

MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

en los espacios para la preparación
y el consumo de alimentos en las
Escuelas de Tiempo Completo



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
AURELIO NUÑO MAYER

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN BÁSICA
JAVIER TREVIÑO CANTÚ

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA GESTIÓN
E INNOVACIÓN EDUCATIVA
GERMÁN CERVANTES AYALA

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO CURRICULAR
MARCELA SANTILLÁN NIETO

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INDÍGENA
ROSALINDA MORALES GARZA

ÍNDICE

¿Qué son las medidas de seguridad en las Escuelas de Tiempo Completo?	5
COCINA. Medidas de seguridad en el espacio para la preparación de alimentos	7
• Organización para la preparación de alimentos	9
• Distribución del espacio	10
• Uso de la electricidad	11
• El buen uso de los electrodomésticos	12
• Manejo del gas	13
• Manejo de alimentos calientes	14
• Manejo de utensilios de cocina	15
COMEDOR. Medidas de seguridad en el espacio para el consumo de alimentos	17
• Organización en el comedor y uso de la electricidad	19
• Distribución del espacio	20
• Consumo de alimentos	21
Medidas de protección civil	23
• Protección civil	25
• Señalizaciones	26
• Sismo	27
• Incendio	28
• Inundación	29
• Teléfonos de emergencia	30

Medidas básicas de seguridad en los espacios para la preparación y el consumo de alimentos en las Escuelas de Tiempo Completo es un manual elaborado por la Dirección General de Desarrollo de la Gestión e Innovación Educativa de la Subsecretaría de Educación Básica de la Secretaría de Educación Pública.

Coordinación general

Rosa María del Socorro Torres Vigueras

Autora

Flora Jiménez Martínez

Revisión de contenido

Nancy Carolina Flores Contreras
Coordinadores Estatales del
Programa Escuelas de Tiempo Completo

Diseño

Luis Daniel Aguilar Cervantes
Jovita Cázarez Maldonado

Secretaría de Educación Pública

Aurelio Nuño Mayer

Subsecretaría de Educación Básica

Javier Treviño Cantú

**Dirección General de Desarrollo de la
Gestión e Innovación Educativa**

Germán Cervantes Ayala

**Dirección General Adjunta de Innovación
Educativa**

José Luis Márquez Hernández

Primera edición, 2015

D. R. © Secretaría de Educación Pública, 2015
Argentina 28, Centro,
C. P. 06029, México, D. F.

Impreso en México

Distribución gratuita-Prohibida su venta

“Este Programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este Programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este Programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente”. Artículos 7 y 12 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

“Este Programa está financiado con recursos públicos aprobados por la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión y queda prohibido su uso para fines partidistas, electorales o de promoción personal de los funcionarios”. Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

“Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos al desarrollo social”. Artículo 28 de la Ley General de Desarrollo Social.

¿QUÉ SON LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LAS ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO?

Las cocinas y comedores deben contar con las condiciones básicas para poder ser espacios seguros y confiables que permitan el cumplimiento del propósito del Servicio de Alimentación en las Escuelas de Tiempo Completo :

«Garantizar la formación de hábitos alimentarios y la oferta de una alimentación correcta que contribuya en el logro de mejores aprendizajes de los estudiantes y su permanencia en la escuela»

Los accidentes pueden suceder en cualquier momento y en cualquier lugar, afectando personas, medio ambiente e infraestructura, cabe señalar que los espacios destinados para el consumo y la preparación de alimentos y bebidas presentan mayores riesgos debido al uso constante del fuego, gas y electricidad.

Por lo anterior, las medidas de seguridad en las Escuelas de Tiempo Completo son indicaciones que tienen la finalidad de prevenir riesgos para salvaguardar la integridad física de la comunidad escolar y orientar las respuestas de acción durante una emergencia para evitar o disminuir los daños.

Es importante supervisar constantemente la infraestructura, la distribución del equipo y el mobiliario de la cocina y del comedor, así como el uso adecuado de los materiales y utensilios,.

Otro elemento a considerar es la capacitación dirigida a madres y padres de familia que apoyan en el Servicio de Alimentación, con referencia a las disposiciones de seguridad emitidas por la Autoridad Educativa Local y por los organismos especializados en la materia, como es el caso de Protección Civil y Cruz Roja Mexicana entre algunos otras, que difunde en la comunidad escolar los conocimientos básicos para mejorar las condiciones de seguridad.



COCINA

Medidas de seguridad
en el espacio para la
preparación de los alimentos



ORGANIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Cada Escuela de Tiempo Completo que ofrece Servicio de Alimentación cuenta con un Coordinador que es el responsable de dar seguimiento, organizar al Comité del Servicio de Alimentación, y coordinarse con el director para definir las tareas y el tipo de organización para afrontar situaciones de emergencia.

Existen dos esquemas generales para ofrecer el Servicio de Alimentación de acuerdo a la preparación de alimentos, por lo que algunas disposiciones de seguridad deberán de adaptarse según sea el caso: a) Alimentos preparados dentro de la escuela y, b) Alimentos preparados fuera de la escuela, adquiridos mediante proveedores.

A continuación se enlistan algunas recomendaciones de seguridad según el esquema:

a) Alimentos preparados dentro de la escuela	b) Alimentos preparados fuera de la escuela, adquiridos con proveedores.
<ul style="list-style-type: none">✓ Prever el tiempo para la compra de los alimentos perecederos.✓ Verificar que los empaques se encuentren sellados o cerrados y las latas sin abolladuras.✓ Revisar la caducidad de los alimentos adquiridos.✓ Verificar la higiene de los preparadores y en el manejo de los alimentos.✓ Considerar la distribución puntual de los alimentos.✓ Verificar que los alimentos no estén muy calientes.	<ul style="list-style-type: none">✓ Revisar periódicamente la vigencia de los Contratos y/o Convenios firmados con los proveedores.✓ Verificar las instalaciones y el proceso de elaboración de los alimentos.✓ Solicitar que el menú sea acorde con los criterios nutrimentales.¹✓ Prever el tiempo de transportación del suministro de los alimentos con el propósito de que lleguen en tiempo, cantidad y temperatura.✓ Verificar la calidad de los alimentos cuando llegan a las escuelas.✓ Contar con una bitácora de incumplimiento de procesos

1. (Anexo Único de los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional)

DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

El Coordinador del Servicio de Alimentación, el director y el Comité del Servicio de Alimentación son los responsables de la distribución del espacio, acomodo de muebles y utensilios que son utilizados para la preparación de los alimentos considerando el tamaño y la forma destinado a la cocina.

Algunas medidas de seguridad para prevenir accidentes son:

Medidas de seguridad en el espacio de la cocina

- ✓ La cocina debe de estar ventilada e iluminada.
- ✓ El suelo preferentemente debe ser antiderrapante.
- ✓ Las paredes deben estar recubiertas de azulejos de cerámica o materiales impermeables, no absorbentes y lavables (pintura esmalte).
- ✓ Las conexiones eléctricas deben de estar alejadas del agua.
- ✓ El techo debe estar cubierto con pintura acrílica.
- ✓ Colocar de uno a dos extintores en la cocina.
- ✓ Colocar señalizaciones de protección civil.
- ✓ Contar con un acceso directo al comedor y a los exteriores.
- ✓ Mantener libre la entrada.
- ✓ Prever rutas de distribución de comidas distintas a la circulación de los alumnos.
- ✓ Ubicar los muebles con esquinas afiladas de manera que no lastimen a nadie.
- ✓ Ubicar la mesa de trabajo (preparación de alimentos) al centro del espacio para la cocina.
- ✓ Colocar la estufa cerca de una ventana para evitar la acumulación de humo.
- ✓ Colocar el refrigerador retirado de la estufa.
- ✓ Colocar los tanques de gas fuera de la cocina.
- ✓ Tener los pisos libres y sin derrames para evitar tropiezos o caídas.
- ✓ Asignar un lugar para los productos de limpieza y alejados de los alimentos.
- ✓ Evitar la acumulación de cochambre y grasa ya que éstos son flamables.
- ✓ Colocar los botes de basura en un espacio alejado de los alimentos y vaciar los desechos diariamente.

USO DE LA ELECTRICIDAD

El Coordinador del Servicio de Alimentación y el Director de la escuela informarán sobre las medidas de seguridad referentes al uso de la electricidad en la cocina, en caso de algún desperfecto deberán tomar las decisiones según la gravedad para repararlos.

A continuación se enlistan algunas recomendaciones para el uso de la electricidad en la cocina:

Medidas para el uso de la electricidad

- ✓ Revisar que las clavijas y contactos estén perfectamente instalados.
- ✓ Cubrir con tapas de protección los enchufes.
- ✓ Colocar protecciones a los interruptores para evitar descargas eléctricas.
- ✓ Desconectar los aparatos o extensiones directamente de la clavija, no jalar de los cables.
- ✓ Evitar el uso de multicontactos y extensiones, de requerir su uso, evitar ponerlos en lugares donde pueden ocasionar un accidente, sobre todo en el piso.
- ✓ Colocar el refrigerador u otro electrodoméstico cerca de un contacto de corriente eléctrica para evitar el uso de extensiones.
- ✓ Limpiar con trapos secos los contactos y tomacorrientes y evitar tocarlos con las manos mojadas.
- ✓ Evitar el uso de diablitos eléctricos (desviación de corriente eléctrica)
- ✓ Verificar que todos los cables que serán conectados al tomacorriente tengan clavija.
- ✓ Revisar periódicamente que los motores, cables, y equipos no estén sobrecalentados.
- ✓ Desconectar los aparatos eléctricos al terminar de usarlos o de la jornada de trabajo.
- ✓ Evitar que la cocina guarde humedad, en caso de que se presente, prestar especial atención a la electricidad y reportar cualquier desperfecto o anomalía.
- ✓ Colocar aislante (cinta de aislar) a los cables que no tengan protección (pelados).
- ✓ Apagar el interruptor eléctrico para cambiar focos y balastos. Para el caso de focos ahorradores se recomienda no tocar los tubos porque contienen mercurio y causa daños a la salud.

EL BUEN USO DE ELECTRODOMÉSTICOS

Las medidas de seguridad en la cocina incluyen el buen uso de los electrodomésticos. El cuidado de éstos garantiza una vida útil por mayor tiempo, por lo que es fundamental tomar en cuenta algunos consejos para que estos perduren y mejoren su rendimiento.

Si este cuidado no se realiza adecuadamente inevitablemente surgen las fallas o averías que ponen en riesgo tanto la vida útil del aparato como la seguridad de las personas. Por lo anterior, se enlistan los siguientes consejos:

Consejos para el buen uso de electrodomésticos

- ✓ Leer y seguir con detenimiento las instrucciones de cada electrodoméstico para su buen uso.
- ✓ Evitar tocar con las manos mojadas los electrodomésticos cuando estén conectados.
- ✓ Limpiar los electrodomésticos cuando estén desconectados.
- ✓ Evitar el uso de electrodomésticos cuando no funcionen correctamente o se sobrecalienten.
- ✓ Apagar el interruptor de la electricidad, en caso de que salga humo o chispas de un electrodoméstico.
- ✓ Limpiar refrigeradores y microondas con trapo húmedo. Utilizar solamente agua, no emplear jabón u otros limpiadores porque los alimentos los absorben y se contaminan.
- ✓ Verificar frecuentemente que los cables y enchufes de los electrodomésticos se encuentren en buen estado.
- ✓ Evitar que los electrodomésticos tengan contacto con el agua, no sumergirlos en agua.
- ✓ Instalar el refrigerador lejos de las fuentes de calor, es decir, debe permanecer alejada del sol, horno o calefacción, pues el motor del refrigerador se sobrecalienta y puede llegar a fundirse.
- ✓ Desconectar los electrodomésticos cuando no estén en uso, pues éstos acumulan energía.
- ✓ Enrollar ligeramente el cable de los electrodomésticos, preferentemente cuando se hayan enfriado.

MANEJO DEL GAS

En la cocina se pueden presentar una serie de riesgos que ponen en peligro al personal que prepara los alimentos y en ocasiones a toda la comunidad escolar.

Algunas recomendaciones para evitar riesgos en el espacio de preparación de los alimentos son las siguientes:

Recomendaciones para el uso del gas, estufa/fogón

- ✓ Si es el caso, ubicar los fogones en un espacio abierto lejos de los salones de clases y evitar que los alumnos se acerquen.
- ✓ Usar leña seca, delgada o en rajas en el uso de fogones, de ser al caso, para reducir las emisiones de humo.
- ✓ Colocar los cilindros de gas lejos del paso de vehículos y/o alumnos.
- ✓ Los cilindros o tanques deben de estar ubicados a una distancia de tres metros de la flama, de quemadores o parrillas.
- ✓ Revisar periódicamente que los cilindros de gas y tanques estacionarios no presenten golpes, abolladuras o fugas.
- ✓ Cargar gas o cambiar los cilindros fuera del horario de clases.
- ✓ Verificar que las tuberías de gas no invadan otros espacios o muebles con el riesgo de romperse y provocar fugas.
- ✓ Revisar que los pilotos de la estufa estén encendidos para evitar fugas de gas.
- ✓ Encender los quemadores de la estufa con cerillo y no utilizar papel, ya que se pueden tapar los orificios.
- ✓ No acercar a la flama de la parrilla objetos que puedan arder con facilidad como: papel, plástico, madera, y tela entre otros.
- ✓ Solicitar la verificación de la instalación de gas por parte de Protección Civil.
- ✓ Comprobar con agua jabonosa sobre las tuberías, válvulas y empaques que no existan fugas. En caso de que salgan burbujas, se deben realizar las siguientes acciones:
 - ¡CERRAR DE INMEDIATO! las llaves de la estufa y de los cilindros de gas.
 - No encender cerillos o cigarrillos.
 - Desconectar el apagador general eléctrico que se encuentra ubicado junto al medidor de luz, para evitar que enciendan la luz y los aparatos electrodomésticos.
 - Evacuar a todas las personas y/o niños que se encuentren en el lugar.
 - Llamar a un especialista.
 - Reparar la fuga o los deterioros que se detecten, SIEMPRE CUANDO LOS ALUMNOS NO ESTEN EN LA ESCUELA para no poner en peligro a la comunidad educativa.
 - Reparar las instalaciones de gas con personal que esté calificado para este tipo de trabajos.

MANEJO DE ALIMENTOS CALIENTES

Para la preparación y manejo de los alimentos calientes es necesario considerar algunas recomendaciones con el propósito de evitar accidentes:

Manejo de alimentos calientes

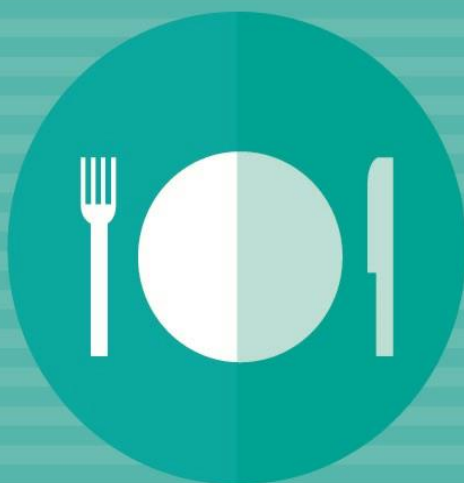
- ✓ Alejar la cara antes de destapar las ollas que contengan alimentos calientes para evitar quemaduras con el vapor.
- ✓ Sujetar los objetos calientes con trapos secos o agarraderas.
- ✓ Introducir los alimentos lentamente y/o con pinzas en el aceite caliente.
- ✓ Evitar el traslado de aceite o agua hirviendo.
- ✓ Impedir la colocación de recipientes con aceite o agua caliente en el piso o lugares donde se puedan derramar.
- ✓ No cocinar con pulseras o anillos porque pueden calentarse y provocar quemaduras corriendo el riesgo de caerse en los alimentos.
- ✓ Verificar que las personas que cocinan porten vestimentas con mangas tres cuartos, no holgada para evitar el contacto con las flamas o que se enganche con un recipiente caliente.
- ✓ Procurar en lo posible el uso de zapatos cerrados.
- ✓ Transportar alimentos y líquidos calientes en rutas donde no se encuentren los alumnos.

MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA

En seguida presentamos algunas recomendaciones prácticas para el uso de utensilios en la cocina que permitirán realizar las actividades previniendo posibles accidentes.

Recomendaciones para el uso de utensilios de cocina

- ✓ Evitar que los utensilios que se utilizan para la preparación de los alimentos los maneje personal ajeno a la cocina (docentes y alumnos).
- ✓ Cuando se cocina evitar que el mango del sartén esté hacia a persona, debe de estar hacia un lado de la estufa.
- ✓ Lavar los utensilios punzocortantes (cuchillos, espas, tenedores, etc.), evitando tocar el filo directamente.
- ✓ Trasladar y guardar los utensilios punzocortantes con la punta hacia abajo o protegiendo el filo.
- ✓ Limpiar con cuidado toda clase de objetos punzocortantes como las espas de licuadora.
- ✓ Usar cuchillos con los mangos completos, y reemplazar aquellos que estén astillados o rotos del mango.
- ✓ Evitar colocar los cuchillos en los bolsillos, esto puede ser peligroso.
- ✓ Evitar usar los utensilios punzocortantes para señalar o hacer movimientos bruscos, pueden lastimar a otra persona.
- ✓ Procurar lavar los utensilios punzocortantes por separado.



COMEDOR

Medidas de seguridad
en el espacio para el
consumo de los alimentos



ORGANIZACIÓN EN EL COMEDOR Y USO DE LA ELECTRICIDAD

El Coordinador del Servicio de Alimentación en acuerdo previo con el director de la escuela son los encargados de organizar a los padres de familia y a los alumnos en el espacio donde se consumen los alimentos, esto es, establecen horarios y turnos para brindar el servicio, asignan responsables y elaboran un reglamento interno.

Algunas medidas de seguridad referentes a la organización son:

Recomendaciones para la organización en el comedor

- ✓ Contar con la autorización de los padres de familia para proporcionar los alimentos a los alumnos, especificando alergias o cuidados especiales.
- ✓ Involucrar a los padres de familia para que atiendan a los alumnos y vigilen su seguridad, durante la ingesta.
- ✓ Asignar a las madres o padres responsables de servir y distribuir los alimentos.
- ✓ Asignar a los responsables de recibir y ordenar a los alumnos para el consumo de alimentos.
- ✓ Distribuir los alimentos hasta que todos los alumnos estén sentados.
- ✓ Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie.
- ✓ Distribuir los alimentos hasta su lugar donde se encuentran los alumnos sentados con ayuda de los padres de familia, evitando hacer filas.
- ✓ Evitar sentar a los niños en el suelo para el consumo de alimentos.
- ✓ Organizar un equipo de limpieza del comedor con los padres de familia.
- ✓ Mantener siempre limpio el espacio del consumo de alimentos.
- ✓ Indicar a los alumnos el lugar para colocar los platos y cubiertos sucios, para su lavado.

Algunas medidas de seguridad para prevenir accidentes son:

Precauciones para el uso de la electricidad

- ✓ Evitar el uso de extensiones.
- ✓ Evitar que las conexiones eléctricas se ubiquen cerca de corrientes o tomas de agua.
- ✓ Colocar los aparatos electrónicos debidamente alejados de los niños, protegidos y desconectados mientras no estén en uso.
- ✓ Revisar que los contactos estén perfectamente instalados.
- ✓ Cubrir con tapas de protección los enchufes.
- ✓ Limpiar con trapos secos los contactos y tomacorrientes fuera del horario de la comida y evitar tocarlos con las manos mojadas.
- ✓ Bajar el interruptor de la luz para cambiar focos y balastros fuera del horario de la ingesta de alimentos.
- ✓ Reportar los desperfectos de las instalaciones eléctricas al Coordinador del Servicio de Alimentación y/o al director de la escuela.

DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

El Coordinador del Servicio de Alimentación con previo acuerdo del director de la escuela son los encargados de organizar la distribución del espacio para el consumo de los alimentos, de acuerdo con infraestructura del comedor, el acomodo de las mesas y las sillas con la finalidad de brindar seguridad y comodidad a los alumnos.

A continuación se presentan algunas medidas de seguridad que deben considerarse para contar con un espacio seguro en el comedor:

Medidas de seguridad en el espacio del comedor

- ✓El comedor deberá estar ventilado e iluminado de preferencia de forma natural.
- ✓Disponer de rampas para el acceso seguro a los alumnos con capacidades diferentes.
- ✓Acondicionar pisos antiderrapantes para evitar caídas.
- ✓Mantener libres la entrada y los pasillos, para realizar recorridos seguros, así como las rutas y salidas de emergencia.
- ✓Habilitar un acceso directo al comedor y que sea accesible a circulaciones exteriores.
- ✓Las mesas, sillas y carros de servicio no deberán de obstaculizar los accesos y salidas.
- ✓Colocar señalizaciones de protección civil.
- ✓Colocar un extintor en la entrada del comedor.
- ✓Ubicar puntos de reunión para casos de contingencia .
- ✓Transportar los alimentos y los líquidos calientes en rutas donde no haya alumnos.
- ✓Supervisar que se dé un uso adecuado a las instalaciones y mobiliario del comedor.
- ✓Colocar mesas y sillas cómodas para los alumnos.
- ✓Contar con mobiliario resistente y supervisar constantemente su buen estado.
- ✓Secar los líquidos que se rieguen en el piso para evitar caídas.
- ✓Limpiar el piso del comedor cuando no haya flujo de alumnos para evitar caídas.
- ✓Pedir a los alumnos que no corran en el comedor.
- ✓Utilizar un solo limpiador en el aseo del comedor, la mezcla de varios limpiadores como amoníaco, cloro, aromatizantes, desinfectantes pueden causar intoxicaciones por la emisión de gases.

CONSUMO DE ALIMENTOS

Algunas medidas de seguridad que deben considerarse durante el consumo de alimentos a fin de garantizar la seguridad de los alumnos son:

Recomendaciones durante el consumo de alimentos

- ✓ Iniciar el consumo de alimentos en el horario establecido.
- ✓ Recibir a los alumnos con el comedor preparado y utensilios limpios en cada cambio de turno.
- ✓ Identificar a los alumnos con alergias o con alguna enfermedad estomacal, para brindarles un menú especial.
- ✓ Utilizar vajilla de plástico o melanina.
- ✓ Verificar que los platos y vasos en los que se sirven los alimentos, así como los cubiertos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras.
- ✓ Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo.
- ✓ Verificar la calidad y sabor de alimentos que se distribuya a los alumnos para su consumo.
- ✓ Proporcionar a los alumnos la porción de alimentos de acuerdo a su edad, evitar que consuman doble ración.
- ✓ Procurar que los alimentos no estén muy calientes cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos.
- ✓ Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes.
- ✓ Procurar que los alumnos al terminar cada platillo levanten la mano para que los padres de familia lleven el siguiente plato o en caso de requerir ayuda.
- ✓ Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos.
- ✓ Invitar a los alumnos que cuiden el mobiliario y vajilla que utilizan en los momentos de ingesta.
- ✓ Vigilar que los alumnos no jueguen con los cubiertos, especialmente si manejan tenedores y cuchillos.
- ✓ Vigilar que los alumnos no se suban a las sillas y a las mesas.
- ✓ Procurar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos.
- ✓ Vigilar que los alumnos no consuman alimentos que se hayan caído al suelo.
- ✓ Atender oportunamente cualquier solicitud de los alumnos o emergencia que se presente.
- ✓ Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten los alimentos y se produzca una obstrucción de las vías respiratorias.
- ✓ Limpiar inmediatamente en caso de derrames de líquidos sobre el piso o las mesas.
- ✓ Vigilar, en caso de que se haya roto algún utensilio o pieza de la vajilla, que los alumnos no se acerquen mientras se limpia.



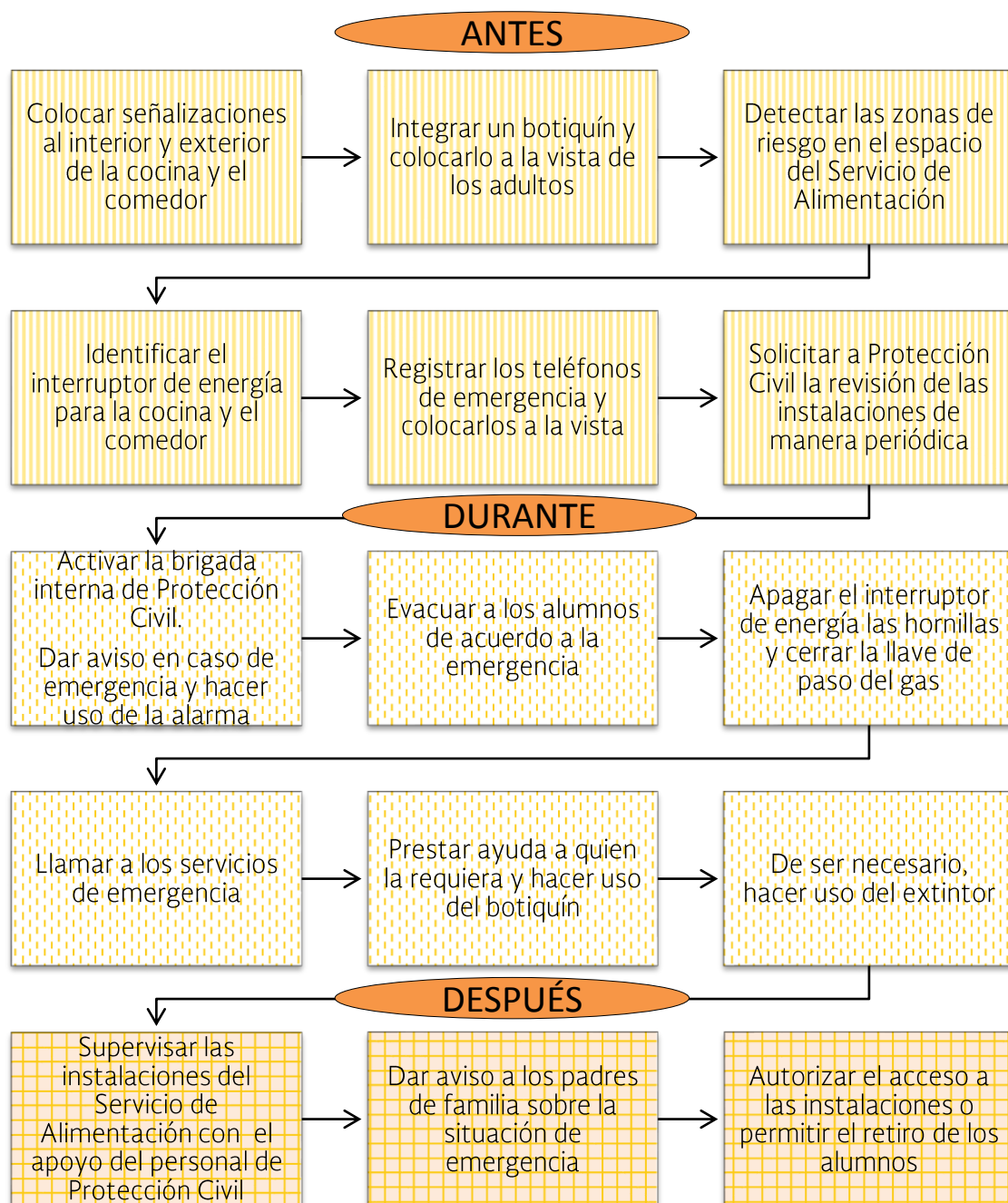
MEDIDAS DE PROTECCIÓN CIVIL



PROTECCIÓN CIVIL

Protección civil es una acción solidaria y participativa ante riesgos (sismo, incendio, inundación, entre otros) que prevé en coordinación con toda la comunidad escolar la creación de un conjunto de estrategias y mecanismos para que de manera corresponsable puedan aplicarse para salvaguardar la vida, integridad y salud de la comunidad escolar, así como la infraestructura y materiales del Servicio de Alimentación.

El siguiente esquema muestra las medidas generales a seguir en caso de riesgo.



SEÑALIZACIONES

Las señalizaciones son recursos visuales que apoyan a la protección civil de la comunidad escolar frente a una emergencia. En el espacio de Servicio de Alimentación; cocina y comedor, se recomienda colocar las señalizaciones necesarias que informen, orienten y prevean acciones ante desastres. Las señalizaciones pueden dividirse en, de emergencia, prohibitivas, informativas, obligatorias y preventivas. Las siguientes imágenes son ejemplos de las señalizaciones que se recomiendan utilizar tanto en la cocina como en el comedor escolar.



Señales de emergencia



Señales prohibitivas



Señales informativas



Señales de obligación



Señales preventivas

SISMO

Un sismo es una vibración de la superficie terrestre generada por un movimiento brusco y repentino de las capas internas (corteza y manto), a este tipo de emergencias también se integran las erupciones volcánicas, tsunamis, inestabilidad de laderas, derrumbes, hundimientos y agrietamientos.

A continuación se presentan algunas medidas de seguridad ante este tipo de emergencias.

Antes

- Instalar alarma sísmica
- Identificar área de seguridad (repliegue) No cerca de estufas, tanques de gas, fogones ni ventanas.
- Llevar a cabo simulacros de sismo.

Durante

- Concentrar a los alumnos en las zonas seguras.
- Mantener la calma y actuar con serenidad.
- Evitar gritar, correr o empujar.

Después

- Evacuar a los alumnos a la zona de seguridad determinada por la brigada escolar (zona de seguridad escolar)
- Pasar lista e identificar a los lesionados
- Realizar la revisión cuidadosa de las instalaciones; cocina y comedor acompañado por personal de Protección Civil.
- Cerrar las llaves del gas. Si se sospecha que la instalación de gas resultó afectada, solicitar ayuda a los expertos en Protección Civil.
- Abrir cuidadosamente alacenas, estantes y el refrigerador, porque le pueden caer objetos encima.
- Evitar encender cerillos, velas y aparatos eléctricos..

INCENDIO

Un incendio se manifiesta como fuego de grandes proporciones que se desarrolla sin control, puede ser provocado por explosiones, fuga de gas, cortos circuitos y derrames y/o combinación de sustancias (combustibles).

En el espacio destinado para la preparación de los alimentos, es una zona de mayor riesgo por el uso de la estufa y/o fogones y aparatos electrodomésticos. Por lo anterior, es importante que se sigan las siguientes medidas en caso de presentarse un incendio.

Antes

- Instalar alarma sísmica (timbres)
- Identificar área de seguridad.
- Llevar a cabo simulacros para la evacuación en caso de incendio.
- Tener lienzos o pedazos de tela listos, cerca de una llave de agua.
- Solicitar a la Cruz Roja, Protección Civil o a los Bomberos capaciten sobre el uso del extintor.

Durante

- Llamar a los servicios médicos de emergencia y a los bomberos
- Pedir a los alumnos que se cubran la nariz y la boca con un lienzo húmedo
- Deslizar a los alumnos por el suelo para dirigirse hacia una salida
- Solicitar auxilio del exterior
- Mojar la puerta y paredes con agua, esto retarda el fuego.
- Alejarse de objetos combustibles (papel, madera y plástico)
- Hacer uso del extintor (seguir las instrucciones para el manejo de extintor, que se encuentran al frente del mismo)
- Tocar la puerta con el dorso de la mano antes de abrirla. Si está caliente, no la abra bruscamente, porque puede ser causa de explosión.

Después

- Evacuar a los alumnos a la zona de seguridad determinada por la brigada escolar (zona de seguridad escolar)
- Pasar lista e identificar a los lesionados
- Realizar la revisión cuidadosa de las instalaciones; cocina y comedor acompañado por personal de Protección Civil.
- Descargar los residuos del extintor para volverlo a cargar completamente.

INUNDACIÓN

Las inundaciones son ocasionadas por diversos fenómenos naturales, como lo son los huracanes y lluvias torrenciales, acompañadas de fuertes vientos. Ante estos fenómenos se enlistan algunas medidas y recomendaciones de seguridad:

Antes

- Identificar área de seguridad y refugios.
- Solicitar a Protección Civil que identifique si la escuela, comedor y cocina están en zona de riesgo (inundación, deslave o desborde de ríos).
- Limpiar periódicamente las azoteas y desagües.
- Impermeabilizar la cocina y el comedor.
- Recoger la basura y evitar que se tire en las coladeras.
- Informar a las autoridades de los cambios en ríos y quebradas, como el olor y el aumento o disminución del flujo del agua.
- Reportar a los vehículos que descarguen cascajo o desechos en forma clandestina.
- Mantener de ser posible, una reserva de agua potable y alimentos enlatados, revisando periódicamente las fechas de caducidad.
- Mantener desconectados los aparatos electrodomésticos, después de la jornada escolar.

Durante

- Mantener desconectados el gas, la luz y el agua hasta asegurarte de que no haya fugas ni peligro de corto circuito.
- Evitar sostener utensilios metálicos durante las tormentas.
- Concentrar en una zona segura los alimentos enlatados, semillas y empaquetados.
- Salvaguardar electrodomésticos en zonas elevadas y evitar que tengan contacto con el agua.
- Trasladarse a los refugios temporales previamente identificados.
- Llamar a los servicios médicos de emergencia.

Después

- Evacuar a los alumnos a la zona de seguridad determinada por la brigada escolar (zona de seguridad escolar).
- Pasar lista e identificar a los lesionados.
- Realizar la revisión cuidadosa de las instalaciones; cocina y comedor acompañado por personal de Protección Civil.
- Verificar que los electrodomésticos estén secos antes de usarlos nuevamente.
- Hervir o desinfectar (cloro) el agua para su uso.
- Desaloja el agua estancada para evitar plagas y enfermedades.
- Limpiar y desinfectar los espacios para el Servicio de Alimentación.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA

Se recomienda tener a la vista los teléfonos de emergencia clasificados por institución, con el propósito de facilitar su consulta.

Centros
de Salud y
Hospitales

Bomberos

Protección
Civil

Policía

Asimismo, es necesario ubicar los centros de salud, clínicas y hospitales más cercanos al centro escolar y disponer de la póliza del seguro escolar.

Es importante asegurarse que el Coordinador del Servicio de Alimentación y/o director cuenten con un aparato telefónico.

La siguiente tabla puede ser utilizada para anotar los números telefónicos de emergencia de su localidad.

Institución	Teléfono

