

Orientaciones para el cumplimiento de las condiciones de calidad en los COIF



Área de Servicio de Alimentación

**Yohana Amaya, Diana Rodríguez, Irina Marún,
Natalia Velasco Y Mónica Rubio (Coord.)**

Tabla de contenido

Introducción	4
Área de Servicio de Alimentación	6

Introducción

En los últimos años, Panamá viene invirtiendo en el desarrollo infantil temprano (DIT) como una estrategia para mejorar los resultados escolares de estos niños y su trayectoria durante la vida adulta. Estos esfuerzos públicos se encuentran fundamentados en el reconocimiento de la primera infancia como la etapa privilegiada de la vida humana en la que ocurre el mayor desarrollo cognitivo y no cognitivo, y en la que se forman habilidades que son determinantes para el futuro rendimiento escolar, la productividad y la menor incidencia de conductas de riesgo más tarde en la vida. Además de ser la inversión en primera infancia una rentable en términos económicos, se ha demostrado que esta es esencial en términos de lograr mayor equidad.

La acción decidida del Gobierno por la primera infancia es notable en el contexto regional, y evidencia que la atención a la primera infancia es una política de Estado, que trasciende a las administraciones de gobierno. En efecto, desde 2009, Panamá asumió la primera infancia como una prioridad de la gestión gubernamental nacional. A través de los Decretos Ejecutivos 201 del 27 de noviembre de 2009 y 216 del 23 de diciembre de 2009, el Gobierno Nacional adoptó la Política Pública de Atención Integral a la Primera Infancia (PAIPI) con el objetivo de que todos los niños y niñas menores de 6 años de Panamá tengan acceso a estimulación temprana, educación, salud integral preventiva, salud nutricional y desarrollo. Por medio de esta normativa también se estableció el Consejo Asesor de la Primera Infancia (CAPI), ámbito encargado de diseñar, implementar, articular y dar seguimiento a las intervenciones de la política pública orientada a la infancia. El CAPI, presidido por la Primera Dama de la República está integrado por representantes del más alto nivel de instituciones, tanto públicas como privadas. El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) participa como asesor permanente del CAPI.

La articulación institucional, fundamental para la implementación de una política de atención integral a la primera infancia, tiene una primera expresión en el CAPI. Este, a su vez, asumió el reto de diseñar un instrumento central de articulación: La Ruta de Atención Integral de la Primera Infancia (RAIPI). La RAIPI está institucionalizada y constituye el marco de acción de los esfuerzos del país en Primera Infancia. Es decir, El Decreto N° 106 de febrero de 2014 establece la obligatoriedad por parte de las instituciones del Estado de trabajar articulada y armónicamente para asegurar la entrega oportuna, con cantidad y calidad, de los servicios que los niños y niñas en cada etapa requieren para su desarrollo integral y el pleno cumplimiento de sus derechos.

Panamá desea avanzar en la definición de mecanismos para asegurar que los servicios de educación inicial que se brinden a los niños sean de calidad; independientemente de la institución que provea los servicios, de si estos son y de la modalidad de atención. Para ello, el país requiere contar con un sistema que asegure y gestione el tránsito progresivo a la calidad. En este sentido, un Sistema de Gestión de la calidad es una estructura operacional -- con recursos, documentada e integrada a procedimientos técnicos y gerenciales-- que guía y orienta las acciones y actividades de diseñadores de política de primera infancia y proveedores de servicios que se llevan a cabo para lograr la calidad. Permite planear, controlar y mejorar aquellos elementos que redundan en la calidad en el logro de los resultados deseados en términos de desarrollo.

Frente a una situación actual, caracterizada por una heterogeneidad en los requerimientos básicos para la prestación del servicio, vacíos normativos o normativa que aún no responde a la concepción de atención integral, y procesos de acompañamiento y supervisión de los COIF poco formalizados, un Sistema de Gestión de Calidad de la Educación Inicial --el cual inicialmente deberá centrarse en los COIF, a la luz de que la modalidad-- apunta a elevar la calidad y permitir la mejora continua de los servicios de cuidado infantil.

Basados en todo lo anterior, se proponen una serie de **Orientaciones para el cumplimiento de las condiciones de calidad en los COIF** que presentan las 9 áreas propuestas, sus estándares y elementos, y los medios que permitan una verificación continua. Estos documentos buscan ser una

herramienta que guíe de manera muy sencilla a aquellos que prestan el servicio en las distintas modalidades existentes, lo que permitirá ofrecer un servicio integral de calidad para el desarrollo de la primera infancia.

Este marco referencial que se ha propuesto, se compone de 9 ejemplares:

- **Guía Nro. 1:** Área de Salud y Bienestar
- **Guía Nro. 2:** Área de Servicio de Alimentación
- **Guía Nro. 3:** Área de Proceso y Práctica Pedagógica
- **Guía Nro. 4:** Área de Gestión y Formación del Talento Humano
- **Guía Nro. 5:** Área de Relaciones e Interacciones Significativas
- **Guía Nro. 6:** Área de Espacios y Ambientes
- **Guía Nro. 7:** Área de Relaciones Colaborativas con la Familia
- **Guía Nro. 8:** Área de Redes de Apoyo Institucional y Comunitario
- **Guía Nro. 9:** Área de Direccionamiento y Procesos Administrativos

El área de **Servicio de Alimentación** garantiza la calidad e inocuidad de la alimentación suministrada al interior del COIF, mediante el cumplimiento de las normas de higiene y una adecuada manipulación de los alimentos durante las etapas de compra, almacenamiento, preparación y servida de alimentos. A continuación se presenta la **Guía Nro. 2** que contiene cada uno de los estándares y sus diferentes alternativas para verificarlas, y de esa forma asegurar un servicio de calidad en este componente.

Área de Servicio de Alimentación

Estándar 1. Diseña e implementa acciones para garantizar condiciones sanitarias y de seguridad óptimas en el área del servicio de alimentos.

Elemento 1.1. Garantiza adecuadas condiciones físicas y del ambiente del servicio de Alimentación.

- La administración del COIF debe verificar y gestionar para garantizar que el servicio de alimentación cuente con adecuada y suficiente iluminación y ventilación natural y artificial.
- El acceso y alrededores del servicio de alimentación, deben estar protegidos y alejados de cualquier tipo de contaminación. Se debe contar con anjeos en las ventanas que comuniquen al exterior.
- Se debe delimitar la zona de preparación de alimentos, la cual debe estar separada de las áreas de trabajo con los niños y niñas del COIF.
- El espacio de luz entre la parte inferior de las puertas que comunican al exterior del servicio de alimentación y el piso, no debe ser mayor a un (1) centímetro.

Elemento 1.2. Disposición permanente de agua potable en el COIF.

- Se debe disponer de un tanque apropiado para almacenamiento de

agua potable, con la capacidad adecuada a la cantidad de niños y niñas atendidos durante un día.

Elemento 1.3. Dispone de los equipos y utensilios suficientes y en materiales aptos para el Servicio de alimentación.

- Los equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos deben ser de material durable, resistentes a la corrosión, fáciles de lavar y desinfectar.
- El servicio de alimentación deberá contar con un extintor y el personal deberá estar capacitado para su manejo.

Elemento 1.4. Dispone de la dotación de elementos de seguridad para el personal manipulador de alimentos.

- Todo el personal del servicio de alimentación cuenta con dotación conformada por: gorro o cofia, tapabocas, uniforme de color claro, zapatos cerrados.
- El servicio de alimentación deberá contar con jabón líquido o gel antibacterial para el proceso de lavado de manos.
- El servicio de alimentación deberá contar con un botiquín con los elementos indispensables de primeros auxilios para el personal.

Elemento 1.5. Disposición y uso adecuado de productos químicos y detergentes.

- Los productos químicos y detergentes deberán almacenarse en lugares protegidos y lejos de la zona de alimentos y del fuego. Todos los implementos de aseo deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- Los productos de limpieza como detergentes o desinfectantes deben ser

libres de solventes tóxicos y libres de olores.

- Los elementos de limpieza del servicio de alimentación serán de uso exclusivo para esta zona.



ALTERNATIVAS PARA VERIFICAR LA REALIZACIÓN DEL ESTÁNDAR 1

Anjeos en las ventanas que comuniquen al exterior.

Zonas de preparación de alimentos delimitadas.

El espacio de luz entre la parte inferior de las puertas que comunican al exterior del servicio de alimentación y el piso, no debe ser mayor a un (1) centímetro.

Personal con uniforme completo.

Zona de almacenamiento exclusiva para elementos de aseo.

Estándar 2. Diseña los procesos y procedimientos para la Implementación de las buenas prácticas de manufactura garantizando la inocuidad en los alimentos ofrecidos a los niños y niñas del COIF.

Elemento 2.1. Documenta los procesos y procedimientos para BPM.

- El MIDES entrega a los COIF el documento con los procesos y procedimientos para aplicar en el servicio de alimentación, dentro de los cuales se encuentra:

- Proceso de admisión de las manipuladoras de alimentos: requisitos médicos y de laboratorio, carnet expedido por sector salud.
 - Proceso de compras de alimentos que debe definir un cronograma de compras, cantidades a comprar según número de niños y niñas a atender por COIF, recomendaciones sobre la compra de alimentos (fechas de vencimiento, olor, color).
 - Proceso de recibo de alimentos en el que oriente al personal del COIF en la forma de verificar las condiciones en las que llegan los alimentos: transporte, descargue, temperatura, fecha de vencimiento. Se debe orientar en los casos en los que se deben devolver alimentos por no cumplir con las características mínimas de calidad.
 - Proceso de limpieza y desinfección de alimentos que ingresan al servicio.
 - Proceso de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
 - Proceso de preparación y manejo de frutas y verduras
 - Proceso de preparación y manejos de carnes, pescados y lácteos.
 - Proceso de servida y distribución.
 - Proceso de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- La nutricionista del MIDES socializa y capacita al personal manipulador de alimentos de los COIF para la aplicación de los procesos diseñados, con el fin de llevar el registro de las actividades estipuladas para garantizar el control de riesgos.

Elemento 2.2. *Verifica las condiciones de salud de las manipuladoras de alimentos al ingreso del COIF.*

- Al inicio de cada año o vigencia, el responsable del COIF solicitará la presentación de los requisitos médicos y de laboratorio y carnet expedido por sector salud para el personal manipulador de alimentos.
- El personal responsable de preparación y manipulación de los alimentos en cualquier etapa del proceso, debe contar con el examen médico y de laboratorio, así como el carnet que lo acredite apto para la labor.

Elemento 2.3. *Documenta la implementación del proceso de compras de alimentos.*

- Definir un cronograma de compras, cantidades a comprar según número de niños y niñas a atender por COIF, recomendaciones sobre la compra de alimentos (fechas de vencimiento, olor, color).
- La persona responsable del COIF llevará un archivo de los proveedores de alimentos, en el registrará: las fechas de entrega de los productos, cantidad recibida, forma de pago y observaciones (casos en los que se devuelven productos).

Elemento 2.4. *Documenta la implementación del proceso de recibo de alimentos, así como su limpieza y desinfección.*

- El personal manipulador de alimentos verifica las condiciones en las que llegan los alimentos: transporte, descargue, temperatura, fecha de vencimiento. Se debe orientar en los casos en los que se deben devolver alimentos por no cumplir

con las características mínimas de calidad.

- Posterior a su recibo se realizará la limpieza y desinfección de los alimentos perecederos, conforme a la guía entregada por el MIDES.

Elemento 2.5. *Dispone del almacenamiento adecuado de alimentos perecederos y no perecederos.*

- El personal responsable del servicio de alimentación, realizará el almacenamiento de los alimentos, conforme al proceso diseñado y garantizará la rotación de productos utilizando el principio primeros en entrar, primeros en salir.
- El personal responsable del servicio de alimentación, registrará diariamente en el instrumento que defina el MIDES, los alimentos utilizados para la preparación de los alimentos diarios, detallando la cantidad utilizada.

Elemento 2.6. *Documenta la implementación del proceso de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios antes, durante y después de la preparación de alimentos.*

- El personal responsable del servicio de alimentación, deberá registrar en el instrumento que defina el MIDES, la cantidad de desinfectante utilizado para la desinfección de los alimentos y el alimento en el cual se aplicó antes de su preparación.
- El personal encargado del servicio de alimentación, registrará diariamente los equipos desinfectados antes y después de la preparación, especificando la cantidad de desinfectante utilizando y siguiendo las indicaciones dadas en el procedimiento diseñado por el MIDES.
- El personal manipulador de alimentos del COIF realizará la desinfección de las áreas, equipos, utensilios y alimentos conforme a la guía y procedimientos

establecido por el MIDES y registrará las cantidades de desinfectante utilizado diariamente en el formato diseñado para tal fin.

- El personal del COIF deberá realizar el lavado y desinfección del o los tanques de almacenamiento de agua potable, conforme al protocolo definido por el MIDES y registrará las fechas en la que se realiza, así como la cantidad de desinfectante utilizado y la persona que lo realiza.

Elemento 2.7. *Cuenta con una delimitación de las áreas del servicio de alimentación.*

- El personal responsable de la preparación de alimentos, deberá utilizar espacios y utensilios diferentes para los cárnicos y las frutas y verduras para evitar la contaminación cruzada.

- Las áreas de preparación de alimentos, estarán marcadas y delimitarán el procesamiento de los cárnicos, vegetales y frutas.

- El ingreso al servicio de alimentación estará con paso restringido y el ingreso de personal ajeno deberá realizarse con los elementos de protección (gorro, tapabocas).

- El descargue y recibo de alimentos se realizará en una zona diferente a los sitios de preparación.

Elemento 2.8. *Garantizar el manejo adecuado de los alimentos durante las diferentes etapas del servicio.*

- El personal responsable del servicio de alimentación, deberá tomar una muestra del alimento preparado antes de iniciar su distribución y la guardará en bolsas transparentes con cierre, según las indicaciones dadas por la nutricionista del MIDES en el procedimiento diseñado para tal fin.

- Durante el proceso de servido y distribución de alimentos, deberá

realizarse con guantes, los cuales deben mantener limpios y sin roturas.

- El manipulador de alimentos que presente algún problema de salud o enfermedad que tenga riesgo de ser transmitida por los alimentos, deberá informarlo al responsable del COIF y no podrá tener contacto con alimentos durante su tratamiento.

- El área de preparación de alimentos tendrá mensajes en los que indique y recuerde a los manipuladores de alimentos sobre las normas a seguir, las cuales son:

- Utilizar el vestuario adecuado y limpio durante toda la jornada.
- Utilizar los elementos de protección
- Utilizar los guantes para el servido y distribución de los alimentos
- No usar relojes, anillos, pulseras o cualquier accesorio.
- Evitar comer, beber, masticar durante la preparación de los alimentos.
- Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier área de preparación de los alimentos.
- Probar los alimentos con los dedos o con cuchara
- Fumar dentro del servicio de alimentos.



ALTERNATIVAS PARA VERIFICAR LA REALIZACIÓN DEL ESTÁNDAR 2

Proceso de recibo de alimentos en el que oriente al personal del COIF en la forma de verificar las condiciones en las que llegan los alimentos: transporte, descargue, temperatura, fecha de vencimiento.

Registro de alimentos devueltos por baja calidad.

Proceso de limpieza y desinfección de alimentos que ingresan al servicio.
Proceso de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
Proceso de preparación y manejo de frutas y verduras.
Proceso de preparación y manejos de carnes, pescados y lácteos.
Proceso de servida y distribución.
Proceso de limpieza y desinfección de equipos y utensilios. Formatos con el registro del proceso diario.
Proceso de admisión de las manipuladoras de alimentos: requisitos médicos y de laboratorio, carnet expedido por sector salud.
Lista de asistencia a las capacitaciones del MIDES para la implementación de los procesos.

residuos sólidos producto de la preparación de alimentos, en recipientes con tapa, los cuales deberán ubicarse en la parte exterior de la zona de preparación de alimentos.

- Los recipientes deberán ser resistentes y lavables y deberán permitir la separación de residuos orgánicos húmedos y orgánicos secos.

Elemento 3.3. Realiza control de factores de riesgo de insectos y roedores.

- El personal del COIF realizará la verificación de factores de riesgo para evitar la presencia de insectos y roedores, de acuerdo al protocolo definido por el MIDES. En los casos en los que se encuentren riesgos de contaminación por plagas, deberá aplicar los mecanismos autorizados y realizar el control.
- En los casos en los que se realice fumigación general, deberá registrarse la fecha, el producto utilizado y la persona o empresa que lo realizó, así como la fecha de refuerzo del mismo.


Estándar 3. Diseña e implementa el plan de saneamiento conforme a la norma vigente.

Elemento 3.1. Documenta y socializa los protocolos e instrumentos del plan de saneamiento.

- El MIDES diseñara y socializará a los responsables de los COIF y al personal manipulador de alimentos los protocolos, guías e instrumentos para el plan de saneamiento.

Elemento 3.2. Dispone adecuadamente de los residuos sólidos.

- El personal manipulador de alimentos del COIF deberá disponer de los



ALTERNATIVAS PARA VERIFICAR LA REALIZACIÓN DEL ESTÁNDAR 3

Plan de capacitación al personal del COIF para socialización y seguimiento a los procesos del plan de saneamiento.
Separación de residuos sólidos.
Registro de fumigación o control de plagas.
Lista de asistencia a capacitaciones del MIDES para socializar el plan de saneamiento.
Cestos de basura por tipo de elementos.