FUNPERS

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL

MANUAL DE BPM ADAPTADO A LA EMERGENCIA SANITARIA COVID -19



FUNPERS

HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR MUNICIPIOS VALLE DEL GUAMUEZ, ORITO Y SAN MIGUEL

Elaboró	JUAN CAMILO GÓMEZ RAMIREZ	Reviso y aprobó		Fecha de aprobación	

1. INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas de Manufactura son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, compra, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar alimentos en condiciones sanitarias adecuadas.

De esta manera se considera importante la ejecución de Buenas Prácticas de Manufactura en las diferentes unidades de atención de la Modalidad Comunitaria estableciendo las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínimas que contribuyen a la prestación de un servicio de calidad, orientando al personal en cada uno de los procesos y actividades a desarrollar, permitiendo la conservación de alimentos, y minimizando potencialmente los riesgos de salud de los usuarios.

2. JUSTIFICACION

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos, seguros para el consumo humano, Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, se almacenen y distribuyan en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

El objetivo principal de la aplicación de las BPM en las diferentes unidades de atención es proteger la salud del consumidor y, por tanto, el desafío es mejorar especialmente aquellas prácticas diarias claves para la mejora y fortalecimiento del sistema, contribuyendo así que los alimentos desde el primer eslabón al último mantengan su inocuidad y calidad. Las BPM se adquieren bajo las tareas de control de los alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Este abordaje se constituye en fundamental para definir y alcanzar una prestación de servicio de calidad como Modalidad Comunitaria incluyendo una función participativa, motivadora y constructiva que logre un control de alimentos más fortalecido.

3. OBJETIVOS

3.1 GENERAL

Establecer los diferentes planes y programas que son de obligatorio cumplimiento para garantizar la inocuidad y calidad sanitaria, dando a conocer los procesos y actividades higiénico-sanitario de compra, almacenamiento, transporte, y distribución de los alimentos en las unidades de Servicio de la Modalidad Comunitaria.

3.2 ESPECIFICOS

- Elaborar los diferentes planes y programas acorde a cada unidad de servicio con su respectivo soporte documental.
- Implementar los diferentes requisitos higiénicos y sanitarios establecidos en la resolución 2674 de 2013 para un servicio de calidad.
- Capacitar al talento humano para que implemente las Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.
- Brindar las herramientas necesarias al talento humano para lograr el cumplimento de la BPM.

4. ALCANCE

Establecer Buenas Prácticas de Manufactura en las unidades de atención de la Modalidad Comunitario que tiene como propósito la entrega de alimentos saludables e inocuos a través de la ejecución de procesos higiénico - sanitaria en la entrega de refrigerios y complementos establecidos según la minuta propuesta por la fundación FUNPERS y aprobaba por ICBF, garantizando alimentos inocuos y de calidad. De esta manera generar factores protectores que eviten las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAS).

5. DEFINICIONES

Actividad acuosa (aw): En la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación y proliferación de microorganismos.

Agua Potable: Aquella cuyo uso y consumo no causa efectos nocivos al ser humano.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel al cual se han adicionado o se han sustituido parte de elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificaciones o degradación parcial o total, de los constituyentes, que le son propias, por agentes físicos, químicos, o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores, a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en su contenido de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado: es aquel que se expende con nombre o calificativo distinto al que corresponde y en su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, puedan experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

Alimento potencialmente peligroso: aquellos que en razón de su composición o manipulación puede favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representa un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de proceso, conservación almacenamiento, trasporte y expendio.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesa- miento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directa- mente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La calidad de un alimento está definida como la medida en que el conjunto de propiedades y características que ofrece el producto, en términos generales, sus atributos satisfacen las necesidades declaradas o implícitas de quien lo consume, para que estos parámetros de calidad se cumplan se aplican las Buenas Prácticas de Manufactura en cada etapa de la cadena alimentaria hasta su consumo final.

La Fundación FUNPERS establece las BPM desde la compra almacenamiento, distribución y transporte:

1. **Etapa:** Compra

COMPRA

→ Proveedor eficiente y confiable

→ Proveedor con normativa sanitaria establecida.

→ Proveedor con reconocimiento de su actividad, prestigio, trayectoria en el mercado.

→ Proveedores que apliquen sistemas de aseguramiento de la calidad y que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Requisitos de proveedores:

- Copia de concepto sanitario favorable del establecimiento en el cual y/o expenden los alimentos.
- Certificado de control de plagas y roedores del establecimiento
- Los proveedores de alimentos que elaboren, envasen y distribuyan los alimentos deberán presentar copia de los documentos sanitarios del personal manipulador de alimentos
- Los proveedores autorizaran para que el personal competente de la fundación FUNPERS realice visitas de supervisión higiénico - sanitaria y se dicten las recomendaciones pertinentes, creando una relación de beneficio mutuo.
- Todos los alimentos, que se expendan bajo nombre y marca deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado definidos en la resolución 5109 de 2005
- Los proveedores deberán entregar ficha técnica del producto.

2. **Etapa:** Transporte de los alimentos

Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices establecidas para mantener y preservar las condiciones sanitarias cuando los alimentos y productos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.

TRANSPORTE →
- → Inspección de almacenamiento
- → Organización de alimentos en estibas, recipientes o canastillas de manera organizada que aíslen el producto del piso y evite su contaminación
- → Verificación de limpieza y desinfección del carro.

3. **Etapa:** Recepción de los alimentos

3.1 Recepción en Bodega Fundación FUNPERS

El proveedor realiza la entrega de materia prima en las instalaciones de la Fundación FUNPERS, de esta manera con anterioridad se realiza fumigación, limpieza, desinfección de la bodega y colocación de estibas estableciendo espacios que permitan limpieza constante, así mismo se alista formato de solicitud de materia prima para verificación de la cantidad.

3.2 Recepción en cada unidad de servicio

Para la recepción en cada unidad de servicio se dispondrá de elementos como estibas, cajones de madera o recipientes herméticos con tapa, los alimentos que requieran refrigeración, se amanecerán en cavas o termos que permitan conservar la cadena de frio sin que se altere el producto.

RECEPCIÓN

- Verificación de fechas de vencimiento.
- Verificación número de lote.
- Inspección de empaque sin deterioro.
- Almacenamiento de alimentos apilados en estibas.
- Almacenamiento protegido de los rayos del sol, lluvia polvo y humedad.
- Verificación de la cantidad del producto.

4. Etapa: Suministro de alimentos

SUMINISTRO

- Verificación del producto, que este se encuentre en buen estado, sin aberturas, magullado o vencido
- Utilización de guantes, tapabocas, cofia al momento de la entrega.

7. DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LOS ALIMENTOS

A través de la verificación de la calidad de los alimentos se estable si es aceptable o se rechaza los alimentos.

Para la aceptación se realiza observación de propiedades o parámetros generales que definen la calidad de un alimento evaluando las características organolépticas (color, olor, aroma, sabor, textura (duro, blando, aceitoso), consistencia (líquido, espeso, gelatinoso)) composición y estabilidad del producto.
Acorde a cada alimento se establece parámetros de aceptación

7.1 Producto lácteo:

Aceptación: Empaque limpio, empaque con número de lote y fecha de vencimiento fija en el empaque, registro sanitario, debe presentar un sabor dulce y una consistencia uniforme.

Rechazo: Empaque sin rotular, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida. Sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, Contenido inferior al rotulado, cuando este presenta sabor agrio, amarga, consistencia grumosa, deteriorado y rotulo no legible.

7.2 Producto de panadería:

Aceptación: presentación industrializada, sabor agradable y con adecuadas características organolépticas.
Rechazo: se rechazan aquellas que tengan empaque roto, deteriorado, rotulo no legible, producto vencido según fecha de caducidad, presencia de moho, textura no acorde a su contenido.

7.3 Alimentos incluidos en el complemento:

Aceptación: alimentos con fecha de vencimiento prolongada, empaques completamente sellados, alimentos frescos, color brillante con adecuada textura respecto a su contenido. Lata o envase y sello en buenas condiciones Buena presentación física.
Rechazo: producto vencido según fecha de caducidad, empaques rotos, olor desagradable, presencia de moho, gorgojo, textura inadecuada para su contenido, latas con herrumbre, abolladuras, falta de etiquetas.

7.4 Huevos:

Aceptación: limpios, cáscara entera y lisa, frescos, cartón de 30 unidades, empacados en panales de cartón que permitan su colocación vertical, libres de contaminantes como pajas virutas, humedad u otros elementos que puedan contaminarlos. Al abrirlo debe tener olor característico, yema permanente en el centro.
Rechazo: Cáscara sucia, averiada y / o pegada al empaque olor diferente, desagradable, color anormal, al abrirlo claras liquidas y manchas de sangre.

8. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

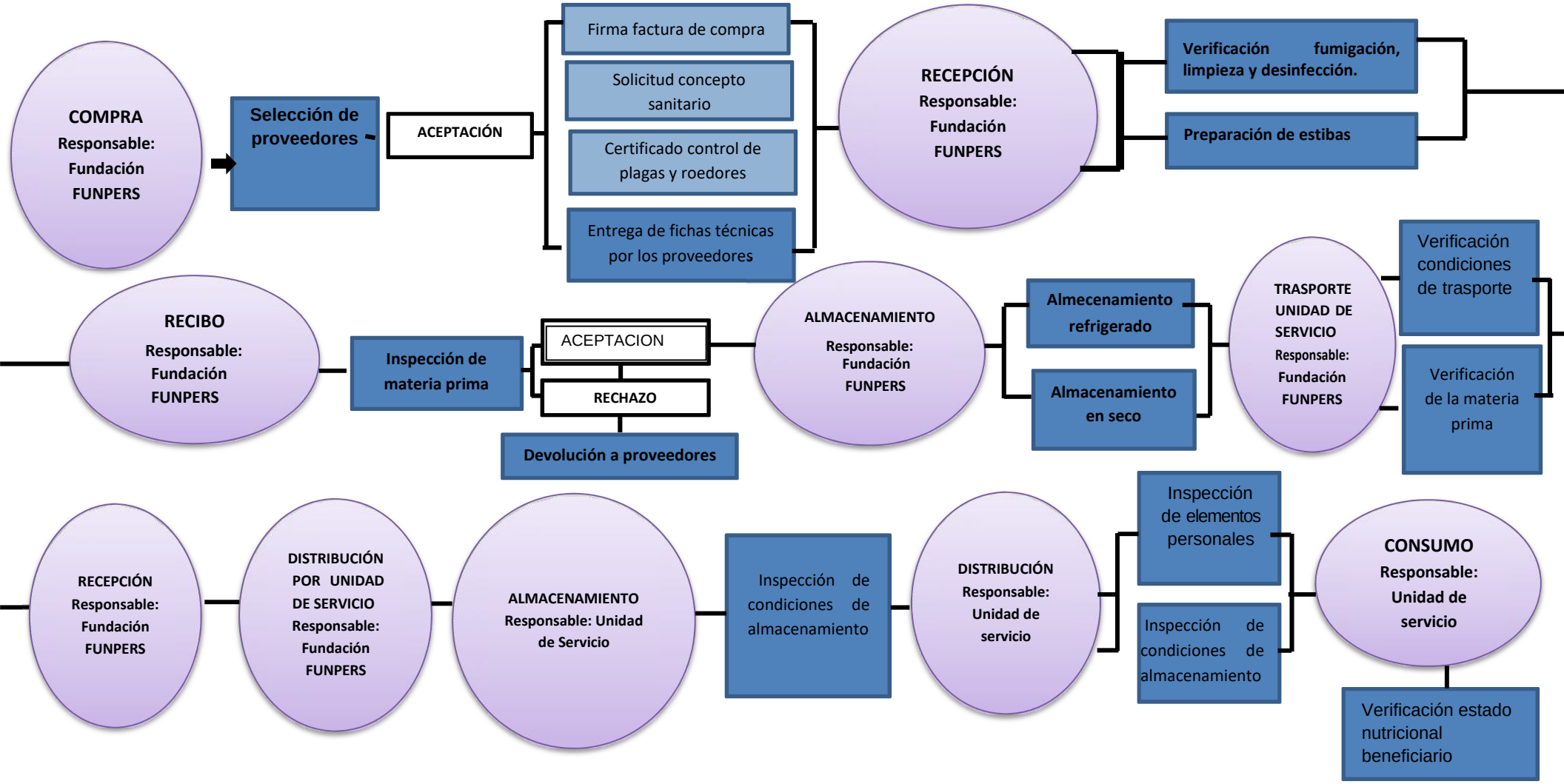
El componente nutricional debe ser evaluado para definir el logro de los objetivos propuestos y establecer planes de mejora, para lo cual se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

8.1 Componente higiénico – sanitario: evalúa la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) descritas en el presente manual y en los programas del plan de saneamiento básico definido, en la cual personal Profesional en Nutrición o en Ingeniería de Alimentos, emite un concepto sanitario de la unidad.

8.2 Componente nutricional: este componente será evaluado partiendo de la opinión de los padres de familia o acudiente del usuario, respecto a los alimentos suministrados, para lo cual, mensualmente se realiza visitas al azar, a las unidades donde se encuentran los beneficiarios. Así mismo se tendrá en cuenta la mejora del estado nutricional de los niños.

Teniendo en cuenta que la calidad final de los alimentos, tanto higiénica como nutricional se determina principalmente en el hogar, se hace necesario formar a las familias en manipulación de alimentos, con el fin de disminuir la contaminación de los mismos y de esta manera evitar las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA). Se brindará educación alimentaria y nutricional que genere hábitos alimentarios saludables, permitiendo mantener un adecuado estado nutricional

9 DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL



10 CONDICIONES BÁSICAS DE INSATALACIONES

Las unidades de servicio de la Modalidad Comunitaria, servicio HCB ubicadas principalmente en la zona rural y algunas urbanas, en cada una de ellas, se realiza entrega de refrigerio, complemento y atención integral a la primera infancia mediante los encuentros semanales.

10.1 Localización y acceso: las unidades de atención ubicadas en las zonas rurales y urbanas se encuentran aisladas de focos de insalubridad por lo tanto no representa riesgos potenciales para la contaminación de los alimentos, su ubicación no coloca en riesgo la salud, el bienestar de la comunidad y los usuarios, además sus accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.

10.2 Diseño y construcción: cada una de las instalaciones de las unidades de servicio están construidas acorde a cultura, necesidad de cada comunidad, espacio público o privado que facilitan la realización de los encuentros, por tal razón su diseño y construcción no se adecua a almacenamiento y conservación de los alimentos. Sin embargo, se tiene en cuenta espacios que mitiguen cualquier contaminación de los mismos.

10.3 Abastecimiento de agua: el agua utilizada principalmente de aljibes esto debido a que las unidades de atención se ubican en zona rural dispersa, no se cuenta con agua potable.

10.4 Disposición de residuos sólidos: las unidades de atención realizan el manejo de residuos sólidos inmediatamente se termina consumo de refrigerio o entrega de complemento con el fin de evitar que se generen malos olores, llegada y refugio de plagas, roedores u otros animales, de esta manera evitar la contaminación y preservar el medio ambiente. Los residuos sólidos se recolectan en canecas plásticas y se almacenan en espacios apropiados.

10.5 Instalaciones sanitarias: algunas unidades de atención cuentan con servicio sanitario, útiles (jabón líquido, papel higiénico, toallas de papel) necesarios para la higiene como lavado de manos.

11 ENTREGA DE RACION PARA PREPAR- RPP DURANTE LA EMERGENCIA COVID-19

La **FUNDACION DE PROFESIONALES ENFOCADOS A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL** teniendo en cuenta todas las directrices establecidas por las entidades de salud tanto departamentales y gubernamentales para las diferentes labores y trabajos a nivel nacional se acoge al cumplimiento de protocolos de bioseguridad para evitar propagación de covid-19.

A continuación, se describe el protocolo para la entrega de ración para preparar en cada unidad de servicio acorde a la emergencia sanitaria:

- **TRANSPORTE**

- Verificar que transportador y su vehículo de transporte cumplan con todas las normas de bioseguridad.
- El conductor y el acompañante deberán contar con los elementos mínimos de bioseguridad como son tapabocas, gafas, gorro y los utilizarán de manera adecuada durante toda la prestación del servicio.
- de tener contacto con los paquetes el conductor y el acompañante deberán desinfectar sus manos con alcohol glicerinado utilizando el protocolo adecuado.





- **DESCARGUE DE PAQUETES ALIMENTARIOS**

- Las unidades deben estar previamente limpias y desinfectadas por parte del equipo de Salud y Nutrición.
- Al ingresar al lugar donde se almacenarán y entregarán los paquetes, desinfectar los zapatos con alcohol.
- Antes de manipular paquetes, materiales, herramientas y todo lo que se encuentre en el lugar de entrega, deberá lavarse las manos con abundante agua y jabón, utilizando el protocolo de lavado establecido.
- Lavarse las manos cuantas veces lo vean necesario







- **VERIFICACIÓN DE PAQUETES ALIMENTARIOS**

- Se realiza por parte del personal de la UDS, utilizando como soporte el acta de remisión de alimentos, la cual es firmada únicamente si los paquetes alimentarios y el AAVN se encuentran completos y en buenas condiciones.





- **ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS**

- Para realizar la entrega del paquete alimentario, cada 20 minutos se convoca a 4 padres de familia por cada UDS correspondiente los cuales deberán asistir con tapabocas y llevar su propio lapicero
- La orientación a los padres de familia se dará a través de vía telefónica o WhatsApp donde se explica detenidamente el proceso de entrega de ración para preparar (RPP) y alimento de alto valor nutricional AAVN).
- El talento humano que se encuentra autorizado para la entrega de paquetes en cada UDS deberá realizar el proceso de lavado de manos o aplicación de gel antibacterial antes y después de cada proceso.
- Una vez el padre de familia, acudiente o encargado ingrese, el colaborador encargado(a) de la entrega manteniendo una distancia de 2 metros, le informará verbalmente cual es el paquete que le corresponde y evitará cualquier contacto físico innecesario, en este caso será el mismo padre de familia quien levante, verifique y traslade el paquete, teniendo en cuenta los siguientes pasos:
-

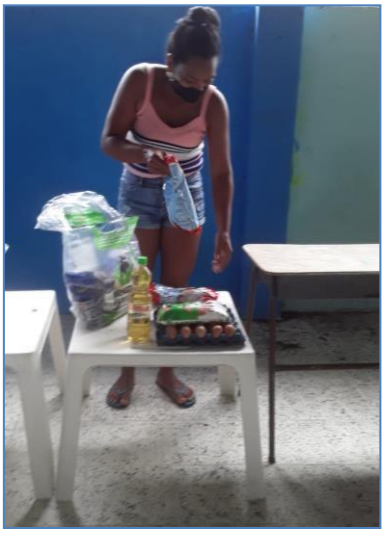
    - Abrir paquete alimentario
    - Verificar que las cantidades de cada producto correspondan con la minuta patrón del sticker ubicado en la bolsa.
    - Verificar calidad de productos y fechas de vencimiento vigente

FUNPERS

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL









- En cuanto a los registros de entrega, se ubicará de manera ordenada las listas en una mesa o superficie cerca a la entrada y será el padre de familia quien con una orientación básica del colaborador(a) buscará y firmará en el lugar que le corresponde, sin tener ningún contacto físico con el colaborador(a).
- Al finalizar la entrega de paquetes, todos los colaboradores deberán lavarse las manos y desechar de manera responsable cualquier elemento que pueda ser foco de contaminación o transmisión del virus.

Actualmente en los programas de primera infancia que maneja en los municipios de Valle del Guamuez, Orito y San Miguel: Hogar Comunitario de Bienestar (HCB) con 50 usuarios (20 del municipio de Orito, 20 del Valle del Guamuez y 10 del municipio San Miguel) no se han presentado situaciones de Contagio por el Covid 19 según reportes de seguimiento telefónico que realiza el equipo de talento humano de la fundación, sin embargo se clarifica que se están manejando diferentes protocolos para la atención de los usuarios y de esta manera poder brindar una atención adecuada.

Por ende, en el momento que se realizan las llamadas telefónicas a los usuarios se da capacitación y orientación mediante infografías en caso de presentarse un contagio en la familia, también se hace referencia al protocolo de bioseguridad que se debe aplicar al salir y al llegar a casa.

Por lo tanto, al momento de entregar la ración para preparar la **Fundación de Profesionales Enfocados a la Reconstrucción Social realiza esta actividad con todas las medidas de Bioseguridad,** para así proteger al talento humano como a los usuarios de los programas, a continuación, explicamos cómo se realiza tal proceso que es de manera mensual:

La EAS FUNPERS teniendo en cuenta la entrega de RPP (ración para preparar) utilizó, en primera instancia la convocatoria a los usuarios tanto de la zona rural y urbana donde se hace necesario el uso de herramientas tecnológicas tales como llamadas telefónicas, mensajes de texto, la publicación de avisos en lugares públicos y para la zona rural dispersa donde no cuenta con señal es necesario las cuñas radiales atreves de la emisora LA PODEROSA ESTEREO 102.3, así mismo se organiza un cronograma de entregas de RPP, el cual señala los días y el horario de entrega.

La entrega de RPP se realiza bajo un protocolo de limpieza y desinfección, utilización de elementos de bioseguridad a cargo de los responsables de la entrega: coordinadores, nutricionista, apoyo salud y nutrición.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: El principal objetivo es establecer sistemas eficaces para garantizar el correcto mantenimiento, limpieza y desinfección de los lugares donde se entregará la Ración para preparar.

LIMPIEZA Y DESINFECCION: En las Unidades de atención antes de la entrega se realiza el adecuado estado de limpieza y desinfección, para la seguridad, prevención de contaminación de alimentos por agentes físicos, químicos o biológicos.

a) Métodos y Procedimientos de Limpieza

La limpieza y desinfección, realizada en la U.A tuvo en cuenta lo siguiente:

- Limpieza a seco: En la limpieza a seco se utiliza una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y desechos.
- Enjuague previo (rápido) aparezca: se utilizó agua para remover pequeñas partículas que no fueron retiradas en la etapa de limpieza a seco, y prepara las superficies para la aplicación del producto de limpieza como detergente
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado) Enjuague posterior
- Aplicación de desinfectante
- El enjuague posterior: Durante el enjuague posterior, se empleó agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.
- Una vez limpias, las superficies de contacto se ubican los alimentos y de esta manera realizar la entrega de RPP libre de bacterias patógenas.

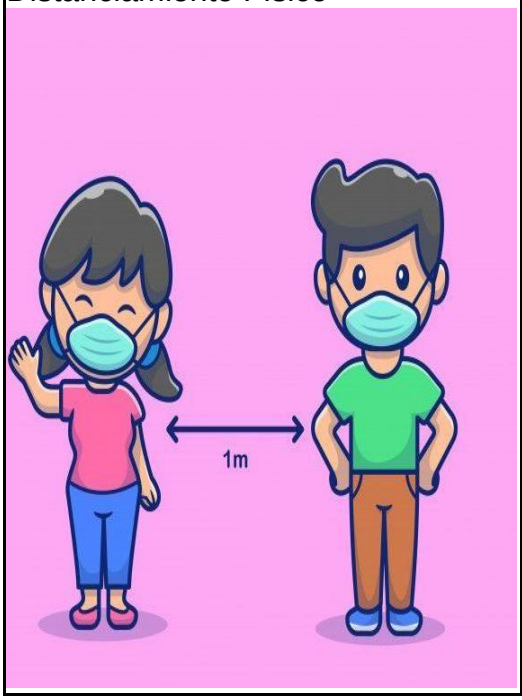
Este protocolo se implementó con el ánimo de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19. Es preciso decir, que este protocolo está orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad y son de obligatorio cumplimiento.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- **LAVADO DE MANOS:** en el lavado de manos lo realiza tantos los padres de familia de los usuarios y/o responsables del cuidado de los niños y niñas y el personal que realiza la entrega de RPP para un buen lavado de manos fue necesario agua, jabón anti bacterial, para el secado de manos se utilizó toallas desechables, y para la desinfección de las mismas alcohol. Así mismo dentro de cada Unidad de Atención se publicó un aviso el cual plasma el lavado de manos.

IMAGEN PREVENTIVA LAVADO DE MANOS	IMAGEN LAVADO DE MANOS USUARIOS
	

- **DISTANCIAMIENTO FISICO:** con el propósito de mantener un espacio entre las personas para practicar el distanciamiento físico se requiere: Permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas evitando contacto directo, de esta manera se realiza este distanciamiento mientras se hace la entrega de los paquetes de RPP en las unidades de atención, sumado se plasma en la pared imágenes alusivas con el ánimo de que la información sea más práctica.

IMAGEN PREVENTIVA DISTANCIAMIENTO FISICO	DISTANCIAMIENTO ENTREGA DE RPP
Distanciamiento Físico 	 

- **USO DEL TAPABOCAS Y MASCARILLA:** El uso del tapabocas y de la mascarilla es constante en el momento de la entrega de RPP tanto para las agentes educativas como para los usuarios de las modalidades.

IMAGEN PREVENTIVA COMO UTILIZAR EL TAPABOCAS	UTILIZACIÓN DE TAPABOCAS AGENTE EDUCATIVA	UTILIZACIÓN DE TAPABOCAS USUARIA
 Uso correcto del tapabocas		

- **USO DE GORROS**: con el ánimo de mantener la higiene y desinfección a la hora de realizar la entrega de RPP.

IMAGEN PREVENTIVA COMO UTILIZAR EL GORRO	UTILIZACIÓN DE GORRO AGENTE EDUCATIVA
Uso correcto del gorro 	

- **USO DE GUANTES:** Con el fin de evitar la propagación de bacterias, de la misma manera se recomienda al talento humano de la EAS cambiar los guantes de manera constante y evitar manipular los ojos, nariz o boca. Y de esta manera minimizar alguna contaminación desfavorable para el estado de salud. Antes de utilizar los guantes se debe realizar un debido lavado de manos o utilizar alcohol glicerinado.

IMAGEN PREVENTIVA COMO UTILIZAR LOS GUANTES	UTILIZACIÓN DE GUANTES EDUCATIVAS
	

Finalmente se ha realizado una ruta de atención la cual está establecida por el ente territorial la cual se anexa para su debido conocimiento.




Secretaría de Salud
Valleguamuenses ¡Somos Todos!
SI ERES SOSPECHOSO O POSITIVO PARA COVID-19
¡DEBES!
Estar aislado en un establecimiento médico, si esto no es posible, autoaíslate en casa.
Lavarte las manos frecuentemente.
2mt
Guardar una distancia de al menos 2 metros con otras personas.
Restringe tus desplazamientos y el contacto con otros.


Usar mascarilla médica el mayor tiempo posible; la mascarilla tiene que cambiarse por lo menos una vez al día
Si no toleras una mascarilla médica debes practicar estrictamente la higiene respiratoria.
Es decir, cubrirse nariz y boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar y desecharlo inmediatamente, o bien cubrirse con el ángulo interno del codo y luego asearse las manos.
Mejorar la ventilación del espacio habitable abriendo puertas y ventanas.
Seguir siempre las recomendaciones de tu médico tratante.
Limpiar y desinfectar las superficies de tu dormitorio, pantallas táctiles y accesorios de baño.
No automedicarte.
Secretaría de Salud
Valleguamuenses ¡Somos Todos!


ADMINISTRACIÓN 2020 - 2023
Secretaría de Salud
Valle del Guamuez
Valleguamuenses ¡Somos Todos!
SI ERES SOSPECHOSO O POSITIVO PARA COVID-19
¡DEBES!
Estar aislado en un establecimiento médico, si esto no es posible, autoaíslate en casa.
Lavarte las manos frecuentemente.
2mt
Guardar una distancia de al menos 2 metros con otras personas.
Restringe tus desplazamientos y el contacto con otros.


Usar mascarilla médica el mayor tiempo posible; la mascarilla tiene que cambiarse por lo menos una vez al día
Si no toleras una mascarilla médica debes practicar estrictamente la higiene respiratoria.
Es decir, cubrirse nariz y boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar y desecharlo inmediatamente, o bien cubrirse con el ángulo interno del codo y luego asearse las manos.
Mejorar la ventilación del espacio habitable abriendo puertas y ventanas.
Seguir siempre las recomendaciones de tu médico tratante.
Limpiar y desinfectar las superficies de tu dormitorio, pantallas táctiles y accesorios de baño.
No automedicarte.
Secretaría de Salud Valle del Guamuez
Valleguamuenses ¡Somos Todos!