

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 1 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

# PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN -CINAI

**DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI**

SERVICIO: PROMOCIÓN DEL CRECIMIENTO Y DESARROLLO

PROCESO: VIGILANCIA CRECIMIENTO Y DESARROLLO

MODALIDAD: INTRAMUROS Y EXTRAMUROS

NORMA PARA LA VIGILANCIA CRECIMIENTO Y DESARROLLO EN SALUD

<b>PREPARADO POR:</b>	<b>EQUIPO TÉCNICO UNIDAD INVESTIGACIÓN Y VIGILANCIA CRECIMIENTO Y DESARROLLO</b>	<b>MEd. Ana Zelmira Arias Montero PhD. María Eugenia Villalobos Hernández MSc. Alina Gamboa Segura Dra. Ana Cecilia Castillo Vásquez Dra. Natalia Campos Bello</b>	<b>V1: Fecha: 10/03/2020 V2: Fecha: 08/04/2020 V3: Fecha: 09/02/2021 V4: Fecha: 13/12/2021</b>
<b>REVISADO POR:</b>	<b>DIRECTORA TÉCNICA</b>	<b>LIC. XIOMARA MOLINA RETANA</b>	<b>Fecha: 10/03/2020 15/04/2020</b>
<b>REVISADO POR:</b>	<b>PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA E INSTITUCIONAL</b>	<b>MSc. Merceditas Lizano Vega</b>	<b>Fecha: 11/03/2020 13/04/2020</b>
<b>APROBADO POR:</b>	<b>DIRECTORA NACIONAL DE CEN CINAI</b>	<b>DRA. LIDIA CONEJO MORALES</b>	<b>Fecha: 11/03/2020</b>
<b>VERSIÓN N°: 1 VERSIÓN N°2 VERSIÓN N°3 VERSIÓN N°4</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN:</b>	<b>11/03/2020 08/04/2020 09/02/2021 20/01/2022</b>	<b>DNCC-OF-0292 - 2020</b>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 2 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## I. Aspectos Generales:

### 1.1. Introducción

El propósito de este procedimiento es orientar las personas que laboran en los establecimientos CEN CINAI, en la implementación de acciones para prevenir la incidencia de caso afectados por el Coronavirus y su transmisión dentro de los establecimientos CEN-CINAI, de esta forma favorecer la continuidad de la prestación de los servicios de la institución, en beneficio de la salud, crecimiento y desarrollo de la población materno-infantil que se atiende. Asimismo, responde a las indicaciones emitidas por el Ministerio de Salud y la Comisión Nacional de Emergencias, ante la permanencia de la pandemia por el COVID-19 en el país y el riesgo de que se incremente el número de casos en el territorio costarricense.

El presente procedimiento responde a lo planteado en el PS-Salud -01 Protocolo Sectorial de la Continuidad de Servicios de CEN-CINAI en tiempos de COVID-19, versión 3 emitido en diciembre del 2021, se complementa con los lineamientos generales para la DNCC por Coronavirus (COVID-19) emitidos mediante oficio DNCC-DT-OF-034-2020, enviado el 4 de marzo 2020, por lo que se procede a actualizar los procedimientos de acciones ante el COVID-19 que implementa la Dirección Nacional de CEN-CINAI, para fortalecer los servicios de atención presencial a las niñas y niños, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia que reciben los servicios de CEN-CINAI.

### 1.2. Alcance

La aplicación de este procedimiento se refiere a todos los funcionarios y funcionarias de la Dirección Nacional de CEN-CINAI, pertenecientes a los tres niveles de gestión y como parte de servicio de Promoción del Crecimiento y Desarrollo mencionado en el Artículo 3, inciso C del Reglamento Orgánico de la Ley 8809 Ley Creación de la Dirección Nacional de CEN-CINAI.

### 1.3. Responsables

En el nivel central, la Dirección Técnica, a través de la Unidad de Investigación y Vigilancia del Crecimiento y Desarrollo, es la unidad organizativa responsable de conducir la adecuada ejecución de los lineamientos técnicos, criterios, instrumentos, guías, manuales y otros, para la implementación de este procedimiento y toma de decisiones.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 3 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

La Jefatura de Área Técnica de la Región es la persona responsable de conducir al equipo de Área Técnica en su labor de supervisión y acompañamiento técnico, al equipo de funcionarios y funcionarias del nivel local para el cumplimiento de este procedimiento.

La Jefatura de Oficina Local es la persona responsable de conducir la ejecución de este procedimiento, mediante la divulgación, programación y monitoreo de las acciones a realizar por parte de la persona encargada de establecimiento CEN-CINAI, como garante del cumplimiento eficiente y efectivo de este procedimiento en todos los establecimientos asignados.

Toda persona funcionaria de la Dirección Nacional de CEN-CINAI puede realizar el reporte por sospecha de los casos o personas que presentan síntomas de la enfermedad causada por el COVID-19, y referirlo al EBAIS más cercano y al Área Rectora de Salud más cercana. También, deberá realizar las actividades y tareas de prevención de la transmisión del virus que se contemplan en el presente procedimiento.

#### 1.4. Definiciones

**Los coronavirus (CoV):** son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El coronavirus nuevo es un virus que no había sido identificado previamente en humanos.

**Tipos:** Es importante tener en cuenta que existen otros cuatro coronavirus humanos endémicos a nivel global: HCoV-229E, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 y HCoV-OC43. Estos coronavirus son diferentes al nuevo coronavirus llamado SARS-CoV-2 que produce la enfermedad llamada COVID-19.

**COVID-19:** es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra persona que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca.

**Caso probable:** 1. Un caso sospechoso para quien la prueba para SARS-CoV-2 no es concluyente; o 2. Un caso sospechoso para quien la prueba no pudo realizarse por algún motivo. 3. Un caso sospechoso para quien la prueba molecular (RT-PCR) es negativa o no se pudo realizar y el paciente tiene signos indicativos de COVID-19 en las imágenes diagnósticas del tórax

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 4 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

**Caso Confirmado:** Es aquel que cumple alguna de las siguientes dos condiciones:

- **Caso confirmado por laboratorio:** se refiere a la persona que se le ha detectado el virus que causa la enfermedad de COVID 19 independientemente de sus signos y síntomas clínicos, mediante alguno de los siguientes métodos:
  - RT-PCR capaz de identificar SARS - CoV-2 (autorizadas por una entidad regulatoria externa como FDA o su equivalente) realizada en los laboratorios públicos y privados que cuenten con una autorización del Ministerio de Salud.
  - Pruebas de antígeno realizadas en los servicios de atención únicamente de la CCSS según lo dispuesto en los Lineamientos generales para el uso de pruebas de antígeno para diagnóstico de COVID-19 (LS-SS-012).
  - Pruebas moleculares isotérmicas para SARS-CoV-2 que cuenten con una autorización del Ministerio de Salud, según lo dispuesto en los Lineamientos generales para el uso de pruebas alternativas al estándar de oro (RT-PCR) para el diagnóstico de COVID-19 (LS-SS-012).
  - Pruebas nasales de antígeno según los Lineamientos generales para el uso de pruebas de antígeno en los centros de trabajo para establecer medidas de contención en los centros.

**Caso confirmado por nexo epidemiológico:** las personas que residan en el domicilio de un caso confirmado por laboratorio y que desarrollen síntomas respiratorios durante los 14 días posteriores al último día de contacto cercano con la persona contagiada. (Para estas personas no será necesario realizar prueba PCR – RT, salvo que requieran hospitalización o fallezcan)

**Caso sospechoso:** (Persona que cumple con criterios clínicos y epidemiológicos-debido a la alta circulación del virus los criterios epidemiológicos no constituyen un diferenciador importante en cuanto a las personas con criterios clínicos únicamente-)

**Criterios clínicos:**

<b>Al menos dos de los siguientes</b>			ó	<b>Uno de los siguientes</b>		
Fiebre (medida o sensación febril)	Escalofríos	Mialgia		Tos de reciente aparición	Falta de aire	Disgeusia de reciente aparición
Dolor de cabeza	Dolor de garganta	Náuseas/vómitos	Anosmia de reciente aparición	Dificultad respiratoria		
Fatiga	Congestión nasal	Debilidad general				
Estado mental alterado	Diarrea/dolor abdominal					

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 5 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

**Criterios epidemiológicos** (los criterios epidemiológicos se utilizan para aumentar la sospecha de COVID-19)

- Residir o trabajar en un área con alto riesgo de transmisión del virus
- Un historial de viaje fuera del país en los 14 días previos al inicio de los síntomas.
- Haber visitado o laborado en un servicio de salud público o privado.

**Infección respiratoria aguda grave (IRAG):** la persona clasifica como IRAG si presenta: historia de fiebres de 38° C o más, dolor de garganta o tos disnea o dificultad respiratoria, con aparición en los últimos diez días y necesidad de hospitalización (según criterios establecidos en el Protocolo Nacional de Vigilancia de la persona con Influenza y otras virosis)

**Contacto cercano con COVID 19:** Se define como contacto cercano con un caso sospechoso, probable o confirmado por COVID-19, a aquella persona que, sin haber utilizado las medidas de protección adecuadas, tenga alguna de las siguientes condiciones:

- Haya proporcionado cuidados a un caso sospechoso, probable o confirmado sintomático, ya sea en el entorno doméstico o de atención de salud.
- Haya tenido exposición en forma directa a moco o saliva de una persona sospechosa, probable o confirmada positiva sintomática, ya sea producida por un estornudo o tosido, por beso, alimentos o utensilios de alimentación compartidos.
- Haya estado cara a cara con un caso sospechoso, probable o confirmado de COVID-19 a menos de 1.8 metros de distancia y por más de 15 minutos.
- Haya estado en un lugar cerrado (aula, oficina, sala de sesiones, área de espera o habitación) con un caso sospechoso, probable o confirmado sintomático, a una distancia menor de 1.8 metros, por un período mayor o igual a 15 minutos.

**Periodo de incubación:** el período de incubación de COVID-19 es de entre 2 y 12 días. Esto significa que, si una persona permanece bien 14 días después del contacto con alguien con coronavirus confirmado, es poco probable que haya sido infectado.

**Protocolo:** secuencia detallada de un proceso de actuación científica, técnica, médica.

**Orden sanitaria:** Acto administrativo mediante el cual el Ministerio de Salud hace del conocimiento de la persona interesada, de una resolución o disposición particular o especial en resguardo de la salud y el ambiente, la cual es de acatamiento obligatorio y debe ser ejecutada en el plazo que se indique. Con la emisión de una orden sanitaria el Ministerio de Salud da inicio al debido proceso a que tiene derecho la persona interesada. Los plazos indicados en la Orden Sanitaria de aislamiento no pueden ser retroactivos, por lo tanto, la fecha del día de inicio del aislamiento corresponde a la fecha del día en que se notifica el caso positivo, caso sospechoso o contacto cercano de caso positivo, al Ministerio de Salud, independientemente de la fecha de inicio de síntomas o contacto con el nexa epidemiológico. En los casos donde teniendo constancia de que la persona se mantuvo

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 6 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

en aislamiento por la indicación médica de un centro de salud público o privado que emite la VE01 y FIE, la orden sanitaria indicará el inicio de periodo de aislamiento que indicó el centro médico.

### 1.5. Referencias

- Real Academia Española, 2020, Definiciones, disponible en <https://dle.rae.es/protocolo>, consultado el 10 de marzo.
- Asamblea Legislativa de Costa Rica (2010). Creación de la Dirección Nacional de Centros de Educación y Nutrición y de Centros Infantiles de Atención Integral. Ley N° 8809. San José, Costa Rica.
- Dirección Nacional de CEN CINAI, Ministerio de Salud (2012). Sistema de Vigilancia del Estado nutricional y Desarrollo Infantil (SISVENDI). Unidad de Investigación y Vigilancia del Crecimiento y Desarrollo Infantil, Dirección Técnica. San José, Costa Rica.
- Ministerio de Salud, 2020, Lineamientos Generales para Centros Educativos, Guarderías y Similares (Pre-escolar, Escolar, Universitaria y Técnica) Públicos y Privados por COVID-19, versión 2, 28 de febrero, San José Costa Rica.
- Dirección Nacional de CEN CINAI, 2020, Lineamientos Generales para la DNCC por Coronavirus (2019-0Cov), Dirección Técnica. 4 marzo San José, Costa Rica.
- Presidencia de la República, Ministerio de la Presidencia y Ministerio de salud, 2020, Decreto Ejecutivo #42227-MP-S Declaración de estado de Emergencia Nacional, publicado el 16 de marzo 2020, San José Costa Rica.
- Ministerio de Salud (2021), LS-VS-001 Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19, versión 22, 27 setiembre, San José Costa Rica. Disponible en: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_vs\\_001\\_vigilancia\\_COVID19\\_%2024092021\\_v22.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_vs_001_vigilancia_COVID19_%2024092021_v22.pdf)
- Dirección Nacional de CEN-CINAI (2021) Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19, versión #3, diciembre, San José Costa Rica.
- Dirección Nacional de CEN-CINAI, (2021), Procedimiento continuidad de servicio atención y protección infantil (API), versión #3 de diciembre, San José, Costa Rica.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 7 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

- Ministerio de Salud (2020) LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19), versión1, del 29 mayo, San José Costa Rica, Disponible en:  
[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_pg\\_032\\_limpieza\\_desinfeccion\\_29052020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_pg_032_limpieza_desinfeccion_29052020.pdf)
- Ministerio de Salud, LS-SI-007. (2021) Lineamientos generales para Centros de Atención Integral públicos, privados o mixtos, durante la declaratoria de emergencia provocada por el COVID-19, Versión 6, 4 enero, San José Costa Rica. Disponible en:  
[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_si\\_007\\_lineamientos\\_CAI\\_publicos\\_privados\\_mixtos\\_04022021.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_si_007_lineamientos_CAI_publicos_privados_mixtos_04022021.pdf)
- Ministerio de Salud, (2020), LS-SS-006 Lineamientos generales para el uso del equipo de protección personal (EPP) para prevenir la exposición al Coronavirus (COVID-19) en servicios de salud, centros de trabajo, versión 7 del 19 octubre, San José Costa Rica. Disponible en:  
[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_ss\\_006\\_lineamientos\\_generales\\_uso\\_EPP\\_19102020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_ss_006_lineamientos_generales_uso_EPP_19102020.pdf)
- Ministerio de Salud, (2021) LS-PG-016. Lineamientos Generales sobre el uso de mascarillas y caretas a nivel comunitario en el marco de la alerta por COVID-19, versión 10, 27 de setiembre, San José Costa Rica. Disponible en:  
[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_pg\\_016\\_lineamientos\\_general\\_uso\\_mascarilla\\_caretas\\_nivel\\_comunitario\\_27052021.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_pg_016_lineamientos_general_uso_mascarilla_caretas_nivel_comunitario_27052021.pdf)
- a) Dirección Nacional de CEN-CINAI, 2021, PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19, versión #3, del 25 de noviembre, San José Costa Rica.

## II. Cadena de Resultados

### 2.1 Resultados antecesores

- Declaración de alerta amarilla por confirmación COVID -19 dada por el Ministerio de Salud y la Comisión Nacional de Emergencia, 8 de marzo 2020.
- Declaración de Emergencia Nacional por COVID-19 del 16 de marzo 2020.
- Circulares y Decretos sobre el tema emanados del Poder Ejecutivo.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 8 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

- PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19 versión 3, 2021

## 2.2 Frecuencia

El presente procedimiento es de implementación continua, se activa toda vez que se ingresan personas al establecimiento CEN-CINAI, se detecta un caso sospechoso o como parte de la rutina diaria de atención a la población materno-infantil que se acerca el establecimiento a recibir los servicios de CEN-CINAI.

## 2.3 Factores de Éxito

- a) Funcionarios y funcionarias de todos los establecimientos CEN-CINAI con claridad de su rol como parte de la adecuada detección y referencia de casos sospechosos, limpieza y desinfección de espacios, así como de la implementación de actividades y tareas de prevención de la transmisión del virus COVID-19
- b) Jefaturas de Área Técnica con claridad de su rol supervisor y asesoría técnica en el cumplimiento del procedimiento, para prevención de la transmisión del virus COVID-19.
- c) Jefaturas de Oficina Local con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del procedimiento, para prevención de la transmisión del virus COVID-19 y canalización de sus decisiones.
- d) Actividades para el manejo preventivo del COVID-19 incluidas de forma prioritaria en la programación de los funcionarios y funcionarias.
- e) Suministro de recursos materiales y equipo requeridos por los funcionarios y funcionarias de los establecimientos CEN-CINAI, en la implementación de acciones de manejo preventivo del COVI-19.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 9 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## 2.4 Descripción de tareas

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
1	Mantener informado a la población; para que <b>NO</b> ingrese al establecimiento, cuando presenta síntomas de resfrío, gripe o enfermedad respiratoria	Colocación en lugares visibles de la rotulación donde se indica que si presenta síntomas de resfrío, gripe o enfermedad respiratoria <b>NO</b> se le permite el ingreso al establecimiento, para protección y cuidado de la población, recomienda <b>“quédese en casa”</b> y acercarse al EBAIS o centro de salud más cercano.	<p><b>Se informa que toda persona con Síntomas de:</b> fiebre, tos, secreción nasal, malestar general, dificultad para respirar, pérdida del olfato, enfermedades respiratorias agudas</p> <p><b>FAVOR NO INGRESAR AL CEN-CINAI</b></p>	Diario	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI
2	Garantizar que las niñas y niños, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia y familias beneficiarias conozcan sobre los protocolos a acatar antes de su ingreso al	Colocación en lugares visibles de la rotulación con los protocolos e imágenes de saludo, lavado de manos, tos y estornudo, no tocar la cara, distanciamiento físico, uso de mascarilla y otros	<p>Carteles, afiches, rótulos que describen gráficamente y por escrito, los protocolos de prevención de contagio del coronavirus COVID-19.</p> <p>(Anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6)</p>	Toda vez que se ingresa al establecimiento a recibir servicio	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros comité y/o personas que

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 10 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
	establecimiento a recibir los servicios				laboran para CEN CINAI
3	Esperar en línea y mantener una distancia de al menos 1,8 metros entre una persona y otra para su ingreso al establecimiento	Señalamiento en el piso de distancia de 1,8 metros entre personas, que son los puntos de espera en la fila para el cumplimiento con el distanciamiento social fuera del establecimiento	Anexo 1 (ver imagen) 	Previo al ingreso al establecimiento y al recibir servicio de entrega de paquetes de alimentos o leche para consumo en el hogar	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI
4	Organizar la atención del público en horarios seccionados de manera que se previene la aglomeración	Mediante rótulos, mensajes telefónicos, redes sociales o comunicación personal se informa a la población el horario de atención según el servicio de manera que se mantenga la distancia de 1,8 metros entre las personas	Anexo 1 (ver imagen) Mantener distanciamiento físico 1,8 metros	Previo al ingreso y durante su permanencia en el establecimiento	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros del

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 11 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
				y al recibir servicio	comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI
5	Recibir a las personas usuarias de los servicios de CEN-CINAI en el establecimiento	Dar bienvenida a toda persona que ingresa al establecimiento sin dar la mano, besar o abrazar, siguiendo lo recomendado por el Ministerio de Salud. Se recomienda un gesto con la mano o usando palabras exclusivamente. Ejemplo: Bienvenido al CEN “tal” un gusto servirle.	Anexo 2. 	Toda vez que se ingresa al establecimiento o cuando se requiera saludar	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 12 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
6	Ingresar a toda persona que llegue a solicitar información, recibir servicios, entregar insumos, u otro en los establecimientos	<p>Orienta a toda persona funcionaria, madres, padres, niños, niñas, miembros de Comités de CEN-CINAI, visitantes, proveedores y otros, que al ingresar al establecimiento se le tomará la temperatura y debe portar mascarilla o tapabocas, lavarse las manos siguiendo el protocolo de lavado de manos y todos los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud</p> <p>A la toma la temperatura, en caso de ser superior a 37° grados, esperar cinco minutos y repetir la toma, si mantiene la temperatura superior a 37°, indicar a la persona que asista al EBAIS más cercano para la revisión médica respectiva.</p>	<p>Anexo 1</p> 	Toda vez que se ingresa al establecimiento	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI, personas que laboran para CEN CINAI
7	Cumplir protocolo de lavado de manos durante la permanencia en el establecimiento	Toda persona funcionaria, madres, padres, niños, niñas, miembros de Comité de CEN-CINAI, visitantes y otros, durante su estancia en el establecimiento debe lavarse las mano	Anexo 3: Lavado de manos	Cuando se requiera cumplir con el protocolo	Toda persona que permanezca en el establecimiento

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 13 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
		después de ir al baño, cambiar pañales, antes y después de comer, después de tocar objetos, siguiendo el protocolo de lavado de manos establecido por el Ministerio de Salud			
8	Cumplir protocolo de tos, estornudo, no tocarse la cara durante la permanencia en el establecimiento	Toda persona funcionaria, madres, padres, niños, niñas, miembros de Comité de CEN-CINAI, visitantes y otros, durante su estancia en el establecimiento debe cumplir el protocolo de tos y estornudo y no tocarse la cara establecido por el Ministerio de Salud. Si por alguna razón muy especial deba tocarse la cara, debe primero lavarse las manos según protocolo ya indicado	<p>Anexo 4 y 5</p> 	Cuando se requiera cumplir con el protocolo	Toda persona que permanezca en el establecimiento

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 14 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
9	Entregar los alimentos preparados a niñas y niños de cualquier modalidad API y de Comidas Servidas, así como a mujeres embarazadas o en periodo de lactancia cumpliendo protocolo de uso de mascarilla	En el espacio del comedor destinado para consumo de alimentos preparados en el establecimiento como parte de la modalidad de comidas servidas, la persona funcionaria debe entregar o servir los alimentos usando de forma correcta la mascarilla y aplicando buenas prácticas de inocuidad	Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19	Diario	Asistente de Salud Servicio Civil 2 o 3 Responsable del establecimiento
10	Entregar los alimentos cumpliendo la normativa de registro de clientes y beneficiarias y el protocolo de distanciamiento social	Las personas usuarias presentan su tarjeta de alimento y la identificación al funcionario o funcionaria o miembro del comité del CEN-CINAI, de manera que a una distancia prudencial se pueda leer, una vez verificado se hace el registro respectivo de asistencia y control de entrega de los alimentos ya sea de cualquiera de las modalidades:	Tarjetas de Leche Tarjetas DAF Libros de registro de asistencia Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19	Mensual o cuando se anuncie en la comunidad sobre las fechas de entrega de alimentos	Asistente de Salud Servicio Civil 2 o 3 Miembros del Comité CEN-CINAI Responsable del establecimiento

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 15 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
		alimentos en casa, distribución de leche o distribución DAF mejorado.			
11	Mantener limpieza de rutina y desinfección diaria en los establecimientos, antes y después de la atención a las personas que asisten a comidas servidas, o que retiran paquetes de alimentos o Distribución de leche o DAF mejorado.	<p>Limpiar y desinfectar con un desinfectante común, alcohol de 70° o disolución de cloro comercial u otro desinfectante eficiente disponible, todas las perillas de las puertas, manillas de los lavatorios, inodoros e instrumentos y equipos de trabajo (teléfonos, teclados, mouse, materiales didácticos y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente). Espacios de uso común.</p> <p>Mantener los lugares del centro de trabajo ventilados, sin crear corrientes bruscas de aire. Limpiar las áreas comunes y pasillos.</p>	<p>Disposición #1 Orientaciones de desinfección en establecimientos CEN-CINAI INFOGRAFIA Anexo 6</p> 	Diaria y toda vez que se da distribución de alimentos extramuros	<p>Personal del establecimiento CEN-CINAI</p> <p>Trabajadoras Auxiliares de Atención Integral.</p>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 16 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
12	Cumplir con protocolos de salud, las buenas prácticas de inocuidad en la preparación de alimentos, acorde a menú establecido.	Preparación de alimentos acorde al menú y tiempos de comidas establecido en la atención de niñas y niños en APC y otras modalidades API, así como Comidas Servidas cumpliendo las buenas prácticas de inocuidad de alimentos y el uso del equipo de protección, durante la permanencia en el servicio de alimentos del CEN o CINAI.	Norma de alimentación complementaria Guía de manejo de alimentos Uso de reddecilla para el cabello, delantal, cubrebocas y otros.	Diaria	Trabajadoras Auxiliares de Atención Integral.
13	Mantener limpieza y desinfección de rutina diaria en los servicios de alimentación de los establecimientos	Limpiar o lavar de manera adecuado según normativa de alimentación complementaria, todos los utensilios, equipo, mobiliario, espacios, comedor y bodega, donde se almacena, preparan, distribuye, recoge y desecha los alimentos de consumo diario en el CEN-CINAI.	Disposición #1 Orientaciones de desinfección en establecimientos CEN-CINAI Horario de Limpieza y desinfección en establecimientos CEN-CINAI Anexo # 7  Norma de alimentación complementaria Guía de manejo de alimentos	Diaria	Trabajadoras Auxiliares de Atención Integral.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 17 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
14	Realizar limpieza y desinfección diaria en los CEN y en CINAI, al final de la jornada o cuando se considere necesario	Diariamente al final de la jornada se debe limpiar y desinfectar todas las perillas de las puertas, manillas de los lavatorios, inodoros e instrumentos y equipos de trabajo (teléfonos, teclados, mouse, etc.) y áreas comunes y pasillos, para el adecuado recibimiento del siguiente día laboral.	Disposición #1 Orientaciones de desinfección en establecimientos CEN-CINAI Horario de Limpieza y desinfección en establecimientos CEN-CINAI Anexo #7  INFOGRAFIA desinfección Anexo 6.	Diaria	Personal del establecimiento CEN-CINAI
15	Realizar limpieza y desinfección del aula, material didáctico, en los CEN y en CINAI, después de cada cambio de horario o de grupo.	Diariamente debe limpiar y desinfectar el aula, todo el material didáctico y mobiliario que utilizan las niñas y niños. En el caso de los CINAI la persona encargada del CINAI distribuye el orden de limpieza profunda de material educativo durante todo un día por semana.	Disposición #1 Orientaciones de desinfección en establecimientos CEN-CINAI INFOGRAFIA desinfección Anexo 6. Horario de Limpieza y desinfección en establecimientos CEN-CINAI Anexo #7.	Diaria	Personal del establecimiento CEN-CINAI

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 18 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
16	Reportar casos sospechosos y registro de condiciones de salud de las personas funcionarias	<p>Si durante la permanencia en el establecimiento se observa una persona, ya sea, funcionaria, usuaria o visitante con síntomas y asociados al COVID-19, indicarles que acudan al EBAIS, clínica de CCSS más cercano para su valoración respectiva y dar seguimiento al caso. Asimismo, comunica por vía telefónica a la Jefatura de la Oficina Local respectiva, para su seguimiento.</p> <p>En un cuaderno separado y custodiado por las Trabajadoras Auxiliares de Atención Integral y el ASSC2 del establecimiento, se deberá anotar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el día, hora y nombre de la persona en la Oficina Local a quien se le reportó la información</li> <li>• Nombre y número de teléfono de la persona o personas a quien se le recomendó ir al EBAIS o centro de salud</li> </ul>	<p>Personas con los siguientes síntomas pueden desarrollarse en los 14 días posteriores a la exposición a alguien que tiene la infección por COVID-19: fiebre, tos, secreción nasal, malestar general, dificultad para respirar, pérdida del sentido del olfato, cambio en la percepción del gusto.</p> <p>Cuaderno del establecimiento, rotulado como específico para reportar situaciones relacionadas con el COVID-19, que se mantiene en uso y custodia por el personal del establecimiento.</p>	Diario o toda vez que se observen casos	Personal del establecimiento CEN-CINAI

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 19 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Recuerde que está <b>PROHIBIDO</b>, tomar fotos o videos, así como revelar información confidencial de las personas reportadas</li> </ul>			
17	Reportar problemas de funcionamiento del establecimiento CEN-CINAI	Cuando se presenten situaciones como: falta de agua, falta de suministros de materiales para higiene y limpieza, comunicar inmediatamente a la Jefatura de Oficina Local para que tome las decisiones necesarias, de manera que se implementen acciones oportunas para la atención de los servicios.	<p>Procedimiento de manejo de correspondencia u comunicados de la Oficina Local.</p> <p>Libro del funcionamiento del establecimiento que se mantiene en uso y custodia por el personal del establecimiento.</p>	Cuando se presente la situación	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), o Profesional responsable del establecimiento,
18	Mantener informado al personal sobre estado de situación del virus	Toda Jefatura de Oficina Local de CEN-CINAI debe reunir o comunicar periódicamente sobre el estado de la situación de este nuevo virus y cualquier comunicado que emita la DNCC.	Lineamientos generales o procedimiento emitidos por para la DNCC relacionados con la pandemia por COVID-19	Mensual	Jefatura de Oficina Local de CEN-CINAI

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 20 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
19	Mantener informados a las personas usuarias y grupos familiares sobre el estado del virus	En el establecimiento mantener afiches informativos sobre el COVID-19 y cumplimiento de protocolos de salud y anticipar el miedo y ansiedad que se pueda generar ante rumores o información no comprobada. Usar solo los medios oficiales.	Lineamientos Generales para Centros Educativos, Guarderías y Similares (Pre-escolar, Escolar, Universitaria y Técnica) Públicos y Privados por COVID-19	Periódicamente	Personal del establecimiento CEN-CINAI
20	Sensibilizar a las personas usuarias, personal, comité de CEN CINAI y grupos familiares para realizar acciones de prevención de contagio y motivar a que los CEN-CINAI son lugares seguros y que protegen a la población que atiende	Solicitar a personas usuarias, personal, comité de CEN CINAI y grupos familiares practicar las medidas generales de prevención de contagio de COVID-19 tanto durante su permanencia en los establecimientos, como en sus casas.	Protocolo sectorial de continuidad de servicios de CEN-CINAI en tiempos de COVID-9 versión #3	Periódicamente	Personal del establecimiento CEN-CINAI
21	Desarrollar en el planeamiento de atención integral	Planificar acciones de prevención con las niñas y los niños como lo son; modelaje de del correcto lavado de	Procedimiento continuidad de servicio atención y protección infantil (API) en medio del COVID-19 versión 3	Permanente	Persona que brinda atención integral a niñas y niños

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 21 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias e instrumentos	Periodicidad	Responsables
	infantil, acciones referentes al eje transversal la niña y el niño tienen derecho a cuidar de su salud.	manos, el protocolo de la tos y el estornudo y el protocolo de saludo. Con diferentes variables y estrategias de aprendizaje.			
22	Trasversalidad en los ambientes del aula y los diferentes periodos del día actividades de prevención a esta enfermedad.	Planear actividades para desarrollar el tema de prevención de esta enfermedad, en los ambientes del aula y diferentes períodos, como lo son; talleres, laminarios de imágenes, periódico en biblioteca, material para hacer tarjetas, colorear, líneas de tiempo, entre otros.	Manual Operativo de Atención Integral Infantil en CEN-CINAI, para niñas y niños de los servicios de Atención y Protección Infantil y Promoción del Crecimiento y Desarrollo, marzo 2020	Permanente	Persona que brinda atención integral a niñas y niños
23	Acatar nuevos lineamientos del Ministerio de Salud y la DNCC	Estar atentos y acatar inmediatamente los nuevos lineamientos que oficialice el Ministerio de Salud y la Dirección Nacional de CEN CINAI	Lineamientos generales y procedimientos ante COVID-19	Permanente	Personal del establecimiento CEN-CINAI
24	Evaluar el procedimiento	Aplicar el instrumento de autoevaluación y supervisión del procedimiento	FAES-Formulario para la auto evaluación y supervisión del cumplimiento del procedimiento	anual	Jefatura de oficina Local de CEN-CINAI

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 22 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

### 2.5 Auto evaluación y supervisión del cumplimiento.

<b>FAES</b> <b>Formulario para la auto evaluación y supervisión del cumplimiento del procedimiento</b>					
<b>Código:</b>	<b>PRO-CD-PCO-P-01</b>			<b>Fecha:</b>	
<b>Versión:</b>	<b>04</b>			<b>Páginas:</b>	
El procedimiento se ejecutó Si ( ) No ( ) Observaciones:					
Se realizó en la periodicidad indicada Si ( ) No ( ) Observaciones:					
Criterio de Valoración	Autoevaluación		Acompañamiento Técnico o Supervisión		Observaciones
	Cumplido	No cumplido	Cumplido	No cumplido	
a. Personas funcionarias de todos los establecimientos CEN-CINAI con claridad de su rol como parte de la adecuada detección y referencia de casos sospechosos, limpieza y desinfección de espacios, así como de la implementación de actividades y tareas de prevención de la transmisión del virus COVID-19					
b. Jefaturas de Área Técnica con claridad de su rol supervisor y asesoría técnica en el cumplimiento del procedimiento, para prevención de la transmisión del virus COVID-19.					No aplica para Equipo de Oficina Local
c. Jefaturas de Oficina Local con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del procedimiento, para prevención de la transmisión del virus					No aplica para Equipo de Área Técnica

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 23 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

COVID-19 y canalización de sus decisiones.					
d. Actividades para el manejo preventivo del COVID-19 incluidas de forma prioritaria en la programación de los funcionarios y funcionarias.					
e. Suministro de recursos materiales y equipo requeridos por los funcionarios y funcionarias de los establecimientos CEN-CINAI, en la implementación de acciones de manejo preventivo del COVID-19.					

<b>Firma funcionario que ejecuta:</b> _____	<b>Fecha:</b> _____
<b>Firma funcionario que supervisa:</b> _____	<b>Fecha:</b> _____

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 24 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## 2.6 Resultados

- Población materna-infantil que reciben servicios de CEN-CINAI practican de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo, tos, uso de mascarilla, **no tocarse la cara**, y saludo a las personas, en los establecimientos CEN-CINAI.
- ~~Niños y niñas de cualquier modalidad de servicios de CEN-CINAI API adoptan y practican de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo, tos, uso de mascarilla, no tocarse la cara y saludo a las personas.~~ **REPITE**
- Establecimientos CEN-CINAI con limpieza y desinfección de materiales educativos, mobiliario, áreas comunes de trabajo, de forma diaria y acorde al horario establecido.
- Establecimientos CEN-CINAI con rutina con limpieza y desinfección de juguetes, materiales educativos, mobiliario, utensilios de cocina, áreas comunes de trabajo, de forma diaria y acorde al horario establecido.
- Funcionarias y funcionarios de CEN-CINAI practican de forma adecuada los protocolos de lavado de manos, estornudo, tos, uso de mascarilla y saludo a las personas, en los establecimientos CEN-CINAI.
- Funcionarias y funcionarios de CEN-CINAI implementan acciones de referencia a los EBAIS y Áreas Rectoras de Salud más cercanos, de cualquier caso sospechoso que se presente en los establecimientos CEN-CINAI.
- Niños, niñas, adolescentes madres, mujeres en periodo de gestación o lactancia, atendidos en los CEN CINAI y personal de los CEN-CINAI, con riesgo disminuido.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 25 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

### III Disposiciones y anexos

## **Disposición #1 : Orientaciones de desinfección en establecimientos CEN-CINAI**

### **ORIENTACIONES PARA DESINFECCIÓN**

#### **Presentación:**

Ante la situación de declaración de alerta amarilla por confirmación COVID-19 dada por el Ministerio de Salud y la Comisión Nacional de Emergencia, así como la publicación del decreto 42227-MP-S de Presidente de la República, Ministra a.i. Presidencia y el Ministro de Salud, fechado 16 de marzo 2020, donde en el artículo 1 indica la declaración de emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, debido a la situación de emergencia sanitaria provocada por la enfermedad COVID-19. También, al comunicado de la Directora Nacional del 16 de marzo 2020, donde en el punto 1 comunica que la misión y objetivo de los establecimientos CEN-CINAI son de altísima prioridad en la atención de cuidado y alimentación; por lo que la suspensión de centros educativos en todo el país no afectará los servicios de alimentación y de cuidado, esto con el fin de garantizar la nutrición de grupos vulnerables y que los encargados, principalmente las jefas de hogar puedan seguir laborando. La asistencia de los niños y niñas en cada CEN-CINAI queda a criterio de las madres, padres o encargados. Por lo tanto la entrega de servicios de CEN-CINAI continuará en este periodo de declaración de emergencia nacional.

Asimismo, como complemento de las tareas 11, 12, 13, 14 y 15 incluidas en el presente Procedimiento de manejo preventivo del Coronavirus COVID-19 en establecimientos CEN-CINAI Código PRO-CD-PCO-P01 y relacionado con los lineamientos generales para la DNCC por

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 26 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

Coronavirus (2019-nCoV) emitidos mediante oficio DNCC-DT-OF-034-2020, enviado el 4 de marzo 2020.

La Dirección Nacional de CEN-CINAI emite los siguientes lineamientos para asegurar una adecuada desinfección de:

- Alimentos que se consumen la modalidad de Comidas Servidas intramuros
- Superficies, equipo y utensilios en contacto con alimentos
- Superficies, mobiliarios, espacios comunes del establecimiento CEN-CINAI que no están en contacto con alimentos

### Conceptos:<sup>1 2 3</sup>

**Alimento:** Es toda sustancia procesada, semiprocesada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

**Contaminación:** Presencia en los alimentos de microorganismos, sustancias extrañas o dañinas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes.

**Comida preparada:** Elaboración culinaria que resulta de la preparación en crudo o precocido o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas listas para su consumo

**Desinfección:** La reducción del número de microorganismos a un nivel que no produzca la contaminación nociva de los alimentos, mediante la aplicación de agentes químicos y/o métodos físicos satisfactorios desde el punto de vista higiénico, sin afectar de modo adverso a los alimentos. Eliminación o reducción de microorganismos a un nivel que no representa un riesgo para la salud, mediante la aplicación de diferentes métodos. La desinfección puede ser térmica o química. La térmica consiste en aplicación de agua caliente, a una temperatura mínima de 77°C por un tiempo mínimo de 30 segundos o vapor generado mecánicamente por medio de máquina lavado de vajilla

<sup>1</sup> Ministerio de Salud, 2012, Reglamento para los servicios de alimentación al público, San José Costa Rica.

<sup>2</sup> CCSS, 2015, Manual de buenas prácticas de manufactura, servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS, código M.GM.DDSS.ARS.DT.N.280715.San José Costa Rica.

<sup>3</sup> Ministerio de Salud, Dirección Nacional de CEN-CINAI, 2013, Guía manejo de alimentos, San José Costa Rica.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 27 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

o hidrolavadora. La desinfección química consiste en la aplicación de productos químicos. Para que la desinfección sea efectiva la superficie debe estar limpia.

**Higiene:** Condición de limpieza que asegura que un lugar, espacio o área, elemento, o artefacto no constituyan riesgo para la salud de las personas.

**Higiene de los alimentos:** Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos alimentarios que consumimos y que tiene como objetivo prevenir la contaminación de los alimentos, comprende las condiciones necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

**Limpieza:** La eliminación o remoción física de materia orgánica (tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables) de una superficie, equipo u otros. Proceso por el cual se remueve la suciedad visible de una superficie, tales como partículas de tierra, polvo o restos de alimentos. La remoción puede darse por medios mecánicos, la aplicación de agentes químicos o una combinación de ambos.

**Superficies, equipo y utensilios en contacto con alimentos:** Es el conjunto de maquinarias y artículos empleados en la preparación, conservación, suministro, expendio y consumo de alimentos. Incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros.

**Servicio de Alimentación al Público:** Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio express).

**Superficies, mobiliarios, espacios comunes del establecimiento CEN-CINAI que no están en contacto con alimentos, a saber:**

- **Área de almacenamiento y conservación:** *el local o compartimiento, alacena, estantes, tarimas o muebles destinados a almacenar los alimentos, con el fin de protegerlos y salvaguardarlos de posibles contaminantes. Se incluyen las cámaras de refrigeración y congeladores.*
- **Área de preparación (cocina):** *Espacio físico independiente de las demás áreas, donde se realizan las actividades de elaboración de los alimentos para su consumo.*

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 28 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

- **Área de consumo:** Espacio físico destinado al consumo de alimentos servidos en el propio local.
- **Área de servicios:** Se refiere a los servicios sanitarios para hombres y mujeres, niños y niñas, y al espacio físico asignado para casilleros y vestidores.

## Orientaciones para desinfección en CEN-CINAI

### Generalidades:

Dentro del material normativo vigente en CEN-CINAI se encuentra la Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf). En esta Guía se incluye los **siguientes contenidos**:

- Higiene personal, del lugar, de los utensilios y de los equipos páginas 36 a 44.
- Procedimientos de desinfección páginas 44 a 48, incluye desinfección de vajilla y utensilios, refrigeradoras, congeladores, frutas y verduras, huevos, superficies, baños, limpiadores y mechas de piso.
- Indicaciones en el uso y dilución de sustancias desinfectantes página 49.

Por lo que el presente lineamiento excluye el abordaje de esa temática, ya que los funcionarios y funcionarias de los establecimientos pueden consultar esa Guía en caso necesario.

Por lo anterior, estos lineamientos se refieren es al uso de tabla de diluciones para desinfección por tipo de superficie a desinfectar según tiempo, concentración y cantidad de solución a preparar, utilizando hipoclorito de sodio al 3,5%, *cloro de uso comercial*, establecido en los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud<sup>4</sup>. Por lo que las tablas permiten calcular la dilución para desinfección de alimentos y superficies en contacto o no con los alimentos, dentro de un establecimiento CEN-CINAI.

Todo con el propósito de orientar al personal de establecimiento en la adecuada desinfección diaria o semanal que se debe cumplir en las tareas 11, 12, 13 y 14 incluidas en el presente Procedimiento de manejo preventivo del Coronavirus COVID-19 en establecimientos CEN-CINAI Código PRO-CD-PCO-P01, vigente.

<sup>4</sup> Ministerio de Salud, 2020, Lineamientos Generales para Centros Educativos, Guarderías y Similares (Pre-escolar, Escolar, Universitaria y Técnica) Públicos y Privados por COVID-19, versión 2, 28 de febrero, San José Costa Rica

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 29 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Unidades de medida:

Las tablas para dilución del hipoclorito de sodio (cloro comercial) al 3,5% se presentan con dos unidades de medida para dosificar la cantidad de cloro que se debe agregar a la dilución en agua. Se da en cantidad de mililitros o en cantidad de cucharaditas,  $\frac{1}{2}$  cucharadita  $\frac{1}{4}$  de cucharadita,  $\frac{1}{3}$  de taza y un  $\frac{1}{4}$  de taza de hipoclorito de sodio (cloro comercial) al 3,5%, por lo que se realizó el ajuste a las medidas mencionadas anteriormente con el fin de facilitar la medida de la cantidad a utilizar. Las equivalencias utilizadas para los cálculos se pueden observar en la siguiente tabla #1 e imágenes:

### Equivalencias utilizadas para los cálculos<sup>5</sup>.

Se realizó el ajuste a las medidas de 1 cucharadita,  $\frac{1}{2}$  cucharadita,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita,  $\frac{1}{3}$  de taza y  $\frac{1}{4}$  de taza, con el fin de facilitar la medida de la cantidad a utilizar.

**Tabla #1** Equivalencias de las medidas

Medida usada	Equivalencia en ml
1 cucharadita	5ml
$\frac{1}{2}$ cucharadita	2,5 ml
$\frac{1}{4}$ de cucharadita	1,25 ml
$\frac{1}{4}$ de taza	60 ml

- Ilustraciones de las cucharaditas de referencia



<sup>5</sup> Fuente: Wight Hat Ltd. ©2003-2020, Metric Conversions, página fue actualizada: mié. 19 feb. 2020, disponible en: <https://www.metric-conversions.org/es/tabla-de-conversion-de-volumen.htm>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 30 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

Con esta base de equivalencias, se elaboraron las tablas #2 y #3, donde el volumen de la disolución total a preparar es el indicado en la parte superior de la tabla, este dato contempla el total de agua más el total de cloro a usar. Por ejemplo, si se desea preparar un litro de disolución a 100ppm se debe usar 3 ml de cloro y 997 ml de agua, para obtener 1000 ml de disolución desinfectante.

De manera que el uso de las tablas #2 y #3 permitirá al profesional en Nutrición de cada Oficina Local de CEN-CINAI calcule y recomiende la cantidad de litros de solución desinfectante a utilizar en cada establecimiento, tomando en cuenta:

- Cantidad de equipo mayor que dispone el servicio de alimentación,
- Cantidad de equipo menor que se requiere para atender al número de niños, niñas y mujeres embarazadas o en periodo de lactancia que asisten a consumir alimentos diariamente en la modalidad de Comidas servidas y atención y protección infantil
- Tamaño de las superficies, mobiliarios, espacios comunes del establecimiento CEN-CINAI que no están en contacto con alimentos.

Las diluciones de hipoclorito de sodio en las concentraciones adecuadas son ampliamente utilizadas en los centros hospitalarios, por lo que son seguras. No obstante, en casos de niños o niñas, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, así como funcionarias y funcionarios que presente condición de alergia o intolerancia al cloro, se recomienda proceder con la desinfección cuando esas personas estén fuera del área a desinfectar y se mantenga en zonas ventiladas, mientras pasa el tiempo de aplicación de la sustancia desinfectante. En caso de que se utilice un desinfectante de hipoclorito de sodio con un porcentaje diferente al 3,5%, el o la nutricionista deberá realizar los ajustes necesarios.

### **Lineamientos específicos:**

Seguido las tablas #2 y #3 con las diluciones recomendadas a utilizar. Las tablas se presentan en medidas que deben ser tomadas por el personal, utilizando el utensilio para medir volumen que disponen en cada servicio de alimentación del CEN-CINAI, en caso que dispongan de dosificadores se recomienda su uso.

#### **En resumen:**

- La tabla #2 se presenta la dilución en mililitros (ml) por cantidad de litros de solución desinfectante a preparar.
- La tabla #3 se presenta la dilución en medidas caseras (cucharaditas o tazas medidoras) por cantidad de litros de solución desinfectante a preparar.
- Recuerde desechar sobrante de diluciones preparadas cada día.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 31 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

- **Tabla #2 Diluciones para desinfección por tipo de superficie a desinfectar según tiempo, concentración y cantidad de solución en mililitros a preparar, utilizando hipoclorito de sodio al 3,5%.**

Tipo de superficie a desinfectar	Tiempo	Concentración	Cantidad de disolución en <u>mililitros</u> (ml) para preparar				
			1 Litro	2 Litros	3 Litros	5 Litros	10 Litros
<b>Alimentos</b> <sup>a)</sup>	2 min	100 ppm	3 ml	6 ml	9 ml	14 ml	29 ml
Superficies que están en <b>contacto directo</b> incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros. <sup>a)</sup>	2 min	200 ppm	6 ml	11 ml	17 ml	29 ml	57 ml
Limpiones, mechas de piso. <sup>b)</sup>	10 min	500 ppm	14 ml	29 ml	43 ml	71 ml	142ml
Superficies que <b>no están en contacto directo</b> con alimentos como: mesas, lavatorios, inodoros, perillas de puertas. <sup>c)</sup>	1 min	1000 ppm	29 ml	57 ml	86 ml	142 ml	286 ml

- **Fuentes:**
- a) Caja Costarricense del Seguro Social, CCSS. (2015). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. San José Costa Rica
- b) Dirección Nacional de CEN CINAI, Unidad Técnica Región Pacífico Central (2020). Protocolo limpieza y desinfección para establecimientos CEN-CINAI. Puntarenas, Costa Rica.
- c) Kampf, G., Todt, D., Pfaender, E. y Steinmann, E. (2020). Persistence of coronavirus on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection 104 (2020) 246-241. University Medicine Greifswald, Institute for Hygiene and environmental medicine. Germany
-

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 32 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

- **Tabla #3 Diluciones para desinfección por tipo de superficie a desinfectar según tiempo, concentración y cantidad de disolución en medidas casera a preparar, utilizando hipoclorito de sodio al 3,5%**

Tipo de superficie a desinfectar	Tiempo	Concentración	Cantidad de disolución en <u>medidas caseras</u> para preparar <sup>d)</sup>				
			1 Litro	2 Litros	3 Litros	5 Litros	10 Litros
<b>Alimentos</b> <sup>a)</sup>	2min	100 ppm	1/2 cucharaditas	1 y 1/4 cucharaditas	1 y 3/4 cucharaditas	3 cucharaditas	5 y 3/4 cucharaditas
Superficies que están en <b>contacto directo</b> incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros. <sup>a)</sup>	2min	200 ppm	1 y 1/4 cucharaditas	2 y 1/4 cucharaditas	3 y 1/2 cucharaditas	5 y 3/4 cucharaditas	1/4 de taza
Limpiones, mechas de piso. <sup>b)</sup>	10 min	500 ppm	3 cucharaditas	5 y 3/4 cucharaditas	8 y 3/4 cucharaditas	1/3 Taza	3/4 de taza
Superficies que <b>no están en contacto directo</b> con alimentos como: mesas, lavatorios, inodoros, perillas de puertas. <sup>c)</sup>	1 min	1000 ppm	5 3/4 cucharaditas	1/4 de taza	1/3 de taza	3/4 de taza	1 1/4 de taza

- **Fuentes:**

- a) Caja Costarricense del Seguro Social, CCSS. (2015). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. San José Costa Rica
- b) Dirección Nacional de CEN CINAI, Unidad Técnica Región Pacífico Central (2020). Protocolo limpieza y desinfección para establecimientos CEN-CINAI. Puntarenas, Costa Rica.
- c) Kampf, G., Todt, D., Pfaender, E. y Steinmann, E. (2020). Persistence of coronavirus on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection 104 (2020) 246-241. University Medicine Greifswald, Institute for Hygiene and environmental medicine. Germany
- d) Wight Hat Ltd. ©2003-2020, Metric Conversions, página fue actualizada: mié. 19 feb. 2020, disponible en: <https://www.metric-conversions.org/es/tabla-de-conversion-de-volumen.htm>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 33 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 1: protocolos para prevención de COVID-19

### Detenga el contagio del COVID-19



**1** Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón.



**2** No se toque la cara si no se ha lavado las manos.



**3** Limpie los objetos y superficies de alto contacto.



**4** Tápese la nariz y la boca con el antebrazo al toser o estornudar.



**5** Mantenga el distanciamiento físico de 1.8 metros.



**6** Quédese en casa siempre que sea posible.



**7** Evite ir a lugares donde haya mucha gente, sobre todo si tiene factores de riesgo.



**8** Trate de que su contacto cercano sea sólo con su burbuja social (con quienes convive a diario).



**9** Use mascarilla como barrera de protección.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 34 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 2: Protocolo de saludo a otras personas



	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 35 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 3: Protocolo de lavado de manos

### ¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES

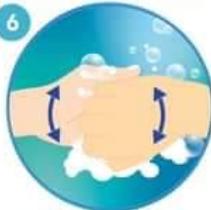
- 

1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo
- 

2 Aplique suficiente jabón
- 

3 Frote sus manos palma con palma
- 

4 Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa
- 

5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados
- 

6 Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos
- 

7 Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa
- 

8 Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa
- 

9 Enjuague abundantemente con agua
- 

10 Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable
- 

11 Use la toalla para cerrar la llave



**Ministerio de Salud**

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 36 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 4: Protocolo de estornudo y tos

### **Forma correcta de toser y estornudar**



Ministerio de Salud



**¡DETENGA EL CONTAGIO!**

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 37 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

**Anexo 5: Protocolo no tocar la cara**



	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 38 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 6: infografía desinfección en establecimientos CEN-CINAI



### Prácticas de desinfección en establecimientos CEN-CINAI

**¡La salud es lo más importante!**

**Desinfección:**  
Eliminación de microorganismos como el COVID 19, para evitar problemas en la salud. Para que sea efectiva, la superficie debe estar limpia, o sea, sin suciedad visible como tierra, polvo o restos de alimentos.

**¿CON QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?**



- Alimentos.
- Superficies que estén en contacto directo con alimentos incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros.
- Limpiones, mechas de piso.
- Superficies que no están en contacto directo con alimentos como: mesas, lavatorios, escaleras, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros.

**¿CON QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?**



- La desinfección consiste en la aplicación de productos químicos como el cloro de uso comercial.
- Este cloro debe contener el ingrediente hipoclorito de sodio al 3,5%.
- Revisar que la etiqueta del cloro contenga el porcentaje indicado.
- En caso de tener un porcentaje diferente consulte con el o la nutricionista del CEN CINAI.

**¿UTENSILIOS NECESARIOS**



- Recipiente plástico que conozcamos previamente la capacidad de agua definida, ejemplo un pichel que pueda contener 2 litros de agua.
- Cucharaditas medidoras (de uso exclusivo para medir cloro tenemos 1 cucharadita (5ml), 1/2 cucharadita (2,5ml), 1/4 de cucharadita (1,25 ml)).
- Recipiente plástico grande, para sumergir los alimentos o un rotador para usar en las superficies.

**¿Cómo vamos a desinfectar?**

Tomar en cuenta que antes de desinfectar se debe lavar o limpiar según la Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en [https://www.cen-cinai.gub.uy/images/pdf/GuiaManejo\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.gub.uy/images/pdf/GuiaManejo_Alimentos.pdf)

**Los alimentos**

1. En un recipiente agregar 1/4 cucharadita de cloro (3,5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Sumergir los alimentos y dejar actuar por 2 minutos.
4. Enjuagar con agua.
5. Dejar secar.
6. Iniciar el proceso de preparación de alimentos.

**Superficies que están en contacto directo con alimentos**  
(Mesas, tablas de picar, cucharas, cuchillos, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros)

1. En un recipiente agregar 1 y 1/4 cucharaditas de cloro (3,5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Frotar o sumergir y dejar actuar por 2 minutos.
4. Secar al aire con toallas desechables.

**Limpiones y mechas de piso**

1. En un recipiente agregar 3 cucharaditas de cloro (3,5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Sumergir y dejar actuar por 10 minutos.
4. Secar al aire.

**Superficies que no están en contacto directo con alimentos**  
(Escaleras, lavatorios, escaleras, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros)

1. En un recipiente agregar 0 cucharaditas de cloro (3,5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Frotar y dejar actuar por 1 minuto.
4. Secar al aire con toallas desechables.

**Notas importantes:**  
El contenido de cada solución desinfectante debe desecharse al final del día.  
En caso de que necesitemos una cantidad mayor a 1 litro de solución desinfectante consulte agregar la cantidad de cloro que se requiere según la cantidad de agua.  
Fuente: Fundamentos de manejo preventivo del Coronavirus COVID-19 en establecimientos CEN-CINAI (Luzmila López, 2020). Versión 2.0 (2020).

Nutricionista GISELE  
Ana Carolina Castro - Susana Varela

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 39 DE 39
		VERSIÓN: 04
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>MANEJO PREVENTIVO DE RIESGO DE ENFERMEDAD COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CEN-CINAI</b>	<b>CÓDIGO: PRO-CD-PCO-P-01</b>

## Anexo 7 : Horario Limpieza y desinfección en establecimientos CEN-CINAI



Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de los servicios de la DNCC en tiempos de COVID-19.



**Horario y control de limpieza y desinfección en establecimientos.**

Establecimiento: \_\_\_\_\_ Responsable: \_\_\_\_\_ Responsable de supervisar: \_\_\_\_\_ sello

**Indicaciones:** Posterior a realizar la limpieza utilice solución de cloro según tipo de superficie a desinfectar, estas labores requieren el uso de guantes para labores de limpieza.

**Instrucciones:** Anote la hora en que realiza la actividad y firmar el registro de control. Toda vez que se supervisa se debe firmar en día y actividad observada.

ítem	Descripción	Frecuencia	Lunes Firma:	Martes Firma:	Miércoles Firma:	Jueves Firma:	Viernes Firma:
1	Agarraderas, perillas en general de puertas (puertas principales, servicios sanitarios, comedor, cocina, aulas, oficina, bodegas etc.)	Cada 2 horas					
2	Pisos, escaleras, barandas, entre otros.	Al menos 2 veces al día					
3	Servicios Sanitarios, grifos de lavamanos y palanca de servicios sanitarios	Tres veces al día					
4	Mobiliario de aulas, cambiadores de pañales, escritorios y otros	Al menos 2 veces al día					
5	Material didáctico y área de juegos	Al menos 2 veces al día					
6	Teclado, computadora, mouse, teléfono, impresora.	Al menos 2 veces al día					
7	Área de cocina durante preparación de alimentos (incluye vajilla y utensilios de cocina)	Al menos 3 veces al día					
8	Área de bodega de alimentos ( incluye limpieza y desinfección de los alimentos cuando se reciben)	Al menos una vez al día					
9	Área de bodega de materiales de limpieza. Area de herramientas de huerta.	Al menos una vez al día					
10	Comedor: sillas, mesas, sillas para bebé, silla y mesa del espacio de lactancia materna.	Al menos tres veces al día					
11	Colchonetas de niños y niñas. (ASSC2)	Antes y después de uso					
12	Se realiza una adecuada disposición de residuos después de la limpieza y desinfección	Una vez al día					

Versión 2, 24 julio 2020

Impresión: Imprenta Nacional