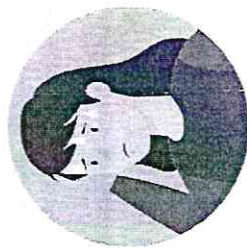
No podrán preparar, servir, distribuir (repartir)
ni tener contacto con los alimentos cuando
presenten los siguientes signos:



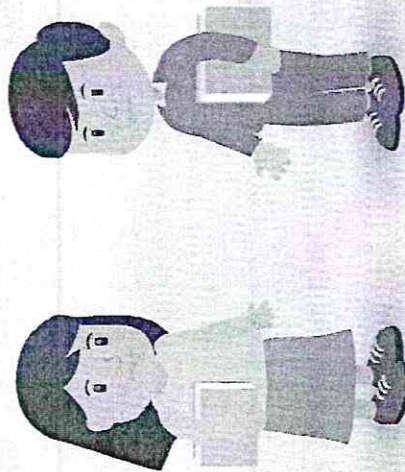
Tos



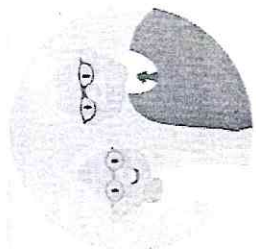
Estornudos



Fiebre



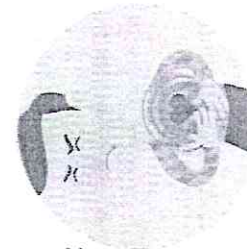
No podrán preparar, servir ni distribuir
(repartir) los productos las personas
vulnerables:



**Adultos
mayores de
55 años**



Gestantes



**Pacientes con
enfermedades:**

- Cardíacas
- Pulmonares
- Renales (riñón)
- Hepáticas (hígado)
- Diabetes
- Hipertensión



¿Sabes qué es la contaminación cruzada directa?

Carne cruda
contaminada

Tabla
contaminada

Es cuando los
microbios de
algunos alimentos o
utensilios se pasan a
otros alimentos,
contaminándolos.

Tabla limpia

Se cortan verduras
con el cuchillo y la
tabla contaminada

Alimento
contaminado



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

RECORDANDO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD CONTRA EL COVID - 19 EN LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN LA II.EE.



www.midis.gob.pe

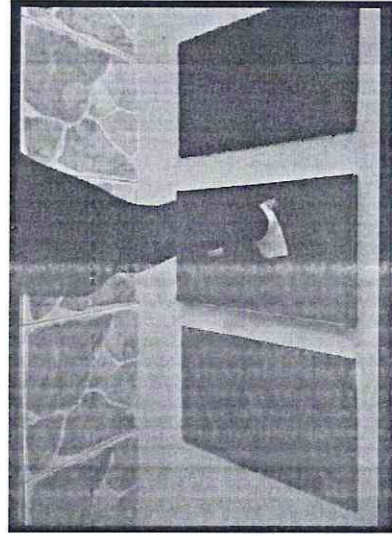


PERÚ

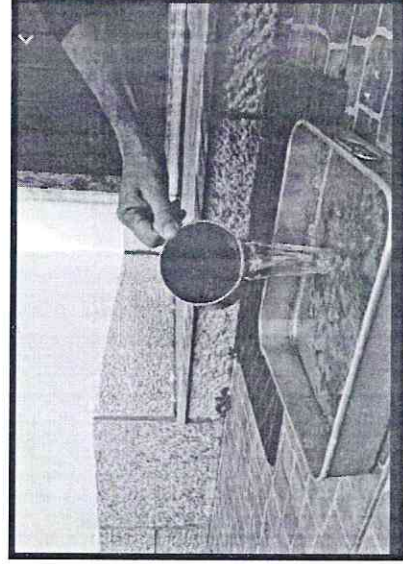
Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

Para el ingreso de personas a la II.EE. se debe de usar algún desinfectante apropiado que moje la suela de los zapatos para evitar el riesgo de traslado del virus, la solución recomendada es el hipoclorito de sodio al 0,1%, pudiendo mojar un tapete con esta solución, usar un spray o uso de recipiente o pediluvio.



www.midis.gob.pe





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

Se acondicionara cerca a la entrada un punto agua para de lavado de manos con kit de higiene completo (jabón, papel toalla, agua) para la práctica del mismo mínimo 20 segundos antes y después de la entrega, si es posible alcohol en gel con su respectivo tacho de basura.



www.midis.gob.pe



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

La o las personas que realicen la recepción de productos deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cubre cabello y guantes, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros, no estar enfermos.

Se debe de conservar el distanciamiento de 1m como mínimo en todo momento entre todas las personas que participen.

Portar tu propio lapicero para la firma del acta de entrega y recepción de productos.





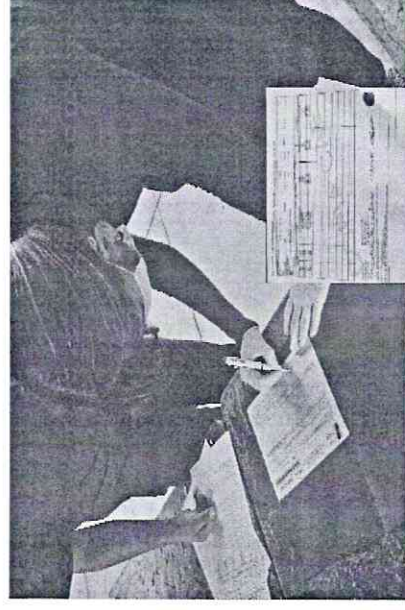
PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

Se procederá a contabilizar los alimentos entregados según acta de recepción, verificando la fecha de vencimiento, cantidad e integridad del envase del alimento, procediendo a la firma del acta en señal de conformidad, y al terminar el procedimiento se realizará el lavado de manos.

Para finalizar al momento de recoger la basura generada en este proceso eliminarlas con las medidas adecuadas doble bolsa y rociarlo con la solución de lejía o alcohol.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

EL PERÚ PRIMERO

RECUERDE:
**Si se cumplen todas las medidas
recomendadas reduciremos los
riesgos.**



www.midis.gob.pe