



Debemos continuar brindando alimento y apoyo nutricional a las personas más vulnerables, con medidas que permitan minimizar los riesgos y evitar el contagio

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN en CASAS COMUNITARIAS, COMEDORES Y PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN DURANTE EL COVID19 - marzo 2020

No podemos dejar de dar alimento a los niños, niñas y personas vulnerables

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en estos momentos de pandemia.

Es importante **garantizar el funcionamiento** y operatividad de nuestros programas de alimentación y apoyo nutricional haciendo los ajustes necesarios. Un objetivo importante debe ser garantizar la salud de las personas para poder continuar desempeñando las actividades. Queremos seguir el apoyo que brindamos a las personas más vulnerables con responsabilidad para **minimizar los riesgos y evitar el contagio**.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

1. Garantizar la continuidad del suministro de alimento y apoyo nutricional a la población vulnerable que atendemos (principalmente niños, niñas y mujeres embarazadas y lactantes), más necesario que nunca.
2. Implantar medidas para garantizar la salud de las personas, tanto beneficiarias como de nuestros equipos
3. tratar de evitar la propagación del coronavirus (COVID-10)
4. cumplir y promover las medidas sociales que las expertos recomienden
5. continuar fortaleciendo la resiliencia necesaria para enfrentar esta emergencia en medio de la emergencia que vivimos en Venezuela.

RESPONSABILIDADES

Todos debemos actuar con **CORRESPONSABILIDAD** para minimizar los riesgos de contagio. Y evitar la propagación del virus COVID-19. Las coordinadoras de los centros con sus equipos, las madres colaboradoras y los equipos de apoyo pasarán la información necesaria y garantizarán que se cumplan las medidas de protección que estos tiempos nos exigen.



PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA CASAS COMUNITARIAS Y COMEDORES


CONTROL ACCESO Y FUNCIONAMIENTO

- Comprobar que las personas que llegan a buscar alimento o suplementos terapéuticos no presentan síntomas - no tienen tos, problemas respiratorios, ni fiebre).
- Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37°C.
- En caso de presentar síntomas si es colaboradora debe ir a su casa y aislarse (dependiendo de la evolución ir a centro médico de atención), si es niño/a o representante separarlo del grupo presente, para atenderlo. Debe darse seguimiento y reportar a las autoridades de salud.
- Estación de lavado de manos: medidas de higiene – lavado de manos por más de 20 segundos antes de entrar al centro o de recibir los alimentos.
- Organizar y marcar claramente los espacios asignados en el sitio de distribución de insumos o alimentos.
- Organizar las raciones a entregarse, antes de la distribución programada.
- No permita aglomeraciones alrededor del punto de distribución.
- Considerar las medidas de higiene y saneamiento
- No debe haber contacto físico entre el personal del S.I. y los beneficiarios o entre los beneficiarios.
- Los colaboradores en el punto de recolección deben colocar las raciones de alimentos en una mesa en el punto de distribución y retroceder, permitiendo al beneficiario recolectar la ración.
- Después de la recolección de la ración, se debe indicar a los beneficiarios que salgan del sitio de recolección y se les debe alentar a que abandonen el sitio de distribución.
- Indicar a los beneficiarios que mantengan una distancia de un metro en todos los puntos durante las distribuciones.
- Indicar a los beneficiarios que abandonen el sitio de distribución inmediatamente después de la recolección de las raciones.
- Al finalizar la distribución, asegurar que el punto de distribución (habitación / área / mesa) sea aseado y se rociado con desinfectante (solución de cloro al 0.5%). Una vez seca, la mesa debe plegarse para su almacenamiento / transporte. La escoba se puede usar nuevamente después de la aplicación de lejía para eliminar cualquier residuo.
- Limpiar la estación de lavado de manos y retirar / almacenar la solución de lavado de manos.

Es obligatorio que todo el personal en el sitio de distribución use mascarillas, realice el lavado continuo de manos y siga las indicaciones de prevención

INDICACIONES/FORMACIÓN PARA LA PREVENCIÓN

- Utilizar mascarillas/tapabocas en todo momento
 - **Lavarse las manos a menudo con agua y jabón** (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus y especialmente después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica à Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico à LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.
 - Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que **las manos facilitan su transmisión.**
-

- 
- **Evitar cualquier contacto físico.**
 - **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite.
 - **Estricto cumplimiento de las medidas de higiene** en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Para esto se puede utilizarse cloro/lejía de uso doméstico.
- Usar guantes y delantales para las tareas de limpieza.
- **Aumento de la frecuencia de limpieza** de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- Lavarse las manos después de limpiar.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas: Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

- – Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
- Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.
- Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.

*Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.


- – En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Las prendas textiles ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

Al equipo coordinador le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona colaboradora estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir a las actividades hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.
 - **Disponibilidad de recursos:** se debe disponer de los insumos necesarios para seguir todas las medidas de prevención recomendadas.
 - **Disposición de toallas desechables y soluciones/toallitas alcohólicas,** así como un punto de información básica.
-

- 
- **Disposición de mascarillas.**
 - **Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo**, para garantizar la distancia de seguridad. Marcar los espacios.
 - **Evitar concurrencia de gente**
 - Colocación de **contenedores cerrados específicos** para pañuelos usados, mascarillas y desechos. **Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.**
 - **Aírear continuamente** todos los espacios de trabajo siempre que sea posible.
 - Sustituir los productos de limpieza por otros de mayor eficacia, si es necesario
 - Distribución y organización para **evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas** garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.
 - **Máxima colaboración** de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:

- Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de venir a trabajar, informar al equipo para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y aislarse en su hogar durante dos semanas o hasta su completa curación.
 - Reportar al personal sanitario - búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
-