

**PROTOCOLO PREVENTIVO ALERTA AMARILLA COVID- 19****SERVICIO COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (CANASTAS BÁSICAS,  
PAQUETES ALIMENTARIOS DE CONTINGENCIA Y REFRIGERIOS)  
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**

MARZO 2020

En el marco del cumplimiento del Decreto No. 081 del 2020 y las directrices del Ministerio de Salud y Protección Social, El Instituto Nacional de Salud, entre otros, la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS, brinda las orientaciones para los participantes de servicio complementación alimentaria (canastas básicas, paquetes alimentarios de contingencia y refrigerios), así como personal del comitente vendedor y/o contratistas, interventorías y representantes de la SDIS (profesionales locales proyecto 1098 y equipo de seguimiento, entre otros), con el fin de disminuir el riesgo epidemiológico de infecciones respiratorias como las ocasionadas por el COVID-19 (*coronavirus disease 2019*) y agentes etiológicos similares, así como prevenir el contagio de persona a persona.

**ACCIONES GENERALES**

1. La persona responsable de la entrega de canasta básica por parte del Cabildo indígena, actuará como coordinadora de las medidas de prevención hacia el COVID-19, asegurará que todos los participantes que reciben canasta, así como las personas que participan en la entrega (manipuladores de alimentos y otros representantes de la comunidad y/o del cabildo), conozcan el plan de contingencia ante un posible caso de COVID-19; Así, difundirá la información básica sobre el COVID- 19 (signos, síntomas, formas o medidas de prevención y control para quienes reciben la canasta así como para sus familias), por otro lado, ofrecerá información a la comunidad del cabildo sobre consultas telefónicas y en páginas web de los servicios sanitarios pertinentes. En el caso de las canastas básicas, paquetes alimentarios de contingencia y refrigerios, la persona responsable será el profesional local proyecto 1098 o representante de la SDIS en la entrega de los alimentos.
2. Así mismo, la persona responsable de la entrega del servicio complementación alimentaria recomendará a los participantes, así como a manipuladores de alimentos y otros representantes de la comunidad y/o del

cabildo, la implementación de las recomendaciones de la Alcaldía Mayor de Bogotá (Decreto 081/2020), de las actividades de cuidado preventivo, sobre todo las de autocuidado personal.

3. Se debe reforzar el protocolo de actividades de Buenas prácticas de manufactura (BPM) con los manipuladores de alimentos y otros representantes de la comunidad y/o del cabildo, encargados de la entrega de canastas.
4. Intensificación de actividades de capacitación y monitoreo al cumplimiento de los procedimientos, guías clínicas de atención y protocolos para la detección, diagnóstico y manejo de IRA (infecciones respiratorias agudas), establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Salud - INS.

### **ACCIONES PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Para el personal encargado de la entrega de servicio complementación alimentaria:

- Canasta básica (afro, rural, Sumapaz), paquete alimentario de contingencia, paquete de apoyo alimentario a casos especiales, refrigerios: personal del comitente vendedor.
- Canasta básica Cabildo indígena: personal del cabildo.

Se deben seguir las siguientes medidas de prevención, adaptadas de la Resolución 2674 de 2013 (artículo 14):

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.
2. Usar vestimenta de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
3. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será **obligatorio** realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro

medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

5. Es obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

7. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

8. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

9. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos cuando sea necesario.

10. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

11. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

12. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

### **ACCIONES PARA EL SITIO DE ENTREGA**

Cuando el punto de entrega de canasta básica o refrigerio es cerrado (dentro de las instalaciones del cabildo, por ejemplo) deben aplicarse las siguientes recomendaciones:

1. Fortalecimiento de acciones de limpieza, desinfección y recolección de residuos en el área de entrega de alimentos, y disposición en caneca roja con pedal.
2. Realizar desinfección por aspersion en el área de entrega de alimentos antes de ingresar un nuevo turno y desinfección de superficies de forma rápida.
3. El lugar de entrega debe contar con un sitio para el lavado de manos, desinfección y aislamiento, si es del caso.
4. Si alguno de los manipuladores de alimentos presenta sintomatología de IRA, debe ser retirado del servicio.

5. Intensificación de medidas de BPM y garantía en los suministros requeridos (p.ej, tapabocas, guantes) para disminuir riesgo de transmisión de Infección respiratoria aguda.
6. Reforzar la entrega y organización de insumos para lavado de manos a los manipuladores de alimentos: jabón líquido, geles y desinfectantes en seco a base de alcohol, toallas de papel, entre otros.
7. Para los participantes que reciben refrigerios de consumo inmediato (cabildos indígenas y refrigerios en unidades operativas SDIS), entregar insumos para el lavado de manos y monitorear el proceso.
8. Ubicación de avisos alusivos a la prevención de enfermedades como el COVID-19 y agentes etiológicos similares (lavado correcto de manos, medidas de autocuidado personal, entre otros).
9. La entrega de las canastas básicas, paquetes alimentarios de contingencia y refrigerios, debe realizarse siguiendo las directrices del Ministerio de Salud, que determina que no se deben realizar eventos masivos de más de 50 personas. Por tanto, la persona responsable de la entrega de la canasta o el refrigerio debe organizar turnos de **máximo 40 personas** para recibir el apoyo alimentario. Para esto, se deben generar listados oportunos de los participantes, con los horarios respectivos de recepción de la canasta o el refrigerio. Es necesaria y pertinente la comunicación **temprana y efectiva**, para evitar confusiones y aglomeraciones a la hora de entrega. Debe informarse a los usuarios que es obligatorio asistir en el horario programado. Cabe recordar que se deben cumplir los tiempos de entrega establecidos en las Fichas técnicas de negociación y de distribución y entrega, para el caso de canastas y refrigerios, así como el Anexo técnico para cabildos indígenas.
10. En los casos de canastas básicas, paquetes alimentarios de contingencia o refrigerios cuya cobertura en la entrega sea menor a 40 personas, también se deben organizar turnos para evitar aglomeraciones y optimizar la prevención.
11. Se debe recomendar a los participantes de canasta que se entrega en espacio abierto (p.ej., Sumapaz) que lleguen con las manos higienizadas a recibir el apoyo alimentario.
12. En caso de identificación de síntomas de gripe o enfermedad respiratoria en alguno de los participantes, se debe iniciar el protocolo establecido por la Alcaldía Mayor de Bogotá (reportar caso a línea 123).
13. En lo posible, se debe advertir a los participantes que no lleven a las entregas, en el caso de canastas, a los menores de edad o acompañantes con

síntomas de enfermedad respiratoria, para evitar el riesgo epidemiológico de IRA.

14. Si el participante de la canasta básica tiene síntomas de gripe u otra enfermedad respiratoria, podrá autorizar a otra persona para la recepción de la canasta, en el formato establecido por la SDIS.


## **RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS**

1. Suspensión hasta nueva disposición, de encuentros con familias, con organizaciones sociales, actividades con otras entidades, las cuales impliquen ingreso de personas ajenas a la unidad operativa.
2. Suspensión de toma antropométrica de los participantes, así como actividades de estilos de vida saludable y otras que impliquen reuniones masivas.

*Al corresponder a una contingencia, este documento está sujeto a modificaciones permanentes. Esté atento a los ajustes que se puedan presentar.*

Elaboró: Equipo Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

Revisó: Julieta Pulido, Subdirectora de Nutrición(e) / Rodrigo Piñeros, Subdirector de Abastecimiento.

Aprobó: Aura Gómez S, Directora de Nutrición y Abastecimiento.   
Aura GS (17 mar. 2020)