

Guía Básica para la Gestión Integral de Riesgos en Escuelas de Tiempo Completo







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA AURELIO NUÑO MAYER

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN BÁSICA JAVIER TREVIÑO CANTÚ

SECRETARIO TÉCNICO DE LA ESTRATEGIA

"ESCUELA AL CENTRO"

RESPONSABLE DE LOS TRABAJOS DE LA

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA

GESTIÓN EDUCATIVA

PEDRO VELASCO SODI



- 1. Presentación
- 2. El derecho a la Seguridad
 - 2.1 Factores Estructurales y No estructurales
 - 2.2 Ética del cuidado
- 3. Gestión del Riesgo
 - 3.1 Componentes del riesgo: Amenaza y vulnerabilidad
 - Amenazas de origen natural, de origen socionatural y antrópicas (agentes perturbadores)
 - Vulnerabilidad, capacidad y riesgo
 - 3.2 Gestión Integral del Riesgo (GIR)
- 4. Pasos para la elaboración de un Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo en Escuelas de Tiempo Completo
 - 4.1 Organización del proceso
 - 4.2 Caracterización del territorio
 - 4.3 Mapas de amenazas o riesgos
 - 4.3 Previsión y Prevención
 - Instalación de la Escuela de Tiempo Completo
 - Cocina
 - Extintor
 - Botiquín
 - ¿Cómo utilizar el servicio de emergencias?
 - 4.5 Mitigación
 - 4.6 Preparación
 - Simulacro de gabinete
 - Simulacro con previo aviso
- Anexos
- 6. Bibliografía

a *Guía Básica para la Gestión Integral de Riesgos en Escuelas de Tiempo Completo* es un documento elaborado por la Dirección General de Desarrollo de la Gestión Educativa de la Subsecretaría de Educación Básica de la Secretaría de Educación Pública.

Coordinación General

Ivonne Santillán Olivares

Autores

Alexis Patricia Cruz Velázquez Francisco Javier Moreno Barrera Ivonne Santillán Olivares

Diseño Gráfico

Yoshi Carmina Vázquez Gutiérrez

Primera edición, 2017

D. R. © Secretaría de Educación Pública, 2017

Argentina 28, Centro,

C. P. 06029, México, D. F.

Impreso en México
Distribución gratuita-Prohibida su venta

Secretaría de Educación Publica Aurelio Nuño Mayer

Subsecretaría de Educación Básica Javier Treviño Cantú

Encargado de los Trabajos de la Dirección General de Desarrollo de la Gestión Educativa Secret ario Técnico de la Estrategia "Escuela al Centro" Pedro Velasco Sodi

Director General Adjunto de Innovación José Luis Márquez Hernández

"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.

1. Presentación

La presente Guía fue elaborada con el objetivo de proporcionar a las y los responsables de las Escuelas de Tiempo Completo, una herramienta de consulta ágil y útil para la prevención de riesgos, considerando los factores estructurales como los no estructurales de los cuales una escuela depende para ser "segura", para la comunidad educativa en su conjunto.

Es un documento que busca aportar elementos para el establecimiento de una cultura de prevención, que reduzca los factores que generan diversos tipos de riesgo (amenazas y vulnerabilidades), a través del conocimiento de medidas básicas de seguridad, cuidado y protección en el ámbito escolar.

Para la elaboración de este documento se han considerado los aportes de guías y herramientas desarrolladas por diferentes organismos de prevención y gestión de riesgo, agencias del Sistema de Naciones Unidas, así como otros organismos de cooperación que han aportado al tema de reducción del riesgo en la educación en diversos países de América Latina su intención es integrar aspectos como la identificación de riesgos, la previsión, prevención, mitigación y preparación para su gestión desde un enfoque integral.

Es por ello que se destaca la necesidad de que la comunidad educativa emprenda un proceso de planificación para la reducción de riesgos en sus escuelas.

Es importante subrayar que esta Guía presenta un enfoque general tanto en el lenguaje empleado como en los ejemplos y formatos propuestos, por lo que es necesaria su adaptación a la realidad local en que se aplique.

2. Derecho a la seguridad



2. Derecho a la seguridad

Al igual que la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948), la Declaración de los Derechos de la Infancia y la Adolescencia (1959) elevada a rango de Convención de las Naciones Unidas (1989), parte de la base de reconocer que "Todo individuo tiene derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de su persona".

Tomando en cuenta los siguientes ejes:

- No discriminación.- Un niño, niña y adolescente en situación de emergencia tiene los mismos derechos de cualquier otro.
- Interés superior del niño.- Ofrece espacios seguros para el aprendizaje.
- Derecho a la vida, supervivencia y desarrollo-La educación y la escuela mitigan las repercusiones al contribuir a restaurar un sentido de normalidad. A través del autocuidado y cuidado del otro como una perspectiva a largo plazo.
- Principio de participación y ser escuchado.-Garantiza igualdad de oportunidades.

Todos los derechos que consagran estas y otras normas de carácter nacional e internacional, se materializan en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en sus artículos 1, 3 y 4 a través de los cuales manifiesta que todas las actuaciones del Estado estarán orientadas a velar y cumplir el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos.

En este sentido la escuela se concreta como un espacio en el que se desarrolla una parte importante de la vida de niñas, niños y adolescentes portadores de derechos, quienes comparten con el resto de la comunidad educativa las condiciones y factores que influyen en que la escuela sea un espacio seguro y protector.

2.1 Factores estructurales y no estructurales de seguridad en la escuela.

La escuela presenta dos tipos de factores que influyen en la seguridad que brinda a su comunidad educativa, por un lado factores estructurales dentro de los que se consideran el inmueble en el que se ofrece el servicio educativo, el mobiliario, el equipamiento de apoyo para la enseñanza y el aprendizaje, así como la infraestructura escolar, concebida como el "conjunto de instalaciones y servicios que permiten el funcionamiento de una escuela, así como el desarrollo de las actividades cotidianas en el edificio escolar".²

^{1.} La Declaración de los Derechos de la Infancia y la Adolescencia específica y consagra el sentido de una serie de derechos humanos a favor de niñas, niños y adolescentes, entre los que se destaca el derecho a la seguridad y a la protección presentes a lo largo de esta Guía.

^{2.} García et al, Infraestructura escolar en las primarias y secundarias de México, p. 15.

En cuanto a los factores no estructurales considera como el enfoque educativo de la institución, el proceso de enseñanza-aprendizaje, las relaciones entre los distintos miembros de la comunidad escolar y la escuela en sí misma, los procesos de inclusión educativa, la atención de estudiantes que presentan rezago escolar, la manera en que se abordan los contenidos curriculares en la práctica, la metodología de enseñanza-aprendizaje entre otros, es decir en su Modelo Educativo.

La seguridad del edificio en el que funciona la escuela también depende de factores como el de su ubicación, el lugar en el que está situada, (parte alta de una ladera, zona sísmica, en una zona con altas probabilidades de erupción volcánica, zona sísmica o cerca de instalaciones con un alto riesgo de accidentes industriales, ente otros.)

- La estructura de la edificación, las características de los muebles, equipos y enseres del comedor los cuales no deben tener bordes que puedan cortar o herir; la ubicación de los muebles, equipos y enseres de la cocina y el comedor no deben generar amenazas adicionales, como la obstrucción de rutas de evacuación o la caída de éstos sobre niños o adultos, en caso de un sismo, un huracán o alguna emergencia.
- Los estantes y muebles grandes deben sujetarse a los muros y no se deben colocar objetos pesados en las partes superiores de los muebles; los estantes que contengan recipientes de materiales que fácilmente se quiebren, o productos químicos de limpieza que puedan causar daños, deben contar con mecanismos que eviten que las puertas se abran y que éstos se derramen.

- El mantenimiento de los muebles debe ser constante y permanente, la ausencia de mantenimiento contribuye a su deterioro. Esto incluye la revisión permanente, su fijación a los muros y los mecanismos para su uso seguro y no solo las reparaciones de algunos daños que presenten.
- Las escuelas deben contar con equipos y materiales de emergencia como extintores de incendios, mangueras, arena o tierra seca y botiquines de primeros auxilios. Es importante que se establezca un responsable del mantenimiento y actualización de estos equipos que de preferencia esté entrenado para su utilización.

Señalización

La Escuela debe contar con la señalización para la identificación de rutas de evacuación, los lugares más seguros para protegerse en caso de ocurrir alguna emergencia o un desastre, así como la ubicación de equipos y teléfonos de emergencia. La posición de esos puntos deberá ser el resultado de la inspección técnica de personal capacitado y experto en la materia.

Proteger la información

A su vez la escuela debe disponer de un sistema que le permita proteger información vital para dar continuidad al proceso educativo, en caso de presentarse una emergencia o un desastre. Es importante que se considere el respaldo diarios de archivos con información académica y administrativa, así como su protección de humedad.

Ambos factores estructurales y no estructurales, se combinan y complementan, ofreciendo condiciones que garanticen hacer de la escuela un espacio seguro y protector para sus integrantes.

Respecto de los factores no estructurales se destaca que el proyecto educativo no solo define la orientación de la escuela, sino que determina el perfil de las y los estudiantes que egresarán, la manera en que estos se relacionan con su comunidad, como resuelven sus problemas, las normas de convivencia que orientan las relaciones entre los diferentes integrantes de la comunidad escolar, así como los mecanismos que garanticen el cumplimiento de estas normas, aspectos que influyen directamente en el ambiente educativo.

Un óptimo ambiente educativo depende de factores materiales como la calidad del edificio en el que se alberga la escuela, la calidad de los muebles, los equipos y los servicios, sin embargo, la calidad de relaciones entre los diversos integrantes de la comunidad escolar es fundamental para lograr un desarrollo integral y una educación de calidad en las y los estudiantes.

Desde esta perspectiva integral de la seguridad, todos los esfuerzos educativos cuyos objetivos faciliten la identificación de amenazas y vulnerabilidades, la prevención, la reducción y la mitigación de diversos factores de riesgo que afectan el desarrollo educativo de calidad de las y los estudiantes, incluyendo los factores no estructurales, estarán promoviendo espacios que

respondan a los retos de la sociedad actual, la cual demanda una educación pública incluyente, de calidad y con equidad desde la que se concibe que el servicio educativo lo ofrecen y reciben personas, por lo que todos los ámbitos de la labor educativa funcionan primordialmente gracias a las relaciones entre dichas personas, como se señala en el Modelo Educativo 2018 impulsado por la Secretaría de Educación Pública.

2.2 Ética del auidado

Una de las aportaciones más importantes que hace el Modelo Educativo SEP 2018 en este sentido, se refiere a la incorporación de la Ética del cuidado³ desde la que se concibe la responsabilidad de todos los miembros de la comunidad escolar para lograr el bienestar de todos. Se basa en el reconocimiento de uno mismo, el desarrollo de la empatía, la conciencia del cuidado personal y el reconocimiento de la responsabilidad hacia los demás, para lo cual es necesario fomentar el interés por ayudar a otros, comprender que el mundo es una red de relaciones e impulsar principios de solidaridad y tolerancia.

Por lo que la seguridad se basa en las nociones de protección y autocuidado, desde las que se propicia la resolución de problemas específicos, el desarrollo de climas escolares óptimos para los aprendizajes de calidad, se genera sentido de pertenencia y se fomentan procesos de inclusión, apuntalando el desarrollo personal y social de las y los estudiantes, así como de la comunidad educativa en su conjunto.

^{3.} En este contexto, las disposiciones para la seguridad y autocuidado de la presente Guía son un conjunto de recomendaciones que tienen la finalidad de prevenir riesgos para salvaguardar la integridad física de las y los integrantes de la comunidad escolar.

3. Gestión del riesgo



3. Gestión del riesgo

3.1 Componentes del riesgo: amenaza y vulnerabilidad

Amenaza (Agentes perturbadores).

Fenómeno, sustancia, actividad humana o condición peligrosa que pueden ocasionar la muerte, lesiones u otros impactos a la salud, al igual que daños a la propiedad, la pérdida de medios de sustento y de servicios, trastornos sociales y económicos, o daños ambientales.

Son eventos potencialmente perjudiciales, fenómenos o actividades humanas que pueden causar pérdida de vidas, lesiones, daños materiales, perturbación grave de la vida social, económica o degradación ambiental. Pueden tener diferentes orígenes: natural, socio-natural o antrópicas; es decir, ocasionadas por determinadas actividades humanas sobre los elementos de la naturaleza (aire, aqua y tierra).

Amenazas de origen natural, de origen socionatural y antrópicas

Amenazas de origen natural
 Procesos o fenómenos naturales que tienen lugar
 en la biósfera, pueden causar lesiones, daños
 materiales, interrupción de las actividades
 económicas, sociales, degradación ambiental e
 incluso la muerte.

Ejemplos: inundaciones, ciclones, tormentas severas, sequías, temperaturas extremas, heladas, terremotos, tsunamis, erupciones volcánicas, deslizamiento de fondos marinos, brotes de enfermedades epidémicas, contagio de plantas y animales, pandemias.

 Amenazas de origen socionatural Incluyen acciones directas e indirectas causadas por los seres humanos, por accidentes, negligencia.

Ejemplos: incendios, hambrunas, accidentes industriales, contaminación del agua, del aire, de la tierra, destrucción de bosques y áreas naturales con la finalidad de urbanizar, modificación de los cauces de ríos, acumulación de residuos, enfermedades infecto-contagiosas (de persona a persona) enfermedades transmitidas por complicaciones o sobreinfecciones en traumas y heridas.

 Amenazas antrópicas
 Causadas directamente por la actividad humana.

Ejemplos: explosiones, derrames de sustancias tóxicas, desechos industriales, guerra, gasolineras o vías rápidas de tránsito vehicular cerca de zonas de casas habitación y/o de escuelas.

Vulnerabilidad, capacidad y riesgo

• Vulnerabilidad

Condiciones determinadas por factores o procesos físicos, sociales, económicos y ambientales que aumentan la susceptibilidad y exposición de una comunidad al impacto de amenazas, son el resultado de las interacciones entre diversos factores (natural, fiscos, de localización, estructurales, económicos, organizativos, políticos, educativos, culturales, ecológicos). Que al interaccionar determinan mayor o menor resistencia ante las amenazas.

Capacidad

Medios con los que cuenta la escuela para poder reducir o prevenir los riesgos o para responder a posibles desastres. Pueden ser materiales (infraestructura, financieras, tecnológicas), así como institucionales y organizativas, también habrán de considerase las capacidades, habilidades, conocimientos y el liderazgo de algunas personas.

Riesgo

Constituye una visión anticipada de lo que podría pasar si se concretara una amenza. Ejemplo: ¿qué sucederá si en período de fuertes lluvias se inunda la escuela? Probablemente se producirán pérdidas económicas, a la infraestructura, el mobiliario y los bienes materiales de la escuela, e incluso causar heridas a algunos miembros de la comunidad escolar, por lo que no se podrían reiniciar de inmediato las clases originando a su vez la pérdida de patrimonio cultural, así como de oportunidades, etc.

$$R = A \times V$$
Riesgo Amenaza Vulnerabilidad

De ahí que el riesgo también sea definido como la probabilidad de que ocurran dichas perdidas. Pues como dice la fórmula anterior, el riesgo es el resultado de las amenazas posibles en la escuela potenciadas o multiplicadas por la vulnerabilidad de la comunidad educativa.

^{4.} UNESCO, Costa Rica, Conceptos y herramientas sobre sistemas de alerta temprana y gestión del riesgo para la comunidad educativa, 2011. Este apartado es una adaptación del contenido del libro "Escuela segura en territorio seguro" UNICEF, 2008.

3.2 Gestión Integral del riesgo (GIR)

"Gestión Integral del Riesgo (GIR) es el enfoque y la práctica sistemática de gestionar la incertidumbre para minimizar los daños y las pérdidas potenciales." (UNISDR, 2009)

¡Todos somos parte de esta comunidad escolar y debemos cuidarnos. A esto se le denomina **CORRESPONSABILIDAD!**

El punto de partida es el conocimiento de los riegos mediante la identificación de los fenómenos a los que la comunidad escolar se encuentra expuesta para poder prevenir y reaccionar en caso de presentarse un incidente. Es fundamental que se tengan conocimientos básicos que permitan reducir el riesgo, la vulnerabilidad y la exposición de los elementos afectables con la finalidad de sufrir daños menores ante la ocurrencia de un agente perturbador (amenaza).

La GIR establece 8 etapas corresponsables de actuación entre toda la comunidad escolar de acuerdo a la Ley General de Protección Civil publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2012.

Estas etapas favorecen la construcción de habilidades para la ciudadanía así como el desarrollo de habilidades resilientes en la comunidad escolar, tanto para salvar vidas como para sustentarlas.

Si bien la GIR establece 8 etapas para efectos de ésta Guía básica se tabajarán las primeras 5 etapas:



IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS



Preparación

Actividades y medidas tomadas anticipadamente para asegurar una respuesta eficaz ante el impacto de un fenómeno perturbador en el corto, mediano y largo plazo.



Identificación de riesgos

Reconocer y valorar las pérdidas o daños probables sobre los agentes afectables y su distribución geográfica, a través del análisis de los peligros y la vulnerabilidad.



Etapas GIR en la escuela



Mitigación

Es toda acción orientada a disminuir el impacto o daños ante la presencia de un agente perturbador sobre un agente afectable.



Prevención

Conjunto de acciones y mecanismos implementados con antelación a la ocurrencia de los agentes perturbadores, con la finalidad de conocer los peligros o los riesgos, identificarlos, eliminarlos o reducirlos, así como evitar o mitigar su impacto destructivo sobre las personas, bienes, infraestructura, y anticiparse a los procesos sociales de construcción de los mismos.



Previsión

Tomar conciencia de los riesgos que pueden causarse y las necesidades para enfrentarlos, a través de las etapas de identificación de riesgos, prevención, mitigación, preparación, atención de emergencias, recuperación y reconstrucción.

4. Pasos para la elaboración de un Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo en Escuelas de Tiempo Completo



4. Pasos para la elaboración de un Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo en Escuelas de Tiempo Completo

éxico cuenta con una gran diversidad por lo cual no es posible establecer un Plan General único Básico de Gestión del Riesgo para todas las escuelas del país por lo que es necesario que cada ETC, adapte este documento y realice un Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo, orientado hacia la mitigación de riesgos y acorde a la situación que presente en cada una.

El Director es el responsable de realizar el Plan en colaboración de la comunidad escolar. En el caso específico del espacio para brindar el Servicio de Alimentación, el Director comparte responsabilidad con el Coordinador de Alimentos, y el Comité de Establecimiento de Consumo Escolar debido a que son los encargados 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 y al comedor.

Las Escuelas de Tiempo Completo que cuenten con el componente Servicio de Alimentación, tienen espacios destinados para el consumo y la preparación de alimentos y bebidas, por lo tanto presentan mas amenazas debido al uso constante del fuego, gas y electricidad.

En este apartado se proporcionan orientaciones, instrumentos para la elaboración de mapas de riesgos, así como ejercicios para la construcción de un Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo de las ETC con y sin comedor.

Un elemento más a considerar en el planteamiento de seguridad, cuidado y protección, es la corresponsabilidad entre las familias y las autoridades educativas para dar cumplimiento a las disposiciones de seguridad emitidas por la Autoridad Educativa Local y por los organismos especializados en materia de Protección Civil. Por lo anterior, es importante que cada ETC con o sin el componente Servicio de Alimentación, elabore su "Plan Escolar Básico de Gestión del Riesgo".

4.1 Organización del proceso

Se deberá designar una persona que se encargue de coordinar el proceso.

También es importante la participación de diversos integrantes de la comunidad educativa para conformar un equipo de trabajo que con responsabilidades y tiempos específicos avance en los pasos necesarios para la construcción del Plan.

Es importante que se defina el grupo de personas responsables para alcanzar el objetivo final que preferentemente vean esta actividad como una carga de trabajo adicional, sino como una oportunidad para fortalecer la comunidad a la cual pertenecen.

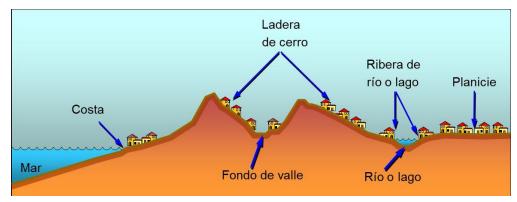
4.2. Caracterización del territorio. Identificación de amenazas externas e internas

Ubicación de la Escuela de Tiempo Completo

En este punto se realizará un diagnóstico sobre la ubicación y posibles amenazas de la escuela, pra lo cual es necesario identificar:

- ✓ Topografía predominante: se refiere a la forma del terreno donde se encuentra ubicada la escuela.
- Amenazas cercanas: cerros, ríos, laderas, barrancas, selva, desierto, presas, edificios, gasolineras, gaseras, torres de alta tensión de electricidad, etc., que pueden resultar peligrosos.
- Infraestructura vital: hospitales, centros de salud, clínicas, doctor de la comunidad, albergues, tiendas de abastecimiento de alimentos, centros de acopio, etc.
- ✓ Grupos de emergencia: cruz roja, bomberos, rescatistas, policías, dirigente de la comunidad, etcétera. Tener un directorio actualizado de éstas instituciones y programar visitas de sus representantes a la escuela para que la conozcan y platiquen con los alumnos.

La siguiente imagen muestra algunos ejemplos de posibles ubicaciones que pueden representar amenazas.



CENAPRED, 2017. Ejemplos de topografía.

Está información podrá obtenerla del Ayuntamiento, de la escuela de Ingeniería de la universidad o tecnológico estatal, o de la misma SEP local, ya que cuando construyeron la escuela los ingenieros y arquitectos debieron tener esa información. Aparte de la información que les proporcionen las autoridades locales, se sugiere realizar investigaciones al respecto con las y los estudiantes.

4.3 Mapas de amenazas o riesgos

Es importante contar con mapas en escalas que permitan identificar con precisión en dónde queda la escuela, las calles, los caminos que se recorren para llegar a ella y que a su vez permitan identificar las distintas amenazas naturales, socio-naturales y antrópicas.

Si no se cuenta con un mapa, se puede recorrer el territorio y dibujarlo para ubicar las amenazas de las que ya se conocía su existencia y las que se vayan detectado.

Para este ejercicio la escuela ocupará el centro físico del mapa. Así mismo es importante considerar las amenazas que se generan en el interior de la misma.

Entre los factores que generan más amenazas están: los cilindros de gas para las cocinas, los cables de alta tensión que pasan cerca o por encima de la escuela, los muebles en los que se almacenan sustancias químicas para los laboratorios o para el mantenimiento de la escuela, los muebles que pueden obstruir el paso o golpear a las personas durante un sismo.

Realizar los ejercicios del Anexo No.1

Las siguientes imágenes son ejemplos de como se pueden realizar los mapa de ubicación y planos interno de la escuela.

Mapa ubicación



Imagen I. Anexo 4 de la Guía para elaborar o actualizar el programa escolar de protección civil 2017.

Plano con señalizaciones

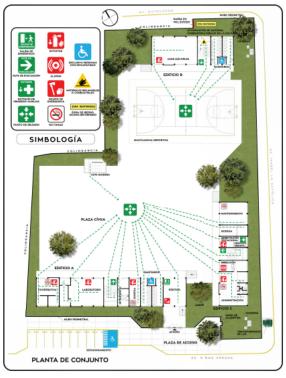
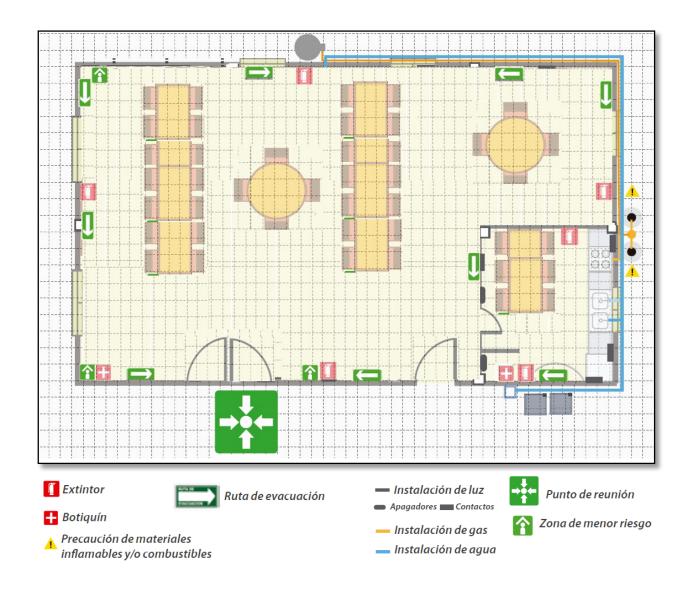


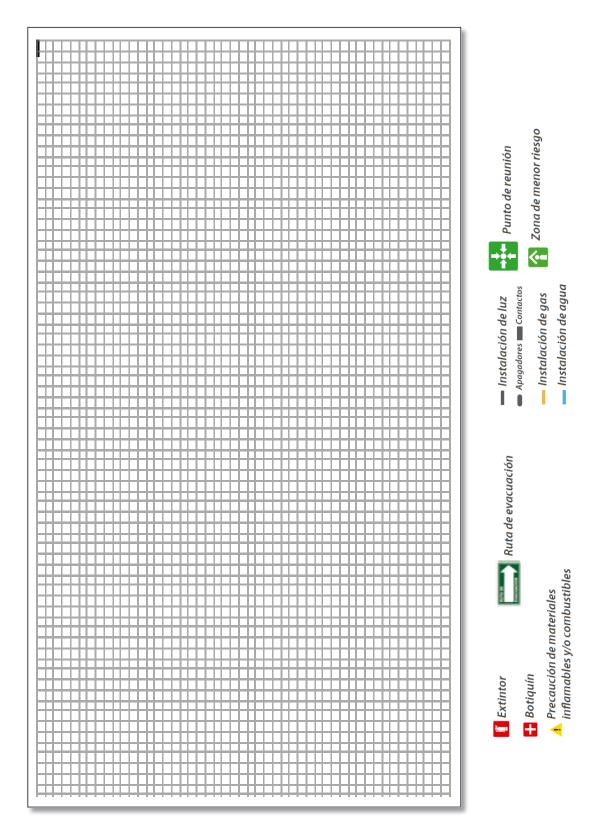
Imagen 2. Anexo 3 de la Guía para elaborar o actualizar el programa escolar de protección civil 2017.

El siguiente mapa es una propuesta para servir de guía en la elaboración del mapa del área de servicio de alimentación, para ubicar dónde se encuentran las instalaciones de luz, agua y gas, así como de las zonas de menor riesgo, rutas de evacuación, punto de reunión externo, etc.



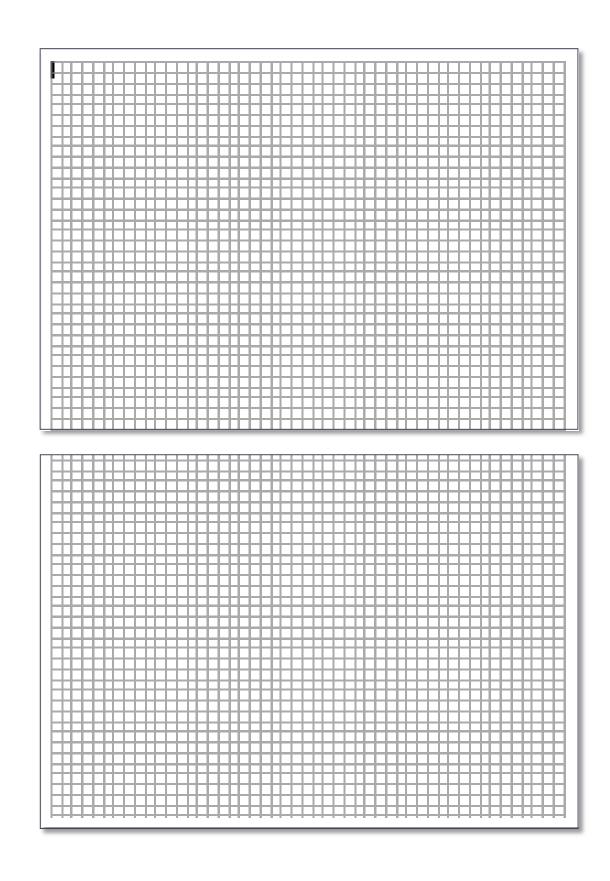
Ejercicio I: En la siguientes hojas realiza el ejercicio.

- a. Señala en el mapa I, las amenazas cercanas, infraestructura vital y los grupos de emergencia accesibles a la escuela.
- b. Traza en el mapa 2 plano interno de la escuela con señalizaciones
- c. Traza en el mapa 3 el área del servicio de alimentación, dónde se encuentran las instalaciones de luz, agua y gas, así como de las zonas de menor riesgo, rutas de evacuación y punto de reunión al interior de la escuela.



Mapa del Servicio de Alimentación

Plano interno de la escuela



4.3 Previsión y Prevención

Previsión

Imaginar escenarios

Analizar y tomar conciencia de los riesgos externos e internos que presenta la ETC en aulas, comedor, cocina, sanitarios, patio de la escuela, auditorio, oficinas, etcétera, nos permite establecer estrategias y mecanismos para que de manera corresponsable se salvaguarde la vida, integridad y salud de la comunidad escolar, así como la infraestructura y materiales del Servicio de Alimentación.

Ejercicio 2:

Una vez que se ubicaron las amenazas cercanas a la escuela. Analizar e imaginar el mayor número de escenarios de riesgo ocasionado por amenazas latentes para la escuela. Por ejemplo: deslizamiento de ladera, sismo, desbordamiento de río, tsunami, etc. ¿Qué tenemos que hacer?, ¿Cómo podemos salvaguardar la vida ante un incidente?.

Prevención

La prevención es el conjunto de recomendaciones enfocadas para conocer los peligros o los riesgos dentro de la escuela para, eliminarlos o reducirlos, así como evitar o mitigar su impacto. Recomendaciones de aplicación diaria para la escuela, del comedor y la cocina.

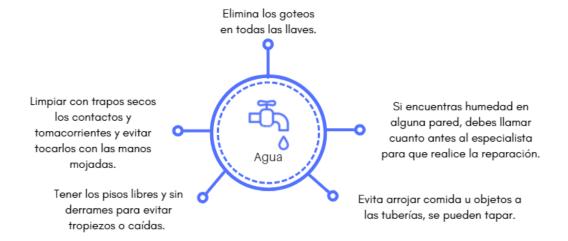
En el punto a. Identificación de riesgos externos e internos, de este documento, se abordaron recomendaciones generales para la escuela. Sin embargo, en este punto nos enfocaremos al área del Servicio de Alimentación (cocinas y comedores).

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.

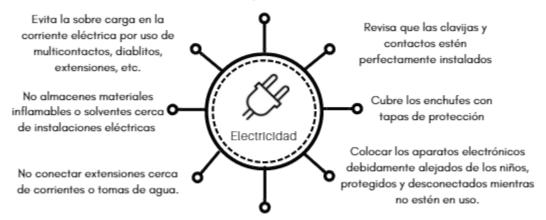
El Coordinador del Servicio de Alimentación en acuerdo previo con el Director de la escuela son los encargados de organizar a los padres de familia y a los alumnos en el espacio donde se consumen los alimentos, esto es, establecen horarios y turnos para brindar el servicio, asignan responsables y elaboran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

Realizar los ejercicios del Anexo No. 2

• Instalaciones de la Escuela de Tiempo Completo



Procura colocar equipos electrónicos, cerca de un contacto de corriente eléctrica para evitar el uso de extensiones



Si identificas extensiones o cables en mal estado, reportarlos al Coordinador de Alimentos y/o al director de la escuela y solicita se remplacen inmediatamente. No intentes conectar cables pelados.



Cocina

Organización para la preparación de alimentos de acuerdo al esquema de proveeduría.

Existen dos esquemas generales de acuerdo a la preparación de alimentos:

a. Alimentos preparados dentro de la escuela



Tiempo

Prever tiempo para la compra de insumos y distribución puntual de los alimentos



Verifica

-Caducidad y empaques sellados o cerrados y latas sin abolladuras -Higiene de los preparadores y en el manejo de alimentos



Instrumento

Seguimiento y verificación del cumplimiento de procesos

b. Alimentos preparados fuera de la escuela, adquiridos con proveedores.



Tiempo

Prever tiempo del suministro de alimentos a la escuela. (tiempo, cantidad y temperatura.)



Verificar

-Vigencia de contratos y/o convenios con los proveedores.
 -Menú acorde con los criterios nutrimentales(I).
 -Instalaciones y el proceso de elaboración de alimentos.
 -Calidad de los alimentos cuando

llegan a las escuelas.



Instrumento

Seguimiento y verificación del cumplimiento 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)



Los extintores deben situarse en un lugar visible, de fácil acceso y en zonas de posible riesgo. Preferentemente 1 por salón y mínimo 2 en comedor y 2 en cocina.

A. Espuma extintora de 250 ml, apta para sofocar fuegos y de fácil manejo para menores de edad. Existen espumas que se utilizan para diversos tipos de fuego Clase A, B, C y F.

Es recomendable utilizar espumas para conatos de incendio:

- No necesitas capacitación para utilizarlas (destapa, agita y aplica) por eso es apta para menores de edad.
- 2. No pesa.
- 3. Si no se ocupó durante 1 año o se ocupó pero no se terminó el contenido, solo se tapa y se puede volver a utilizar.
- 4. No es necesaria la recarga.

B. Extintores tradicionales para fuegos Clase F ó de P.Q.S ambos de 2.5 kg.

El extintor tradicional es recomendable utilizar para conatos de incendio:

- 1. Previa capacitación de uso del extintor o leer las instrucciones de uso.
- 2. No se pueden usar por menores de edad, debido al peso y la fuerza con que se dispara el contenido.
- 3. Revisar periódicamente la caducidad del extintor. Debe recargarse una vez al año, aún si no se ocupó debido a que el contenido caduca.



A continuación se enlistan materiales básicos que debe contener un botiquín en la escuela y en cada salón de clases.

- Tijeras
- Pinzas
- Agua oxigenada
- Alcohol para desinfectar las tijeras
- Mercromina o yodo
- Crema antiséptica
- Gasa en rollo
- Gasas en forma de apósitos (productos sanitarios para proteger las heridas)
- Algodón
- Esparadrapo
- Vendas de gasa
- Tiritas individuales
- Pañuelo para utilizar de cabestrillo si hiciera falta
- Jabón para lavar bien las manos antes de curar a alguien con una herida abierta
- Aspirinas, Paracetamol, o cualquier fármaco por el estilo
- 1 botella de agua mineral
- Antidiarreico

- Antihistamínicos
- Colirio para los ojos
- Pomada para contusiones
- Pomadas de corticoides para usar en picaduras de insectos
- Bolsas de frío instantáneo desechables
- Termómetro
- Guantes de látex (por lo menos 2 pares)
- Tablillas para inmovilización
- Linterna con pilas de repuesto
- Una sábana (guardada cerca del botiquín)
- Una lista plastificada de teléfonos de emergencia
- Alergias del alumnado
- Manual de primeros auxilios

Ver Anexo No. 3

Sismo:



- Instalar alarma sísmica en el inmueble.
- Cerrar las llaves del gas, agua y electricidad.
- Ubícate en una zona de menor riesgo.
- No hagas uso de las escaleras ni del elevador.
- Si se sospecha que la instalación de gas resultó afectada, evita encender cerillos, velas y aparatos eléctricos.

Incendio:



- Si se puede apagar el conato de incendio, realícelo con precaución. Utilizar el extintor (Existen extintores de ultima generación en espuma que esta certificado para todo tipo de fuego, son más prácticos para su uso. En caso de no contar con ellos, seguir las instrucciones para el manejo de extintor, que se encuentran al frente del mismo)
- En caso de no poder controlar el conato de incendio, evacuen el lugar
- Pedir a los alumnos que se cubran la nariz y la boca con un lienzo (de preferencia húmedo)
- Deslizar a los alumnos por el suelo para dirigirse hacia una salida
- Evacuar a los alumnos a la zona de menor riesgo
- Moja la puerta y paredes con agua, esto retarda el fuego.

*Conato de incendio:

Fuego que esta iniciando y todavía se puede controlar.

Inundaciones:



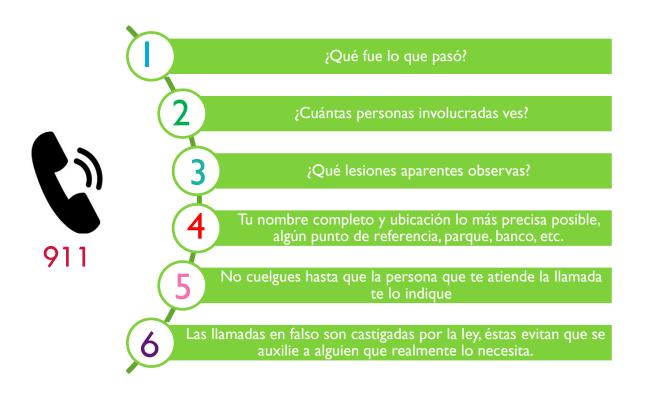
- Limpiar periódicamente las azoteas y desagües
- Impermeabilizar la cocina y el comedor
- Recoger la basura y evitar que se tire en las coladeras
- Desalojar el agua estancada para evitar plagas y enfermedades.
- Mantener desconectados los aparatos electrodomésticos, después de la jornada escolar
- Limpiar y desinfectar los espacios para el Servicio de Alimentación.
- Ubicar albergues y/o refugios cercanos al plantel escolar

Ceniza volcánica:



- Identificar área de seguridad y refugios.
- Tapar los tinacos, cisternas y depósitos de agua para evitar que se contaminen.
- No dejes a la intemperie alimentos. En caso que tu comedor se encuentre al exterior, busca alternativas para dar el servicio en un lugar cerrado.
- Si es necesario salir a la intemperie, proteger ojos, nariz y boca.
- Utilizar cubre boca, lentes o gogles.
- Mantenerse al pendiente de las indicaciones de las autoridades.
- No hacer actividades al aire libre.
- Cerrar puertas y ventanas y coloca toallas o trapos húmedos en las rendijas.
- Barrer la ceniza de los techos, la ceniza podría provocar desplome de techos.
- Jamás arrojar agua a la ceniza, ésta se endurece y tapa el drenaje, sólo bárrela y deposítala en bolsas separada de la demás basura.

• ¿Cómo utilizar el servicio de emergencias?



Se recomienda tener a la vista las direcciones y teléfonos de emergencia clasificados por institución, con el propósito de facilitar su consulta. La siguiente tabla puede ser utilizada para anotar los números telefónicos de emergencia de su localidad.

- ✓ Centros de salud
- ✓ Bomberos
- ✓ Protección Civil
- Policía

Institución/	Nombre	Cargo	Área	Teléfono	C. electrónico	Teléfono	C. Electrónico	Domicilio
Organización	Completo			Institucional	Institucional	Particular	Particular	

4.4 Mitigación

Acciones para disminuir el impacto ante la presencia de amenazas.

Una vez elaborado el mapa, plano, se identifican las zonas con menos amenazas, y nos imaginamos posibles escenarios, para lo cual se realizan recorridos de reconocimiento por las instalaciones de la escuela. Es ahora cuando se deberán atender los puntos de riesgo encontrados en el recorrido. Para esto sirven de apoyo las diferentes listas de cotejo que se han revisado en los puntos anteriores.

Ejercicio 4.

- a. Atender todas las amenazas, los riesgos que presente la escuela, por ejemplo:
 - Instalación de señalización
 - Adecuaciones a instalaciones que hayan sido reportadas como riesgo
 - Directorio de servicios de emergencia
 - Censo y registro de población del inmueble
 - Identificación de áreas de menor riesgo
 - Determinación de rutas de evacuación y salidas de emergencia
 - Método de evacuación
 - Acuerdos de tránsito para la evacuación
 - Acuerdos de activación de Alarma
- b. Se recomienda que después de que realicen este recorrido los docentes con el director, se planeen actividades con los estudiantes, para que ellos también recorran y conozcan dichos sitios y vayan adquiriendo conciencia de los riesgos, de cómo prevenirlos y atenderlos.

4.5 Preparación

Es momento de realizar simulacros los cuales permitan reforzar y mejorar los protocolos de actuación de la escuela. Se recomienda que la escuela realice mínimo 2 simulacros en cada ciclo escolar, que les servirán para reforzar y mejorar el Plan establecido, ya que a través de estos ejercicios se pueden corregir los errores que se pudieron cometer.

Tipos de simulacro

• Simulacro de gabinete

El Director es el encargado de convocar a reunión a docentes, coordinador de alimentos, comité de establecimiento de consumo escolar, personal de apoyo y familias para que en conjunto se realice un simulacro.

El simulacro de gabinete consiste en establecer, por escrito, las acciones que se deben realizar imaginando una situación de emergencia en la escuela. Se indican actividades y medidas tomadas anticipadamente para asegurar una respuesta eficaz en el corto, mediano y largo plazo.

Para este tipo de simulacro se debe considerar el análisis realizado en los puntos anteriores de este documento: tipo de amenazas, infraestructura del inmueble, número de grupos, número de docentes, población flotante, etc.

¿Qué temas deben considerarse?

- Hipótesis y escenario.
- Sistema de alarma (acuerdos de activación de alarma, en el caso de las escuelas que no cuenten con alarma eléctrica, pueden ocupar un silbato para alertar a la comunidad escolar).
- Identificación de áreas de menor riesgo.
- Instalación de señalización.
- Método de evacuación, repliegue y salidas de emergencia (acuerdos de tránsito para la evacuación).
- Actuación de los brigadistas (Indicar quién tendría que ser responsable y cómo realizar cada una de estas medidas, haciendo corresponsables a toda la comunidad escolar).
- Censo y registro de población del inmueble.
- Directorio de servicios de emergencia.

Simulacro con previo aviso

Se aplica una vez realizado el simulacro de gabinete y tener el Plan aprobado:

- 1. Se publica y se da a conocer a todo el plantel.
- 2. Siempre se ha de procurar mantener una coordinación con autoridades locales de protección civil, a efecto de determinar su participación, contar con su asesoría para la planeación, ejecución y evaluación del ejercicio. En los casos de las escuelas rurales multigrado alejadas de los centros de población, se sugiere que se haga en conjunto con las autoridades de la comunidad (comisario ejidal, presidente de la sociedad de padres de familia y/o del consejo escolar de participación social).
- 3. También se notifica a las familias, población flotante y vecinos del lugar, a fin de que no les genere intranquilidad o alarma y no propicien movilización innecesaria de grupos de emergencia.

¿Cómo sabemos si lo hicimos bien?

Para saberlo, anexamos ciertos ejemplos que se necesitan revisar para saber si se logró o no el objetivo.

Ejercicio 4:

Al finalizar el simulacro y una vez que el alumnado se encuentra en clase,

El Director con el apoyo preferente de brigadistas, realizaran la evaluación del simulacro.

Seleccionando con una **X los** sistemas y componentes a evaluar de la siguiente lista de cotejo.

Se tiene que considerar:

Hipótesis y escenario

- Lo planteado en las hipótesis y el escenario ameritaban la evacuación.
- El escenario concordaba con la amenaza seleccionada.
- Ésta era la de mayor probabilidad de ocurrencia.

Sistema de alarma

- Hubo un responsable de accionarla.
- Se accionó oportunamente.
- Todas las personas que ocupaban el inmueble la escucharon y/o vieron.
- Fue efectiva para iniciar todo el movimiento del simulacro.

Rutas de evacuación

- Fueron adecuadas.
- No hubo obstáculos.

Señalización

- Las señalizaciones cumplieron su función conforme a lo previsto.
- Las señalizaciones fueron accesibles para las personas con alguna discapacidad.

Actuación de los brigadistas

- Los brigadistas cumplieron sus funciones siguiendo las instrucciones.
- Los brigadistas observaron un comportamiento adecuado durante la evacuación.

Usuarios

- Los usuarios cumplieron con las normas adoptadas.
- Los usuarios acataron las indicaciones del director, de los docentes, de los brigadistas.
- La conducta de los usuarios durante el simulacro fue la adecuada.

También es recomendable reconocer la participación y desempeño general de todos los participantes, a la vez convocarlos para promover acciones preventivas de manera permanente incluso desde el ámbito familiar.

Esta lista de cotejo nos permitirá adecuar al Plan con las acciones no contempladas en el simulacro de gabinete. Se puede modificar cuantas veces se requiera, la finalidad es mantener actualizada la información acorde a cada ciclo escolar, contexto y población.

• Simulacro sin aviso

Se realiza sin avisar a la comunidad escolar de que se trata de un simulacro. Con la finalidad de evaluar sí los acuerdos establecidos se llevan a cabo.

En resumen...



Imagina una situación de emergencia en la escuela contemplando también el área del Servicio de Alimentación de tu escuela, ¿Que harías tú y la comunidad escolar si sucediera...?



Entre toda la comunidad escolar, se le asignarán responsabilidades a cada miembro del Comité para atender la posible emergencia.



Ante una alarma, interrumpan cualquier cosa que estén realizando. Cierren llaves de paso del agua, gas y corten el suministro eléctrico.



Replieguen y/o Evacuen por la ruta señalada de acuerdo al Plan y midan el tiempo que necesitan para llegar a la zona de menor riesgo.



Evalúen resultados y ajusten los tiempos

NOTA:

Consultar la "Guía para elaborar o actualizar el programa escolar de protección civil" para mayor información, respecto a la preparación de brigadas en materia de Protección Civil en la escuela.

5. Anexos

Anexo 1

Identificación de amenzas externas e internas Herramientas para elaborar mapas de riesgos

Identificación de amenazas a que está expuesta la escuela.

Seleccione los niveles de riesgo y problemática que afecten su plantel e indique las acciones a realizar

		ente		Nix	el de rie		Medidas		
Agentes	Perio	ódico	Frecuencia		crue rie.	350	preventivas a		
perturbadores	Si	No		Ninguno	Intermedi o	Alto	realizar		
Sismos									
Erupciones volcánicas									
Tsunami									
Deslizamientos									
Colapso de suelo									
Hundimientos									
Maremotos									
Huracanes									
Inundaciones									
Nevadas									
Granizadas									
Trombas									
Incendios									
Explosiones									
Radiación									
Contaminación ambiental									
Epidemia									
Plaga									
Manifestaciones									
Accidentes terrestres									
Interrupción de energía eléctrica									
Instalaciones sobre pobladas									
Concentraciones masivas de población									
Otro									

Identificación de amenazas en la infraestructura de la escuela

		Infraestru	ctura	
Descripción		Estado		Observaciones (Amenazas)
	Bueno	Regular	Malo	
Techo				
Vigas				
Muros				
Paredes				
Puertas				
Ventanas			✓	Sin asegurar y con vidrios rotos
Cerraduras				
Otros				
	Hidrosan	itaria e inst	alación	eléctrica
Tubería				
Muebles sanitarios				
Bomba hidráulica				
Deposito de agua				
Tomas siamesas				
Drenaje				
Canales de agua de lluvia				
Canales de desagüe o zanjas				
Alcantarillados				
Cisterna				
Bomba de hidratantes				
Fugas de agua				
Instalaciones eléctricas				
Tomas de corriente				
Otros	† †			
		Gas		
Instalaciones de tubería				
Tanques de cilindro	† †			
Tanques de gas estacionario				
Fugas de gas				

Identificación de amenazas en el mobiliario y equipo de la escuela

	Infraestructura
Descripción	Observaciones (Amenazas)
Distribución de pupitres	Los pupitres dificultan la salida en caso de emergencia
Pizarrones	Están asegurados no se mueven con facilidad
Estantes (libreros, otros)	No están sujetados, se mueven facilmente
Archivos	
Laboratorio	No tiene extintores, ni arena, no hay balos cercanos
Reactivos líquidos	Están colocados correctamente en la parte inferior de los estantes asegurados
Reactivos en polvo	
Otros	Pupitres chatarrra apilados en el fondo de la cancha

Identificación de Riesgos estructurales

				Riesgos Estructurales			
Descripción		Estado		Ubicación y descripción de daños	Medida preventiva o corretiva a realizar	soli apo	debe citar oyo alizado
	Bueno	Regular	Malo	danos	correctiva a realizar	Si	No
Hundimiento del inmueble							
Inundación notoria del inmueble							
Separación de la cimentación							
Grietas en el piso							
Dañen columnas							
Daño en trabes							
Daño en vigas							
Daño en muros de carga							
Techo							
Puertas							
Ventanas							
Cerraduras							
Escaleras							
Otros							
		l.		Salida de servicio			
Salidas Homogéneas							
lluminación							
				Salida de emergencia			
Salidas Homogéneas							
lluminación							
				Riesgos no estructurales			
Objetos que se puedan caer, volcar o deslizar							
Ventanas y canceles de vidrio							
Líquidos tóxicos o flamables							

Señalización

Señalizaciones	Hay en existencia		Condición del equipo		Cantidad		antenimiento o sición	Responsable de mantenimiento o
	Si	No	Bueno	Malo	faltante	Si	No	adquisición
Rutas de evacuación								
Primeros auxilios								
Punto de reunión								
Salida de emergencia								
Escaleras de emergencia								
Uso exclusivo para personas con discapacidad								
Extintores								
Hidrantes								
Alarma sísmica								
Equipo de emergencia								
Botiquín								
Zona de protección								
Zona de concentración								
Zona de refugio temporal								
Registro de visitantes								
Área restringida								
Sustancias corrosivas								
Materiales inflamables o combustibles								
Riesgo eléctrico								
No fumar								
No correr								
No gritar								
No empujar								

Anexo 2

Previsión y Prevención

Ejercicio:

Realizar un recorrido por las instalaciones del área de servicio de alimentación.

	R	ecomen	dacion	es en comedor y co	ocina		
Descripción		Estado		Descripción de daños	Medida preventiva o corretiva a realizar	soli ap	debe citar oyo alizado
	Bueno	Regular	Malo				No
			E	léctrica			
Ventilación e iluminación de							
preferencia de forma natural						+	\vdash
Pisos antiderrapantes para evitar caídas							
Paredes recubiertas de azulejos de cerámica o materiales impermeables, no absorbentes y lavables (pintura esmalte)							
Entradas y pasillos libres, para realizar recorridos seguros y evacuación de emergencia							
Extintores de espuma (uso fácil para el alumnado) o extintor convencional (vigente) Mobiliario resistente y en buen estado							
Rampas para el acceso seguro a los alumnos con algún tipo de discapacidad.							
Guantes para proteger manos, al momento de realizar limpieza.							
Ropa que este hecha preferentemente de algodón							
Redes en el cabello, ayudará a tener mayor higiene en los alimentos							
Botes de basura en un espacio alejado de los alimentos y vaciado diario de desechos							
Productos de limpieza y alejados de los alimentos							
Utilizar un solo limpiador en el aseo del comedor. La mezcla de varios limpiadores como amoniaco, cloro, aromatizantes, desinfectantes pueden causar intoxicaciones por la emisión de gases							
Zapatos cerrados, procurar en lo posible							
Mesa de preparación de alimentos al centro del espacio para la cocina.							
Acceso directo de cocina al comedor y que sea accesible a circulaciones exteriores							
No cocinar con pulseras o anillos porque pueden calentarse y provocar quemaduras corriendo el riesgo de caerse en los alimentos							
Evitar la acumulación de cochambre y grasa ya que éstos son altamente inflamables.							

Prevención en la cocina

				Cocina			
Descripción		Estado		Descripción de	Medida preventiva o	soli	debe citar oyo
Descripcion	Bueno	Regular	Malo	daños	corretiva a realizar		alizado No
		Mane	ejo de a	alimentos calientes			
Ubicarlos en espacio abierto							
lejos de los salones de clases							
Usar leña seca, delgada o en							
rajas para reducir las emisiones							
de humo.						_	
Colocar la estufa cerca de una							
ventana para evitar la							
acumulación de humo.						_	-
No cocinar con pulseras o anillos							
porque pueden calentarse y provocar quemaduras corriendo							
el riesgo de caerse en los							
alimentos.							
Alejar la cara, previo a destapar						+	
alimentos calientes							
Utilizar sujetadores (trapos						+	
secos o agarraderas)							
Introducir alimentos lentamente						+	
en el aceite caliente							
Evitar el traslado de líquidos y						+	
alimentos calientes en rutas							
donde no se encuentren							
alumnos.							
В	uen us	o de elec	ctrodo	mésticos y utensilio	os de cocina		
				odomésticos			
Seguir las instrucciones de							
aparatos							
Limpiar al desconectarlos							
Evitar el uso se sobrecalienten							
						+	
Apagar el interruptor de la electricidad, si sale humo o							
chispas							
Limpiar refrigeradores y						+	
microondas con trapo húmedo.							
Sin jabón u otros limpiadores							
porque los alimentos los							
absorben y se contaminan							
Evitar que tengan contacto con						1	
el agua							
Instalar el refrigerador lejos de							
las fuentes de calor (sol, horno o							
calefacción) pues el motor del							
refrigerador se sobrecalienta y							
puede llegar a fundirse							
Desconectar los							
electrodomésticos cuando no							
estén en uso							L
Enrollar ligeramente el cable							
cuando se hayan enfriado.							L

				Cocina			
Description		Estado		Descripción de	Medida preventiva o	soli	debe citar oyo
Descripción	Bueno	Regular	Malo	daños	corretiva a realizar		ializado No
В	uen us	o de elec	ctrodo	mésticos y utensilio	s de cocina		
			Utens	ilios de cocina			
Evitar uso de personal ajeno a la cocina (docentes y alumnos)							
Evitar que el mango del sartén esté hacia a persona, debe de estar hacia un lado de la estufa							
Evita tocar el filo directamente de utensilios filosos (cuchillos, aspas, tenedores, etc.) al limpiarlos							
Trasladar y guardar los utensilios punzocortantes con la punta hacia abajo o protegiendo el filo							
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							

Prevención en el comedor

			C	Comedor		
		Estado		Descripción de	Medida preventiva o	Se debe solicitar
Descripción	Bueno	Regular	Malo	daños	corretiva a realizar	apoyo especializado Si No
		Or	ganiza	ción del comedor		9. 110
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						+
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 depositar residuos, colocar						
los platos y cubiertos sucios,						
para su lavado						
Pedir a los alumnos que no						
corran en el área de servicio de						
alimentación						
Colocar mesas y sillas cómodas						
para los alumnos						+
Prever rutas de distribución de						
comidas distintas a la circulación						
de los alumnos						+ + -
Supervisar que se dé un uso						
adecuado a las instalaciones y						
mobiliario del comedor			-			+
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						
en caso de requerir ayuda		l			l .	

Consumo de alimentos en horario establecido Secubir a los alumnos con utensilios limpios en cada cambio de turno Identificar a los alumnos con alergias o con alguna enfermedad estomacal, para bridarles un menú especial Ulilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consumans sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de su edad s					Comedor			
Descripción Bueno Regular Malo Descripción de daños Corretiva a realizar Sepoya-especializad Sepoya-espec			Ecto do					
Consumo de alimentos en horario establecido de imposições de simpleo en cada cambio de uturno de alimentos en horario establecido con al composições de comp	Descripción	L	Estado		Descripción de	Medida preventiva o		
Consumo de alimentos en horario establecido Recibir a los alumnos con utensilios limpios en cada cambio de turno identificar a los alumnos con alergias o con alguna enfermeda destomacal, para bridarles un meni especial Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin aboliaduras. Debiciliaduras. Procurar que los alumnos no consuman ilimentos e sinven en las mesas de los lutumos, olas y larras con alimentos e sinven, especialmente, sogas o caldos. Sertar pomer en las mesas de los lutumos, olas y larras con alimentos y liquidos calientos de cardo na lutura de alimentos e infrancia de alimentos e infranc	Descripcion	Puono	Pogular	Mala	daños	corretiva a realizar		
Consumo de alimentos en horario establecido Recibir a los aliumnos con utensilios limpios en cada cambio de turno didentificar a los aliumnos con alergias o con alguna enfermedad estomacal, para bridarles un menú especial Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los aliumnos no consuman alimentos que en consuma sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los aliumnos por ciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se civen, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las meass de los aliumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes so caldos Evitar poner en las meass de los aliumnos colas y jarras con alimentos y líquidos calientes en considerados en cons		Buello	Regular	Maio			Si	No
establecido Racibir a los alumnos con utensilios limpios en cada cambio de turno dentificar a los alumnos con alergias o con alguma enfermedad estomacal, para bridarles un menú especial Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolidadoras. Procurar que los alumnos no consuman alumentos de pie Sustituri los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sobras o caldos de silvens de los alumnos no consuman su alimentos de acuerdo a su edad Supunos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos o portiones que la limentos cuando se sirven, especialmente, sobre a los alumnos portiones de alimentos de ingesta Viliquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos o los alumnos que cuiden el mobiliario y ayulla que utilizan en los momentos de ingesta Vigilar que los alumnos no pieguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no pieguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no pieguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no pieguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no pieguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no pieguen con la comida o se arrojen los alimentos que se presente si manejan tenedores y cuchillos vigilar que pos alumnos no es euban a las sillas y a las mesas Procurar que los alumnos no es eucanda la sillas con			С	onsum	no de alimentos			
Recibir a los alumnos con utensillos limpios en cada cambio de turno demificar a los alumnos con alergías o con alguna enfermedad estomacal, para bridarles un menú especial Udilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman alimentos y eliquidos calientes e de cuento a su encuentre de consuma sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos excundo se sirven, especialimente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, ranquilidad y sana convivencia con los alumnos on jueguen con los cubiertos, especialimente si manejan tenedores y cuchillos 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 Vigilar que los alumnos no se suban a las sillas y a las mesas de los alumnos no consuman alimentos de los alumnos no consuman alimentos que se presente Sugerir a los alumnos no conficitud de los alumnos no consuman alimentos que se presente Sugerir a los alumnos no consumos que use se presente Sugerir a los alumnos que co, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten								
limpios cu cada cambio de turno identificar a los alumnos con alergias o o con alguna enfermedad estormacal, para bridarles un menú especial Utilizar vajila de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin aboliladuras. Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie Sustituri los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos callentes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos Invitar a 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 ugueun con la comida o se arrojen los alumnos no se suban a las sillas y a las mesas Procurar que los alumnos no ugueun con la comida o se arrojen los alumnos no ugueun con la comida o se arrojen los alumnos no los alumnos no lurguer con las comidas os es arrojen los alumnos o lemeramente cualquier solicitude los alumnos no emergencia que se payan cardo la suelo Atender oportunamente cualquier solicitude los alumnos o emergencia que se presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganen							+	
o con alguna enfermedad estomacal, para bridarles tun menú especial Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos se sirven, especialmente, sopas o caldos da su edad Salumnos, ollas y jarras con alimentos vi judidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos handos 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 ueguen 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 consuma alimentos y con con condia o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no consuma alimentos que se hayan caido al suelo Atender oportunamente cualquier solicitud de los alumnos o emergencia que se e presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para eviar que se se atraganten								
para bridarles un menú especial Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman alimentos de pie Sustitur los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos po porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se surendo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se surendo a su edad Surtar poner en las mesas de los alumnos, olas y jarras con alimentos y liquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los sulumnos no injuguen con la mabiente de mobiliario y vajilia 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 se suban a las sillas y a las mesas Procurar que los alumnos no consuman alimentos Vigilar que los alumnos no consuman alimentos Vigilar que los alumnos no consuman alimentos especialmente cualquier solicitud de los alumnos o emergencia que se presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras Comen, para eviar que se a targanten	Identificar a los alumnos con alergias							
Utilizar vajilla de plástico o melanina Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladoras. Procurar que los alumnos no consumana alimentos de pie Sustituir los cubientos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos callentes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos no invitar a los alumnos no jueguen con los cubierros, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no jueguen con los cubierros, 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 consuman alimentos y logiar que los alumnos no consuman alimentos y logiar 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 calme mientras comen, para eviar que se atraganten								
Verificar que los utensilios para ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie Sustituir los cubieros sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de autentos de autentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes es Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos o los alumnos o los alumnos o los alumnos o consuman su los alumnos no jueguen con los cubiertos, especialmente si manejan tenedores y cuchillos 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 se suron luguen con los cubiertos, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no se suban a las sillas y a las mesas se rocer 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		 					+	
ingerir alimentos se encuentren perfectamente limpios y sin abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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 jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos o emergencia que se presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o cantem mientras comen, para evitar que se atraganten		\longmapsto						
perfectamente limpios y sin abbolladuras. Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de autendo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y liquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos linvitar 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 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 lueguen con la comido 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 carten mientras comen, para evitar que se atraganten								
abolladuras. Procurar que los alumnos no consuman sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigna al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos los alumnos nos 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 jueguen con los cubiertos, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Atender oportunamente cualquier solicitud de los alumnos no emergencia que se presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se a targanten	ngerir alimentos se encuentren							
consumar sus alimentos de pie Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y Jíquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos linvitar 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 a Procurar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no consuman alimentos que se hayan caido al suelo Atender oportunamente cualquier solicitud de los alumnos ou emergencia que se presente Sugerira los alumnos que no, griten, llloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se etarganten								
Sustituir los cubiertos sucios por limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos o los cubiertos, especialmente si manejan tenedores y cuchillos Vigilar que los alumnos no se suban a las sillas y a las mesas a Procurar que los alumnos no lueguen 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 que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se earaganten								
limpios cuando se caigan al suelo Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con los alumnos linvitar 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 jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no jueguen con la comida o se arroj		\vdash						
Proporcionar a los alumnos porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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 lueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no alimentos Vigilar que los alumnos no sueguen con la comida o se arrojen los alimentos Vigilar que los alumnos no o emergencia 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	•							
porciones de alimentos de acuerdo a su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con 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 iueguen con los comientos de se se suban a las sillas y a las mesas Procurar que los alumnos no consuman alimentos que se hayan caído al subienos 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							+	
su edad Revisar temperatura de alimentos cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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 lueguen 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		1 1						
cuando se sirven, especialmente, sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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	su edad							
sopas o caldos Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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 nos es 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	Revisar temperatura de alimentos							
Evitar poner en las mesas de los alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes Generar un ambiente de orden, tranquilidad y sana convivencia con 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 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 Vigilar que los alumnos no es especialmentes de los alimentos Vigilar que los alumnos no consuman alimentos que se hayan caído al suelo Attender 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								
alumnos, ollas y jarras con alimentos y líquidos calientes 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 los alumnos no jueguen con los alimnos no se suban a las sillas y a las mesas Vigilar que los alumnos no consuman 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							+	
y líquidos calientes 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								
tranquilidad y sana convivencia con 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 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 que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten	-							
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								
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							+	
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								
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								
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								
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								
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							+	
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 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								
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	, ,							
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							+	
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								
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								
emergencia que se presente Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten								
Sugerir a los alumnos que no, griten, lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten								
lloren, corran o canten mientras comen, para evitar que se atraganten		\vdash					+	$\vdash \vdash$
llos alimentos y se produzca una								
	los alimentos y se produzca una							
obstrucción de las vías respiratorias Limpiar inmediatamente en caso de		\vdash					+	\vdash
derrames de líquidos sobre el piso o	·							
las mesas	las mesas			<u> </u>				
Vigilar, en caso de que se haya roto								
algún utensilio o pieza de la vajilla,								
que los alumnos no se acerquen mientras se limpia								

Botiquín	Hay en e	existencia	Condición	del equipo	dei equipo Cantidad		antenimiento o sición	Responsable de mantenimiento o
1	Si	No	Bueno	Malo	faltante	Si	No	adquisición
Jabón neutro liquido								
Alcohol								
Benzal								
Algodón esterilizado								
Gasa esterilizada chica								
Gasa esterilizada grande								
Vendas de 5 cm								
Vendas de 10 cm								
Vendas de 20 cm								
Cinta adhesiva de I cm de ancho								
Tijera curva de punta roma								
Abatelenguas								
Termómetro oral								
Jeringas de 3.5 y 10 ml								
Lámpara de bolsillo								
Curitas								
Apositos								
Collarín chico								
Collarín grande								
Guantes de látex								
Isodine								
Agua estéril								
Salbutamol								
Electrolitos orales								
Ubicación								

El botiquín en la escuela

Botiquín	Hay en e	existencia	Condición	del equipo	Cantidad		antenimiento o sición	Responsable de mantenimiento o
	Si	No	Bueno	Malo	faltante	Si	No	adquisición
Jabón neutro liquido								
Alcohol								
Benzal								
Algodón esterilizado								
Gasa esterilizada chica								
Gasa esterilizada grande								
Vendas de 5 cm								
Vendas de 10 cm								
Vendas de 20 cm								
Cinta adhesiva de 1 cm de ancho								
Tijera curva de punta roma								
Abatelenguas								
Termómetro oral								
Jeringas de 3.5 y 10 ml								
Lámpara de bolsillo								
Curitas								
Apositos								
Collarín chico								
Collarín grande								
Guantes de látex								
Isodine								
Agua estéril								
Salbutamol								
Electrolitos orales								
Ubicación								

6. Bibliografía

- Centro Nacional de Prevención de Desastres CENAPRED, Infografías, México, 2017.
- Ley General de Protección Civil 2012, Diario Oficial de la Federación, Ciudad de México,
 México, 23 de junio de 2017
- Norma Oficial Mexicana NMX-R-003-SCFI-2011/ Escuelas selección del terreno para construcción, México, 2011.
- Ramírez, Fernando/ plan escolar para la gestión del riesgo. Bogotá, 1999.
- Reglamento de la Ley General de Protección Civil 2014, Diario Oficial de la Federación,
 Ciudad de México, México, 12 de mayo de 2014
- SEP-INIFED/Guía para elaborar o actualizar el programa de protección civil, México,
 2016.
- UNESCO/ Estrategia a plazo medio 2002-2007: Contribución a la paz y al desarrollo humano en una era de mundialización mediante la educación, las ciencias, la cultura y la comunicación. Paris: UNESCO, 2001
- UNICEF/ Escuela segura en territorio seguro. UNICEF, 2008.
- UNISDR/Terminologóa sobre la reducción del Riesgo de Desastres, Estrategia Internacional para la Reducción de Desastres, Naciones Unidas, 2009.
- García M., Benítez, R., Huerta, V., Medina, M., y Ruíz, C. (2007). Infraestructura escolar en las primarias y secundarias de México (p.15). México INEE (agua, electricidad, infraestructura sanitaria, etc., así como el mantenimiento que se le brinda).