	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 1 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

# **PROCEDIMIENTO RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19.**

**DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI**


SERVICIO: NUTRICION PREVENTIVA

PROCESO: ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

MODALIDAD: EXTRAMUROS

NORMA : ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

PREPARADO POR:	EQUIPO TÉCNICO UNIDAD INVESTIGACIÓN Y VIGILANCIA CRECIMIENTO Y DESARROLLO	PhD. María Eugenia Villalobos Hernández Dra. Ana Cecilia Castillo Vásquez	Fecha V1: 18/06/2020 V2 08/12/2021
REVISADO POR:	DIRECTORA TÉCNICA	LIC. XIOMARA MOLINA RETANA	Fecha: 18/06/2020
REVISADO POR:	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA E INSTITUCIONAL	MSc. Merceditas Lizano Vega	Fecha: 19/06/2020
APROBADO POR:	DIRECTORA NACIONAL DE CEN CINAI	DRA. LIDIA CONEJO MORALES	Fecha: 30/06/2020
VERSIÓN N°: 1 VERSIÓN N°: 2	FECHA DE EMISIÓN:	1/07/2020 20/1/2022	DNCC-OF- 0772 -2020

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 2 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## I. Aspectos Generales:

### 1.1. Introducción

Con el propósito de acompañar a las familias en el proceso de crecimiento, desarrollo, crianza y socialización de niñas y niños que reciben los servicios de CEN-CINAI y que por la emergencia se mantienen en sus casas, la Dirección Nacional de CEN CINAI establece la modalidad CEN CINAI en Casa, la cual consiste en la integración y desarrollo de estrategias de nutrición preventiva, salud, crecimiento y desarrollo a nivel de hogar, en donde las personas funcionarias de CEN CINAI actúan como facilitadores y asesores realizando el acompañamiento a distancia.


*“Garantizar la atención nutricional e integral de las personas usuarias del servicio de los CEN-CINAI, en forma continua y eficiente, satisfaciendo de esta manera la necesidad social de las personas usuarias, “Contribuir a mejorar el estado nutricional de la población materno-infantil y el adecuado desarrollo de la niñez, que viven en condiciones de pobreza y/o riesgo social.”*

Como parte de los servicios de la estrategia intramuros en los servicios de Atención y Protección Infantil (API) en todas sus modalidades de atención y Comidas Servidas (CS), en los CEN CINAI del país, se propone garantizar a las usuarias y usuarios la continuidad del servicio de alimentación durante la Emergencia Nacional por COVID- 19; para niños, niñas, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. Integrada con el acompañamiento en la inocuidad de las preparaciones y el desarrollo de menús balanceados; con los alimentos entregados; la frecuencia en la entrega de alimentos es mensual.

Con el fin de continuar con los servicios de nutrición preventiva de la manera más segura e inocua posible, la Dirección Nacional de CEN-CINAI emite el presente procedimiento para la recepción, empaque y distribución de alimentos, que serán consumidos por clientes y beneficiarias de los servicios de Nutrición preventiva, para ser aplicado por las personas funcionarias de los establecimientos CEN CINAI, durante la alerta por la pandemia de COVID-19 en el año 2022.

El presente procedimiento incluye tareas a implementar considerando los diferentes escenarios que se pueden presentar en los establecimientos CEN o CINAI,

- a. El CEN-CINAI calificado como **excepción** por las autoridades y **NO** brinda la modalidad API y **NO** brinda la modalidad de Sólo Comidas Servidas: es un establecimiento calificado por las autoridades como **excepción**, ya que presenta limitaciones de infraestructura y otros que impiden la entrega diaria de la alimentación preparada en los establecimientos, por lo que se debe entregar cada mes un paquete de alimentos para consumo en el hogar. M, a las niñas y niños, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia inscritas en los servicios de CEN-CINAI
- b. El CEN-CINAI calificado como **excepción** por las autoridades y **SI** brinda la modalidad de API, pero **NO** la modalidad de Sólo Comidas Servidas: en este caso las niñas y niños que

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 3 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

reciben la modalidad de API, están realizando sus tiempos de alimentación en el establecimiento, por lo que el día de la distribución se les entrega solamente la leche de 800 gramos. Con relación a las niñas y niños, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia inscritas en modalidad solo comidas servidas, se procede como se describe en el escenario a). supra-anterior.

- c. El CEN-CINAI SI brinda la modalidad de API, y SI brinda la modalidad de Sólo Comidas Servidas: en este caso todas las niñas y niños que reciben la modalidad de API o SCS, están realizando sus tiempos de alimentación en el establecimiento, por lo que el día de la distribución se les entrega solamente la leche de 800 gramos. Con relación mujeres embarazadas o en periodo de lactancia inscritas en modalidad solo comidas servidas, se entrega 800 gr de leche.
- d. El CEN-CINAI brinda la modalidad de Distribución de Leche Integra en polvo para consumo en el hogar, por lo que la distribución es de 1,6 kg de leche íntegra en polvo para consumo por mes a niñas o niños, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia beneficiarias y la entrega es mensual.
- e. El CEN-CINAI brinda la modalidad de Distribución de Paquetes de Alimentos (DAF) mejorado para consumo en el hogar, por lo que la distribución de los paquetes de alimentos para consumo por mes dirigida a grupos familiares con niñas o niños que presentan desnutrición o retardo en talla la entrega es mensual.

**Otras consideraciones:** En los casos con las condiciones diferentes a los puntos a y b, se debe de consultar a la Oficina Local quienes a su vez consultaran a la Dirección Regional para orientar el proceder


### 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 Nutrición Preventiva 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:

- En el nivel central, la Dirección Técnica y las unidades técnicas son el equipo responsable de conducir la adecuada ejecución de los aspectos 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 4 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

En el nivel regional:

- 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 asesoría técnica, al equipo de funcionarios y funcionarias del nivel local para el cumplimiento de este procedimiento.

En el nivel local:

- 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.
- Todo funcionario o funcionaria de la Dirección Nacional de CEN-CINAI que realiza funciones de recepción, empaque y /o distribución de alimentos para consumo en el hogar.


#### 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.

**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.

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

**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 5 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-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 <u>dos</u> de los siguientes</b>			ó	<b><u>Uno</u> 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				
Fatiga	Congestión nasal	Debilidad general				
Estado mental alterado	Diarrea/dolor abdominal		Anosmia de reciente aparición	Dificultad respiratoria		

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 6 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

**CEN-CINAI calificado como excepción:** es un establecimiento calificado por las autoridades como excepción, ya que presenta limitaciones de infraestructura y otros que impiden la entrega diaria de la alimentación preparada en los establecimientos, por lo que se debe entregar cada mes un paquete de alimentos para consumo en el hogar a las niñas y niños, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia inscritas en los servicios intramuros.

### 1.5. Referencias

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. Disponible en:

[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=68020&nValor3=80847&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=68020&nValor3=80847&strTipM=TC)

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA. (2020). COVID-19, boletín informativo No.8: ¿cómo recibir alimentos de forma segura en el hogar? San José Costa Rica.

Disponible en:

[https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/covid-19-boletin-cita-inocuidad\\_consumidores-8.pdf](https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/covid-19-boletin-cita-inocuidad_consumidores-8.pdf)

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA. (2020). COVID-19, boletín informativo No.3: ¿se puede transmitir el virus sars-cov-2 por alimentos y utensilios? San José Costa Rica. Disponible en:

[https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/covid-19-boletin-cita-inocuidad\\_consumidores-3.pdf](https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/covid-19-boletin-cita-inocuidad_consumidores-3.pdf)

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA. (2020). COVID-19, boletín informativo No.6: ¿cómo se prepara una solución desinfectante de cloro? San José Costa Rica.

Disponible en:


<https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/covid-19-boletin-ia-cita-inocuidad-6.pdf>

Chu, D., Akl, E., Duda, S., Solo, K. et all. (2020). Physical distancing, face masks, and eye protection to prevent person-to-person transmission of SARS-CoV-2 and COVID-19: a systematic review and meta-analysis. World Health Organization. Ginebra, Suiza.

Disponible en: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)31142-9](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)31142-9)

Dirección Nacional de CEN CINAI. (2021). PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de los servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19, Versión 3. Noviembre, San José, Costa Rica.

Dirección Nacional de CEN CINAI, Dirección Técnica. (2020). Lineamientos Generales para la DNCC por Coronavirus (2019-0Cov). Del 4 marzo, San José, Costa Rica.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 7 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

Dirección Nacional de CEN CINAI. (2020). Circular DNCC-C-003-2020 Estrategia Alimentos en Casa, Dirección Nacional. Del 23 marzo, San José, Costa Rica.

Dirección Nacional de CEN CINAI, Ministerio de Salud. (2013). Guía para la manipulación de alimentos. 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).

Dirección Nacional de CEN CINAI. (2021). Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad COVID-19 en establecimientos CEN–CINAI PRO-CD-PCO-P-01. Versión #3, del diciembre, San José Costa Rica.

Dirección Nacional de CEN CINAI. (2020). Infografía: Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI. Disponibles en:

[https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/COVID-19/Infografa\\_Desinfeccion\\_DN\\_CEN-CINAI\\_ante\\_COVID-19.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/COVID-19/Infografa_Desinfeccion_DN_CEN-CINAI_ante_COVID-19.pdf)

Dirección Nacional de CEN-CINAI. (2020). Lineamientos sobre autocuidado y protección para funcionarios y funcionarias de CEN-CINAI ante la emergencia del COVID 19. Versión #1 del 21 de abril 2020 San José, Costa Rica. Disponible en:


[https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/COVID-19/Lineamientos\\_autocuidado\\_y\\_proteccion\\_personas\\_funcionarias\\_DN\\_CEN-CINAI\\_ante\\_COVID-19\\_Versin\\_1.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/COVID-19/Lineamientos_autocuidado_y_proteccion_personas_funcionarias_DN_CEN-CINAI_ante_COVID-19_Versin_1.pdf)

G. Kampf, D.Todt, S. Pfaender , E. Steinmann. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection. Alemania. Disponible: [www.elsevier.com/locate/jhin](http://www.elsevier.com/locate/jhin)

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)

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 y uso mascarillas de uso comunitario. (COVID-19). Versión 5, del 19 de mayo, San José Costa Rica. Disponible en:

[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_ss\\_006\\_etgr\\_dbr\\_19052020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_ss_006_etgr_dbr_19052020.pdf)

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 8 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

Ministerio de Salud (2020) LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19), version1, 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, Ministerio de Economía Industria y Comercio, Instituto Costarricense de Turismo. (2020). ICT-P-012. Protocolo para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID- 19). Versión 001. San José Costa Rica. Disponible en el link:

[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/LS\\_CS\\_008\\_restaurantes.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/LS_CS_008_restaurantes.pdf)

Presidencia de la República de Costa Rica. (2020). Directriz Número 077-S-MTSS-MIDEPLAN, sobre el funcionamiento de las instituciones estatales durante la declaratoria de emergencia nacional por COVID-19. Disponible en:

[https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/decretos\\_cvd/directriz\\_077\\_s\\_mtss\\_mi\\_deplan\\_funcionamiento\\_instituciones\\_publicas.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/decretos_cvd/directriz_077_s_mtss_mi_deplan_funcionamiento_instituciones_publicas.pdf)

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. Disponible en:

<https://www.presidencia.go.cr/bicentenario/wp-content/uploads/2020/03/Decreto-Ejecutivo-42227-Emergencia-Nacional.pdf>

Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición. (2020). Recomendaciones para acciones de ayuda alimentaria debido a la crisis por COVID-19. Disponible en :

<https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2020/atencion-alimentaria-y-en-situaciones-de-emergencia-2.pdf>

## II. Cadena de Resultados


### 2.1 Resultados antecesores

- PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de los servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19. San José, Costa Rica. Versión 3, noviembre 2021
- Declaración de Emergencia Nacional por COVID-19 del 16 de marzo 2020.
- Lineamientos sobre el abordaje del COVID- 19 emanados por el Ministerio de Salud.
- Protocolos sectoriales, sobre el tema aprobados por el Ministerio de Salud.

### 2.2 Frecuencia

El presente procedimiento responde al Protocolo Sectorial de Salud de CEN-CINAI para la continuidad de servicios COVID-19 versión #3, es de implementación continua, se activa toda vez que se ingresan alimentos perecederos y no perecederos, incluyendo leche en polvo. Estos




	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 9 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

alimentos son destinados a la preparación de alimentos dentro de los establecimientos CEN-CINAI, así como en la distribución para el consumo en el hogar de las niñas, niños y mujeres embarazadas o en periodo de lactancia que reciben los servicios de Nutrición preventiva y API, tanto modalidad intramuros como extramuros.


### 2.3 Factores de Éxito

- a. Personas funcionarias de todos los establecimientos CEN-CINAI con claridad de su rol como parte de la adecuada inocuidad de alimentos durante la recepción, empaque y distribución de los alimentos para consumo en el hogar, con la implementación de actividades y tareas de prevención de la transmisión del virus COVID-19
- b. Jefaturas de Oficina Local con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del presente procedimiento de entrega de alimentos, para prevención de la transmisión del virus COVID-19 y canalización de sus decisiones.
- c. Jefaturas de Área Técnica con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del presente procedimiento de entrega de alimentos, para prevención de la transmisión del virus COVID-19 y canalización de sus decisiones.
- d. Actividades para la adecuada manipulación de alimentos durante la recepción, empaque y distribución de los alimentos para consumo en el hogar con énfasis preventivo del COVID-19, incluidas de forma prioritaria en la programación de las personas funcionarias.
- e. Suministro de recursos materiales y equipo requeridos por las personas 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 10 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## 2.4 Descripción de tareas

N°	Tarea	Método	Documentos de referencias de instrumentos	Periodicidad	Responsables
1	Comunicar a todos los proveedores tanto del CNP, Dos Pinos y otros, sobre el cumplimiento de protocolos al momento de la entrega de los alimentos perecederos y no perecederos a los establecimientos.	<p>Mediante un oficio o correo electrónico contactar a todos los proveedores e informarles sobre la necesidad de cumplir con los protocolos de salud establecido para prevención del COVID-19.</p> <p>Colocación de rotulación en las áreas de recepción de los alimentos.</p>	<p><b>Anexo # 1.</b> Aspectos para considerar en el oficio, correo electrónico u otro donde comunica sobre protocolos al momento de la entrega de alimentos.</p> <p>Anexos# 2 Protocolo prevención de contagio por COVID-19</p> <p>Anexo # 3. Protocolo de lavado de manos.</p>	Toda vez que se identifique un proveedor.	Jefatura de Oficina Local.
2	Definir el área en donde se recibirán los alimentos de las modalidades API, CS, leche y DAF.	Mediante análisis de equipo del establecimiento y en caso necesario con apoyo de los profesionales de Oficina Local, define el área del establecimiento dónde se recibirán los alimentos, considerando que se requiere proceder al empaque y distribución a la mayor brevedad posible, pues se incluyen alimentos perecederos.	Dejar anotado en el libro de registro de acciones sobre COVID-19.	Cada vez que se deba realizar el empaque de Alimentos	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 11 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


3	<p>Cumplir actividades de limpieza y desinfección del área de bodega donde se almacenarán los alimentos, previo a la llegada de los proveedores, tanto los de Alimentos perecederos, como los paquetes de DAF y cajas con leche integra en polvo.</p>	<p>Seguir las actividades de limpieza establecida en la normativa vigente.</p>	<p>Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente.</p> <p>Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en:  <a href="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</a>.</p>	<p>Cada vez que se hace pedido de alimentos.</p>	<p>Trabajadora auxiliar (TAC).</p>
4	<p>Limpiar y desinfectar las mesas y áreas de recepción de alimentos donde se va a colocar los alimentos recibidos, para su distribución según corresponda al escenario de preparación o entrega de alimentos del establecimiento CEN-CINAI</p>	<p>Consultar el Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19, anexo de desinfección.</p>	<p>Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente. Anexo #4. Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI.</p> <p>Guía Manejo de alimentos, 2013</p>	<p>Cada vez que se deba realizar el empaque, de alimentos.</p>	<p>Trabajadora auxiliar (TAC)</p>
5	<p>Recibir alimentos de parte de los proveedores, colocación en bodega de alimentos o lugar donde se</p>	<p>La persona proveedoras deben lavarse las manos o usar alcohol en gel al momento de ingreso al</p>	<p>Anexos # 2, 3, 4. Procedimiento para el manejo preventivo de</p>	<p>Cada vez que se realice la recepción y</p>	<p>Trabajadora auxiliar (TAC).</p>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 12 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


	<p>custodiarán los alimentos previos a su empaque, distribución o uso en la preparación para consumo en el establecimiento.</p>	<p>establecimiento. Durante la entrega de los alimentos mantener el distanciamiento físico de 1.8 m y cumplir de protocolos de salud. Colocar los alimentos en el lugar que las personas funcionarias de CEN-CINAI le indiquen.</p> <p>Mediante rotulación en las áreas de recepción, empaque y distribución de los alimentos para consumo en el hogar.</p>	<p>riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente.</p>	<p>almacenaje de alimentos en el establecimiento.</p>	
6	<p>Verificar cantidad y calidad de los alimentos recibidos, acorde a pedido realizado.</p>	<p>Considerar que es posible que la recepción se deba realizar se manera más pausada, en especial cuando se requiera pesar los alimentos. Por ejemplo, colocar la balanza en el lugar adecuado, pedirle al proveedor que coloque los alimentos, el proveedor toma distancia, la funcionaria verifica el peso y se repite la operación.</p>	<p>Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en: <a href="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</a>.</p>	<p>Cada vez que se reciban alimentos.</p>	<p>Trabajadora auxiliar (TAC).</p>
7	<p>Verificar que las cajas plásticas o contenedores de verdulería donde vienen los alimentos perecederos (Vegetales y frutas) se observen</p>	<p>Según lo dispuesto en la Guía Manejo de alimentos, 2013. Las cajas o contenedores donde vienen los alimentos deben estar</p>	<p>Oficio de la jefatura de oficina Local</p>	<p>Cada vez que se reciban alimentos.</p>	<p>Trabajadora auxiliar (TAC).</p>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 13 DE 33
		<b>VERSIÓN: 02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


	limpias, ya que, podrían ser un foco de contaminación.	limpios y el proveedor debe acatar lo indicado en el oficio o comunicado de la tarea 1 y anexo#1 del presente procedimiento.	Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en <a href="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</a> .		
8	Verificar cantidad y calidad de las cajas con los paquetes de leche en polvo, ingresadas acorde a la orden de entrega de alimentos	Verifica visualmente las cantidades y calidad de las cajas recibidas, así como fechas de vencimiento del producto. Se firma recibido conforme si cumple con todo.	Orden de Entrega de leche recibida.	Cada vez que se realice la recepción y almacenaje de las cajas con paquetes de leche en polvo.	Trabajadora auxiliar (TAC), ASSC3.
9	Verificar cantidad y calidad de los paquetes de alimentos DAF, ingresadas acorde a la orden de entrega de alimentos entregada.	La funcionaria de CEN-CINAI, verifica visualmente las cantidades y calidad de los alimentos recibidos, así como fechas de vencimiento del producto. Se firma recibido conforme si cumple con todo.	Orden de entrega de paquetes DAF recibida.	Cada vez que se realice la recepción y almacenaje de paquetes DAF.	Trabajadora auxiliar (TAC), ASSC3.
10	Despedir y agradecer al proveedor por cumplimiento de protocolos	Se orienta al proveedor la salida y se le firma el recibo o factura, las órdenes entrega de mercadería (OEM), o de la leche,	Facturas o recibos del proveedor	Cada vez que se realice la recepción y	Trabajadora auxiliar (TAC), ASSC3.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 14 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

		o DAF, cumpliendo el protocolo de distanciamiento físico. Las OEM y facturas deben almacenarse fuera al área de preparación de alimentos, como medida preventiva.	Anexo #2: Protocolo prevención de contagio por COVID-19.	almacenaje de los alimentos.	
11	Limpiar todos los empaques plásticos de los bultos de los alimentos y las botellas de aceite que vengan fuera de las cajas.	Utilizando un paño húmedo limpie remueva cualquier suciedad o polvo visible y con una toalla de papel elimine el exceso de humedad y lávese las manos. Recuerde: limpiar la parte externa del bulto, no es necesario que limpie cada uno de los paquetes contenido dentro del bulto.	Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en <a href="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</a> .	Durante o después de la recepción de alimentos en el establecimiento.	Trabajadora auxiliar (TAC).
12	Actualizar en adecuadas prácticas de inocuidad de alimentos a personas Trabajadores Auxiliar (TAC) y funcionarias y que colaboran en las actividades de empaque de alimentos.	Mediante una sesión corta de trabajo se recuerda los pasos a seguir en el manejo de alimentos, para asegurar la inocuidad de estos.	Disposición #1. Prácticas de inocuidad para funcionarios, en tiempos de COVID-19.	Cada vez que se preparen paquetes de alimentos para ser distribuidos para consumo en el hogar.	Asistente de salud 3 (ASSC3), Profesional del establecimiento, profesional de Oficina Local.
13	Planificar y establecer la organización de la operación para empaque de los alimentos que deben entregarse en los	Mediante análisis de equipo del establecimiento y en caso necesario con apoyo de los profesionales de oficina Local, se	Disposición #2. Empaque de alimentos	Cada vez que se deba realizar el empaque de alimentos	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 15 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

	establecimientos calificados por las autoridades como <b>excepciones</b> .	define la organización para el empaque de los alimentos, ya sea, en un circuito o línea de empaque, de manera que permita ubicar los alimentos que se reciben en el lugar adecuado.	para uso en los hogares		auxiliar (TAC), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI, profesionales de Oficina Local.
14	Disponer en recipientes para basura, colocados alejada del área de trabajo, todos los empaques plásticos externos y otro material de desecho, para minimizar riesgo de contaminación y no esté en el área de trabajo.	Previo al inicio de la operación de empaque de alimentos, desechar las bolsas o empaques de los bultos de alimentos y las cajas de cartón, hacer protocolo de lavado de manos e iniciar con la empacada de alimentos a entregar.	Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente.  Anexo 4: Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI.	Antes empezar la operación de empaque de alimentos para entrega en la modalidad CS y/o API.	Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI, profesionales de Oficina Local.
15	Limpiar y desinfectar las mesas que se van a utilizar para el empaque, aplica para los alimentos perecederos y no perecederos a entregar	Utilizando un paño húmedo limpie la superficie y mesas donde se colocarán los alimentos, luego con solución desinfectante rociar y dejar actuar por 1 minuto, deje secar y	Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente.	Cada vez que se deba realizar el empaque alimentos	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento,


	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 16 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

		lávese las manos una vez finalizada esta labor.	Anexo #4: Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI.		miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.
16	Empacar los alimentos perecederos y <b>no</b> perecederos, en manera de un circuito o línea de empaque, alimentos que deben entregarse en los establecimientos calificados por las autoridades como <b>excepciones</b> .	Proceder a realizar el empaque de los alimentos según el espacio y personal disponible y la operación definida previamente.	Anexo #2: Protocolo prevención de contagio por COVID-19. Anexo # 3: Protocolo de lavado de manos.  Anexo #4. Prácticas de desinfección en establecimientos CEN-CINAI. Disposición #2. Empaque de alimentos para uso en los hogares	Cada vez que se deba realizar el empaque alimentos	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.
17	Almacenar los paquetes de alimentos en condiciones inocuas, aplica alimentos que deben entregarse en los establecimientos calificados por las autoridades como <b>excepciones</b> .	Asignar que la última persona de la línea de ensamblaje lleve cada paquete al lugar donde quedará almacenado para su posterior distribución, si se utiliza algún equipo para el transporte de los paquetes (ejemplo perras, carrito entre otros), se debe garantizar que los mismos estén limpios y desinfectados.	Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN - CINAI. Versión vigente.	Cada vez que se deba realizar el empaque alimentos	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas




	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 17 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


					que laboran para CEN CINAI
18	Limpiar y desinfectar la zona y mobiliario de trabajo, una vez concluido el empaque de los alimentos.	Consultar el Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19, en especial el anexo de desinfección y la Guía Manejo de alimentos, 2013.	<p>Anexo #4: Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI.</p> <p>Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en: <a href="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</a>.</p>	Cada vez que se deba realizar el empaque de alimentos.	Trabajadora auxiliar (TAC)
19	Planificar previamente la organización para la distribución alimentos que deben entregarse en los establecimientos calificados por las autoridades como <b>excepciones</b> .	Mediante análisis de equipo del establecimiento y en caso necesario con apoyo de los profesionales de Oficina Local, planificar la organización para la distribución de alimentos mediante la lectura y análisis de la disposición #3 del presente procedimiento.	<b>Disposición #3.</b> Organización previa de la distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.	Cada vez que se programe una distribución de alimentos para uso en casa.	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 18 DE 33
		<b>VERSIÓN: 02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


20	<p>Asegurar el uso de equipo de protección personal durante la entrega de alimentos y el protocolo de distanciamiento físico.</p>	<p>Todas las personas funcionarias que participen deben usar una mascarilla o un tapabocas y colocárselo de forma correcta. Practicar el lavado de manos de forma frecuente. Practicar el protocolo de distanciamiento físico.</p>	<p>Anexo #2: Protocolo prevención de contagio por COVID-19. Anexo # 3: Protocolo de lavado de manos.</p>	<p>Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimientos excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF para uso en casa.</p>	<p>Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.</p>
21	<p>Realizar la distribución de alimentos, paquetes de leche y paquetes DAF mejorado, considerando los posibles escenarios de lugares de entrega:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>establecimientos CEN CINAI.</li> <li>Centros de Distribución, que cuentan con locales, como salones comunales, EBAIS, corredores entre otros.</li> <li>en ruta (directamente desde el vehículo) o en sitio (donde no se cuenta con</li> </ol>	<p>Mediante análisis de equipo del establecimiento y en caso necesario con apoyo de los profesionales de Oficina Local, determinar medidas para prevenir contagio de virus en los posibles escenarios de distribución de alimentos, definir la forma en que se va a realizar la entrega, conforme a cada escenario.</p>	<p>Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN -CINAI. Versión vigente.  Anexo #5: Escenarios durante la distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.  Anexo #6:</p>	<p>Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimientos excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF para uso en casa.</p>	<p>Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC) Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.</p>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 19 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


	<p>local para distribución, ejemplo una plaza).</p> <p>d) viviendas de las personas usuarias.</p>		<p>Recomendaciones para las personas que reciben alimentos.</p>		
22	<p>Registrar el control de cada entrega de alimentos, en cualquier modalidad CS, API, leche en polvo o paquetes DAF.</p>	<p><b>Para CEN-CINAI calificados como excepciones:</b> El registro se realizará en el libro de registro Diario de Asistencia, que ya existente en el establecimiento, de acuerdo con la lista de inscritos en el mes correspondiente. Para el registro se marcará una X en la casilla leche 800 g y se ubica una X en el día de entrega de producto para cada persona usuaria que retire el paquete de alimentos, además, en el apartado observaciones se anota que la X corresponde al día de entrega del paquete de alimentos.</p> <p><b>Distribución de Leche y DAF mejorado:</b></p> <p>Las personas usuarias presentan su tarjeta de alimento y la identificación al funcionario o funcionaria o miembro del</p>	<p><b>Leche y DAF mejorado:</b></p> <p>Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 en establecimientos CEN -CINAI. Versión vigente</p> <p>Tarjetas de Leche Tarjetas DAF Libros de registro.</p>	<p>Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimiento s excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF.</p>	<p>Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC), Profesional del establecimiento, miembros del comité de CEN CINAI o personas que laboran para CEN CINAI.</p>

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 20 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>


		comité del CEN-CINAI, de manera que a una distancia prudencial se pueda leer, no se debe tocar los documentos, una vez verificado se hace el registro respectivo de asistencia y control de entrega de los alimentos ya sea de cualquiera de las modalidades: distribución de leche o distribución DAF mejorado.			
23	Guardar y almacenar saldos de alimentos no retirados.	Anote la cantidad de alimentos no retirados y saldos en bodega en el documento de control y registro respectivo. Contacte nuevamente a los grupos familiares que no retiran, para motivar a retirarlos en un lapso corto de tiempo de manera que los alimentos perecederos no se desperdicien.	Libros de registros y controles respectivo.	Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimiento s excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF para uso en casa.	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC), Profesional del establecimiento.
24	Guardar y almacenar saldos de alimentos no retirados en establecimientos que calificados como <b>excepción</b> por las autoridades y que no brindan API o SCS	Anote la cantidad de alimentos no retirados y saldos en bodega en el documento de control y registro respectivo.	Libros de registros y controles respectivo.	Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimiento s excepciones y	Asistente de salud servicio civil 2 y 3 (ASSC2 y ASSC3), Trabajadora auxiliar (TAC),

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 21 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

		<p>Contacte nuevamente a los grupos familiares, para motivarles a retirar los alimentos en un lapso corto de tiempo de manera que los alimentos perecederos no se desperdicien.</p> <p>Coordinar con la Jefatura de oficina Local sobre que procede con los alimentos perecederos que NO fueron retirados.</p>		paquetes de leche y paquetes DAF para uso en casa.	Profesional del establecimiento.
25	Limpiar y desinfectar la zona y mobiliario de trabajo, una vez concluido la entrega de los alimentos.	Consultar el Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19, en especial el anexo de desinfección y la Guía Manejo de alimentos, 2013.	<p>Procedimiento para el manejo preventivo de riesgo de enfermedad covid-19 CEN -CINAI. Versión vigente.</p> <p>Anexo #4: Prácticas de desinfección en los establecimientos CEN CINAI.</p> <p>Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en: <a href="https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guías/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf">https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guías/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf</a>.</p>	Cada vez que se realiza una distribución de alimentos en establecimiento s excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF mejorado	Trabajadora auxiliar (TAC).
25	Elaborar el informe mensual de servicios.	Una vez concluida la entrega de alimentos de cualquier modalidad se debe completar la parte	Informe mensual de servicios.	Después de cada entrega de alimentos en	ASSC3 o profesional del establecimiento.


	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 22 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

		correspondiente al informe mensual.		establecimientos excepciones y paquetes de leche y paquetes DAF mejorado.	
26	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 de la DNCC COVID-19	Permanente.	Personal del establecimiento CEN-CINAI.
27	Evaluar el procedimiento.	Aplicar el instrumento de autoevaluación y supervisión del procedimiento y enviar reporte a la persona directora regional de CEN-CINAI	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 23 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

2.5 Auto evaluación y supervisión del cumplimiento.


FAES: Formulario para la auto evaluación y supervisión del cumplimiento del procedimiento					
<b>Código:</b>	NUT-AC-RED-P-01		<b>Fecha:</b>		
<b>Versión:</b>	02		<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 que laboran para CEN CINAI en todos los establecimientos CEN-CINAI con claridad de su rol como parte de la adecuada recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.					
b. Jefaturas de Oficina Local con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del procedimiento.					
c. Jefaturas de Área Técnica con claridad de su rol gerencial como garante de la importancia del cumplimiento del procedimiento.					
d. Actividades adecuada recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19, en la programación de las personas funcionarias.					
e. Suministro de recursos materiales y equipo requeridos por las personas funcionarias de los establecimientos CEN-CINAI, en la implementación de acciones para una adecuada recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de 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 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## 2.6 Resultados

- Personas funcionarias de establecimiento CEN CINAI que practican de forma adecuada los protocolos de distanciamiento, uso de mascarilla, lavado de manos, estornudo, tos y saludo a las personas, en los establecimientos CEN-CINAI y en otros escenarios de distribución de alimentos.
- Personas funcionarias de CEN-CINAI que ejecutan adecuadamente las prácticas de manipulación de alimentos, durante la recepción, empaque y distribución.
- Personas funcionarias de CEN-CINAI implementan acciones de recepción, empaque y distribución de alimentos de manera segura, en los establecimientos CEN-CINAI.
- Niños, niñas, adolescentes madres, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, atendidos en los CEN CINAI y personal de los CEN-CINAI, con riesgo disminuido durante la distribución de alimentos para consumo en el hogar.



	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 25 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

### III. Disposiciones

**Disposición #1.** Prácticas de inocuidad para funcionarios, en tiempos de COVID-19.

**Prácticas de inocuidad**


Durante el empaque de los paquetes de alimentos:



- ✓ Cubra el cabello totalmente con redecilla, turbante o gorro quirúrgico, todo el cabello debe quedar recogido y orejas cubiertas.
- ✓ Use un delantal, en la medida de las posibilidades de color blanco.
- ✓ no use anillos, pulseras, reloj, aretes, cadenas u otros adornos, ni celular cuando se está manipulando alimentos.
- ✓ En el caso de las o los Trabajadores Auxiliares (TAC), deben mantener los requerimientos del uso completo del uniforme, durante la recepción, empaque y distribución de paquetes de alimentos.
- ✓ Recordar que los teléfonos celulares, reloj, pulseras podrían ser un foco de contaminación.



- No se recomienda el uso de guantes, durante ninguna de las etapas de recepción, empaque o distribución de alimentos, ya que, da falsa sensación de seguridad para la persona, por ejemplo, toca las bolsas externas de los bultos y posteriormente se toca la cara u otras superficies.



- Se debe proceder con la aplicación del protocolo de lavado de manos, en las siguientes situaciones:
  - ✓ antes y después de manipular cualquier alimento.
  - ✓ después de usar el servicio sanitario.
  - ✓ luego de estornudar, toser, soplar la nariz o bostezar.
  - ✓ después de tocarse las orejas, boca, nariz, cabello o cualquier parte del cuerpo.
  - ✓ después de tocar cualquier tipo de teléfono.
  - ✓ antes y después de comer o beber.
  - ✓ dada vez que haya tenido contacto con elementos no higiénicos (cajas, recipientes de basura, trapos y otros).




En todo momento se debe de mantener el distanciamiento físico de 1,8 m, vigilar la ejecución de los protocolos y prácticas de desinfección.





Fuente: DNCC, UIVCD. (2021). Versión 2. Procedimiento RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 26 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## Disposición #2. Empaque de alimentos para uso en los hogares

**Empaque de alimentos**

Decidir previamente la organización para el empaque de los alimentos, ya sea, en un circuito o línea de empaque, de manera que permita ubicar los alimentos que se reciben en el lugar adecuado. Ejemplo si se va a realizar el empaque de los alimentos en el comedor, previo a la recepción de alimentos organizar a disposición de las mesas y sillas para recibir los alimentos, disponer de mesas para colocar los alimentos, y de mesas para empacar.

- 1

En todo momento se debe de mantener el distanciamiento físico, vigilar la ejecución de los protocolos y prácticas de desinfección.





- 


2

Empacar los alimentos **No** perecederos por aparte de los alimentos perecederos.
- 3

En caso de empacar los alimentos perecederos en bolsas plásticas, hacer agujeros a las bolsas, con el fin de evitar las traspiraciones de los alimentos.

4

En el caso de los alimentos perecederos, que su unidad de compra es el kilogramo (zanahoria, cebolla y algunas verduras), no se debe cortar en trozos para no alterar el producto y mantener la inocuidad.
- 5

Asegure que los paquetes a entregar estén cerrados, es decir no abiertos exponiendo a que algún producto caiga al suelo, para ello utilizar cinta, entre otros. También se le puede colocar el nombre del usuario correspondiente para mayor orden.




Nunca colocar los alimentos o paquetes de alimentos directamente sobre el suelo.




Con base a la experiencia de varios establecimientos, se recomienda considerar los siguientes plazos:


un 1 día para el empaque, con al menos tres 3 funcionarias para preparar hasta un máximo de 75 paquetes de alimentos


❖ el tiempo real requerido dependerá del personal disponible para realizar esta labor.

Fuente: DNNCC. (2021). Versión2.Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 27 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

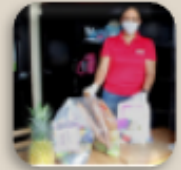
**Disposición #3.** Organización previa de la distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.

**Organización previa de la distribución de alimentos**







Defina el día de la distribución, garantice que sea una fecha lo más pronta posible al día de la recepción de los alimentos para evitar el deterioro de alimentos perecederos.


Determine cuantos usuarios que se atenderán por hora, considerado el espacio físico disponible, la cantidad de personas que se les debe entregar los alimentos entre otros. Se considera que 20 usuarios por hora pueden ser atendidos sin aglomeraciones









Comunique con anterioridad a las personas usuarias:

-  El día y hora que le corresponde presentarse.
-  Use medios de comunicación más efectivos según las características de la comunidad, por ejemplo, llamadas telefónicas, mensajes de textos entre otros.
-  Invierta tiempo para garantizar la comunicación efectiva, ya que muchos aprovechan su llamada para aclarar dudas o realizar preguntas.


De a conocer previamente reglas como:




-  No presentarse si tiene algún síntoma como fiebre, tos, dolor de garganta entre otros.
-  Presentarse a la hora establecida.
-  Evitar asistir con menores de edad o adultos mayores.
-  Recordar las normas de distanciamiento físico y dar instrucciones sobre la organización de la fila.
-  Explicar la cantidad de paquetes de alimentos o de leche en polvo, que recibirá para que la persona se prepare con el traslado de los mismos.
-  Sí es posible traer bolsas de tela para facilitar el transporte de los alimentos a la casa, entre otros aspectos relevantes.

**Cuando la distribución se realiza en el establecimiento:**  
mantener jabón líquido disponible, pileta de lavado de manos, toallas de papel, servicio sanitario habilitado y aseado.

**Cuando sea en un lugar fuera del establecimiento:**  
coordinar la disponibilidad de una pileta para el lavado de manos y jabón líquido, o de alcohol para la desinfección de las manos.



Fuente: DNNCC. (2021). Versión 2. Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 28 DE 33
		VERSIÓN: <b>02</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## IV. Anexos

**Anexo # 1.** Aspectos para considerar en el oficio, correo electrónico u otro donde comunica sobre protocolos al momento de la entrega de alimentos.


*Aspectos para considerar en el oficio, correo electrónico u otro donde comunica sobre protocolos al momento de la entrega de alimentos.*

*Tener presente las indicaciones para el ingreso de personas al establecimiento indicado en PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de los servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19, **versión 003**, noviembre 2021:*

### **Informar a los proveedores:**

- en caso de que algún colaborador presente síntomas de resfrío, gripe o enfermedad respiratoria **FAVOR NO** ingrese al establecimiento.
- mantener el distanciamiento físico de 1,8 metros, con las personas funcionarias en todo momento.
- al ingresar al establecimiento debe lavarse las manos, siguiendo el protocolo de lavado de manos establecido por el Ministerio de Salud
- durante la entrega de los alimentos, en todo momento de deben poner en práctica los protocolos tos y estornudo y no tocar la cara.
- Cumplir con la entrega de cajas y/o contenedores de alimentos perecederos, en condición de limpieza.
- Hay que considerar que es posible que la recepción se deba realizar se manera más pausada, en especial cuando se requiera pesar los alimentos.

Por ejemplo, colocar la balanza en el lugar adecuado, pedirle al proveedor que coloque los alimentos, pedirle al proveedor que tome distancia, la funcionaria se acerca a la balanza y verifica el peso y calidad de los alimentos, los alimentos son acomodados en el respectivo lugar y se repite la operación.

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 29 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

**Anexo #2:** Protocolo prevención de contagio por 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 30 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-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 31 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

## Anexo #4. Prácticas de 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.

**¿QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?**



**¿CON QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?**



**UTENSILIOS NECESARIOS**



- Alimentos.
  - Superficies que están 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, inodoros, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros.
- 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.
- Recipiente plástico que conozcamos previamente la capacidad de agua definida, ejemplo un pichel que puede contener 2 litros de agua.
  - Cucharaditas medidoras (de uso exclusivo para medir cloro tamaños 1 cucharadita (5ml), 1/2 cucharadita (2,5ml), 1/4 de cucharadita (1,25 ml).
  - Recipiente plástico grande, para sumergir los alimentos o un rociador 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.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf).

**Los alimentos**

1. En un recipiente agregar ½ 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 escurrir.
6. Iniciar el proceso de preparación de alimentos.

**Superficies que están en contacto directo con alimentos**  
(Incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, 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. Rocíar o sumergir y dejar actuar por 2 minutos.
4. Secar al aire o con toalla desechable.

**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**  
(Como: mesas, lavatorios, inodoros, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros)


1. En un recipiente agregar 6 cucharaditas de cloro (3.5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Rocíar y dejar actuar por 1 minuto.
4. Secar al aire o con toalla desechable.

**Notas importantes:**  
El sobrante de cada solución desinfectante debe desecharse al final del día.  
En caso de que ocupe prepare una cantidad mayor a 1 litro de solución desinfectante recuerde agregar la cantidad de cloro que se requiere según la cantidad de agua.  
Fuente: Procedimiento de manejo preventivo del Coronavirus COVID-19 en establecimientos CEN-CINAI Código PRO-CD-PCO-P01, Versión 2: 20/04/20


Elaboración UNICD:  
Ana Cecilia Castillo - Rocío Tafalla

	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 32 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>



## Anexo #5. Escenarios durante la distribución de alimentos en tiempos de COVID-19

<b>Escenarios DURANTE la distribución de alimentos</b> 	
Consideraciones que se deben aplicar según el lugar donde se realiza la distribución de los alimentos:	
<b>Establecimiento CEN CINAI.</b>  	Aplicar PS-Salud-01 Protocolo Sectorial de Salud para la continuidad de los servicios de la Dirección Nacional de CEN-CINAI en medio del COVID-19, versión 003.
<b>Para distribuciones fuera de los establecimientos:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Definir una señalización para mantener el distanciamiento físico. Esto debe coordinarse previamente, por ejemplo, llevar rótulos emplastificados que se puedan transportar y colocar en el suelo como señalización, tiza para delimitar las líneas en el suelo, conos de seguridad, entre otros.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Coordinar la disponibilidad de una pileta para el lavado de manos, jabón líquido y toallas de papel, o de no ser posible la disponibilidad de alcohol para la desinfección de las manos.</li> </ul>	
	<b>Centros de Distribución, como salones comunales, EBAIS, corredores, entre otros.</b> Los alimentos se deben colocar una superficie (mesa, silla, banco) limpia y desinfectada, se recomienda llevar implementos y solución desinfectante desde el establecimiento.
<b>En ruta, directamente desde el vehículo o en sitios donde no se cuenta con local para distribución.</b>	<b>En ruta:</b> el cajón del vehículo, debe estar limpio y cubierto con material que garantice la higiene de los paquetes de alimentos, ejemplo plástico limpio, cartón, entre otros.  <b>En sitios:</b> Los alimentos se deben colocar una superficie (mesa, silla, banco) limpia y desinfectada, se recomienda llevar implementos y solución desinfectante desde el establecimiento.
	
<b>En las viviendas de las personas usuarias.</b>  	Los alimentos se deben colocar una superficie limpia (mesa, silla, banco) cerca de la entrada de las viviendas a fin de que, en ella, funcionarios o repartidores de los alimentos, puedan colocar los paquetes, manteniendo siempre el distanciamiento físico. Esto debe coordinarse previamente.
DNNCC. (2021) Versión 2. Procedimiento recepción, empaque y distribución de alimentos en tiempos de COVID-19.	



	<b>DIRECCIÓN NACIONAL DE CEN CINAI</b>	PÁGINA 33 DE 33
		VERSIÓN: 02
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>RECEPCIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE COVID-19</b>	<b>CÓDIGO: NUT-AC-RED-P-01</b>

**Anexo #6.** Recomendaciones para las personas que reciben alimentos.

	<b>Recomendaciones para las personas que reciben los alimentos.</b>	
<p>Desinfecte todos los recipientes o empaques de los alimentos que le fueron entregados con una toalla con solución desinfectante y déjela actuar por 1 minuto, remueva cualquier exceso de humedad con una toalla de papel y lávese las manos una vez finalizada esta labor.</p>		
<p>Las frutas y vegetales frescos deben ser lavados, desinfectados según el tipo de producto de que se trate, los mismos deben ser almacenados <b>en</b> secos y en un recipiente limpio y previamente desinfectado.</p>		
<p>Almacene los productos en un sitio fresco, seco y limpio, o si lo prefiere, dependiendo del producto de que se trate puede refrigerarlo o congelarlo.</p>		
<p><b>Fuente:</b> Ministerio de Salud, LS-PG-001. Lineamientos generales para la donación de alimentos ante la alerta sanitaria por COVID-19. Versión 001</p>		