

Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina

# Guía federal de recomendaciones

para equipos que lleven a cabo la implementación de comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19





# Instituciones y entidades participantes

#### Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina, ASEUNRA

#### Federación Argentina de Graduados en Nutrición, FAGRAN y sus Entidades Miembro

Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas

Asociación de Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de San Luis

Asociación Sanjuanina en Nutrición

Asociación de Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de la Pcia. del Chubut

Asociación Formoseña de Graduados en Nutrición

Asociación Entrerriana de Nutricionistas

Asociación Mendocina de Graduados en Nutrición

Asociación Civil de Nutricionistas del Neuquén

Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Buenos Aires

Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Corrientes

Colegio de Graduados en Ciencias de la Nutrición de Jujuy

Colegio de Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de La Rioja

Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Misiones

Colegio de Graduados en Nutrición de Salta

Colegio de Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de Santa Fe

Colegio de Graduados en Nutrición de Santiago del Estero

Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de La Pampa

Colegio de Dietistas Nutricionistas – Dietistas y Lic. en Nutrición de Catamarca

Colegio Rionegrino de Graduados en Nutrición

Colegio de Licenciados en Nutrición, Nutricionistas-Dietistas, Nutricionistas o Dietistas de Tucumán

Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Córdoba

# Instituciones y organizaciones adherentes

Cátedra Libre de Agricultura Familiar y Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora

Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela Agrotécnica Lib. Gral. San Martín y la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Rosario

Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires

Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de La Plata

Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de Río Cuarto

Círculo de Estudio de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de San Martín

Colectivo por la Soberanía Alimentaria y la Salud de los Pueblos de Tierra del Fuego

Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Adventista del Plata

Museo del Hambre

Programa de Promoción de la Salud y Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de Mar del Plata

Seminario Interdisciplinario sobre el Hambre y el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires

2

# Equipo técnico de elaboración y revisión de contenido

**Coordinación general:** Daniela Moyano. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de la Matanza

Inocuidad y suministro de alimentos: Mónica López.

**Programa de comedores escolares:** Mercedes Paiva. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria – Argentina Contra el Hambre. Dirección de Acompañamiento Alimentario. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación

**Programa de alimentación saludable:** Verónica Risso Patrón. *Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad. Ministerio de Salud de la Nación* 

**Emergencias y desastres:** Eliana M. Álvarez Di Fino. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba

Implementación territorial de programas de alimentación escolar de las 24 jurisdicciones de Argentina:

#### **Buenos Aires**

Paula Das Neves. Servicio Alimentario Escolar. Municipio de Almirante Brown

Verónica Solana. Capacitar Ext. BPM -UCAL (Bs. As.) Gestión en Servicios de Alimentación. Univ. Isalud

Milena Noguera. Facultad de Ciencias de la Salud y Trabajo Social, Universidad Nacional de Mar del Plata

#### Catamarca

**Guillermina Faciotti.** Área Nutrición, Dirección Pro Igualdad de Oportunidades, Ministerio de Desarrollo Social y Deportes de la Provincia de Catamarca **Patricia Perricone.** Área Alimentación, Dirección de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, Ministerio de Salud de Catamarca

#### Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**Marina Rolón.** Programa Nutricional, Dirección General de Atención Primaria, Ministerio de Salud, GCBA **Elina Figueroa.** Instituto Universitario CEMIC (IUC)

#### Córdoba

**Julieta Bernal.** PAICor

**Nilda Perovic.** Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba **Georgina Oberto.** Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba

#### Corrientes

Celina Trifilio. Universidad de la Cuenca del Plata

**Veronica Gabassi.** Dirección de Nutrición, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Corrientes **Iliana Tognola.** Dirección de Nutrición, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Corrientes

#### Chaco

**Dora Mieres.** Unidad Provincial de Seguimiento Nutricional, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Chaco **Analía Serra.** Colegio de Nutricionistas de Chaco

#### **Chubut**

Karen Elizabeth Bender. Departamento Provincial de Nutrición, Ministerio de Salud de Chubut Pamela Nudelman. Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut Cecilia Lulik. Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut Natalia Camargo Iñurrita. Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut

#### **Entre Ríos**

**Ayelén Pérez.** Nutrir-Salud, Programa Nutricional Municipal, Municipalidad de Villaguay, Entre Ríos **Flavia Dellachiesa.** Nutrir-Salud, Programa Nutricional Municipal, Municipalidad de Villaguay, Entre Ríos

#### **Formosa**

María Rosalba Almiron. Comedores Escolares, Ministerio de Cultura y Educación de la Provincia de Formosa María Olga Ferch. Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia de Formosa

## Jujuy

Ana Inés Soruco. Ministerio de Salud de la Provincia de Jujuy

Celia Margarita Tabera. Ministerio de Educación de la Provincia de Jujuy

## La Pampa

**Antonella Schutz.** Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de La Pampa **Carolina Gallo.** Ministerio de Salud de la Provincia de La Pampa

# La Rioja

**Gabriela Sosa Mangano.** Subsecretaría de Educación Municipal La Rioja, Programa Alimentario para Escuelas Municipales

#### Mendoza

Susana Armiñana. Dirección de Alimentación Escolar,
Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza
Claudia Sánchez. Dirección de Alimentación Escolar,
Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza
Mariana Torres. Dirección de Contingencia, Ministerio de Salud,
Desarrollo Social y Deporte de la Provincia de Mendoza
Florencia Sans. Dirección de Contingencia, Ministerio de Salud,
Desarrollo Social y Deporte de la Provincia de Mendoza

#### **Misiones**

**Gabriela Reyna**. Dirección de Nutrición Escolar, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Misiones

# Neuquén

**Carina Morales.** Ministerio de Educación de la Provincia de Neuquén **Samuel García.** Ministerio de Salud de la Provincia de Neuquén

## Río Negro

**Agustina Salgado.** Ministerio de Salud, Provincia de Río Negro **Lorena Menna.** Ministerio de Salud, Provincia de Río Negro

**Violeta Rosenzvaig.** Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro **Gisella Satelier.** Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro

## Salta

**Mónica Inés Vega.** Plan Provincial de Nutrición, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Salta

#### San Juan

**Pamela Torres.** División de Nutrición del Ministerio de Salud de la Provincia de San Juan **Erica García Villalba.** División de Nutrición del Ministerio de Salud de la Provincia de San Juan

## San Luis

Silvana Lucero Alfonso. Ministerio de Salud de la Provincia de San Luis

#### **Santa Cruz**

Roberto Kero. Ministerio de Salud y Ambiente de la Provincia de Santa Cruz

#### Santa Fe

Natalia Sedlacek. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe
Natalia Romero. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe
Inés Medina. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe
Virginia Picech. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe

# Santiago del Estero

**María Eugenia Medias.** Ministerio de Salud de la Provincia de Santiago del Estero **Mariana Abrate.** Ministerio de Salud de la Provincia de Santiago del Estero

# Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur

Romina Soledad Cortes. Dirección Provincial de Políticas Socioeducativas, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Provincia de Tierra del Fuego AIAS María Florencia Otero. Dirección General de Insumos Alimentarios, Ministerio de Finanzas Públicas, Provincia de Tierra del Fuego AIAS

## Tucumán

**Laura Guillou.** Programa de Fortalecimiento a Organizaciones Comunitarias vinculadas a la Nutrición, Dirección de Políticas Alimentarias de la Provincia de Tucumán

Imagen y diseño: Juan Pablo Olivieri. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires

# Índice

Fundamentación	7
Presentación de la guía de recomendaciones	g
Metodología de trabajo de la elaboración	
de la guía de recomendaciones	g
Objetivos	10
Marco normativo-jurídico de Argentina	11
Mapeo político de iniciativas estatales	
de alimentación escolar en el marco	
de la pandemia de COVID-19	12
Revisión de la literatura sobre	
las recomendaciones internacionales	13
Recomendaciones propuestas	
a partir de la revisión de la literatura	
y las rondas de validación	16
Recomendaciones generales	
frente a la pandemia de COVID-19	16
Recomendaciones específicas sobre los	
procedimientos operativos de distribución	
de alimentos en el contexto de COVID-19	18
Citas bibliográficas	26

# **Fundamentación**

Recientemente la Organización de las Naciones Unidas¹ a través de su organismo especializado la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)² alertaron sobre el impacto de la pandemia causada por el brote del Coronavirus (COVID-19) en los programas alimentarios escolares, constituyendo un desafío para la alimentación de América Latina y el Caribe (ALC).

En el informe de la FAO se destaca que entre las medidas que han tomado los Gobiernos de muchos países de la región ante la rápida expansión de COVID19, se encuentra el cierre de las escuelas y, en algunos casos la suspensión de los programas de alimentación escolar<sup>2,3,4</sup>.

Según datos de la FAO estos programas actualmente benefician a 85 millones de niñas y niños en América Latina y el Caribe, y para aproximadamente 10 millones de ellos, estos programas constituyen una de las principales fuentes de alimentación segura que reciben al día<sup>2,5</sup>, siendo clave en la nutrición escolar.

El contexto alimentario y nutricional en América Latina y en Argentina en el grupo de niños, niñas y adolescentes (NNyA) es complejo, teniendo en cuenta la doble carga de malnutrición, la emergencia se presenta como un panorama alarmante<sup>6</sup>. Según datos recientes publicados en el último reporte sobre el Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, 2019<sup>6</sup>, el sobrepeso infantil continúa aumentando y afecta al 7,5% de la población menor de 5 años, superando el promedio global. Por otro lado, 1,3% de la población infantil de la Región padece emaciación y un 9% retraso en el crecimiento.

La 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS)<sup>7</sup> realizada en el 2018-2019 evidenció que en el grupo de menores de 5 años a nivel nacional el bajo peso y la emaciación fueron de 1,7% y 1,6%, respectivamente, y la baja talla del 7,9%. El sobrepeso en este grupo fue del 10% y la obesidad del 3,6%, es decir un 13,6% tuvo exceso de peso. Este último indicador es superior al que se muestra a nivel de región<sup>6</sup>.

En cuanto a la población de 5 a 17 años a nivel del país<sup>7</sup>, en el 2018 el 41,1% tuvo peso excesivo (sobrepeso y obesidad); el 1,4% delgadez y el 3,7% baja talla.

En un informe reciente a nivel internacional<sup>8</sup> se expone claramente que durante una pandemia, la malnutrición puede aumentar. Para prevenirla los sectores de salud y seguridad alimentaria deben estar estrechamente vinculados, indicando que posiblemente sea necesario adaptar los programas alimentarios al nuevo contexto epidemiológico.

Es pertinente considerar que las personas en emergencias humanitarias pueden haber tenido acceso limitado a una nutrición saludable y otros cuidados en el transcurso de la emergencia, y esto puede conducir a sistemas inmunológicos debilitados y a un mayor riesgo de salud<sup>9</sup>.

El aumento de la malnutrición también puede estar influenciado por la falta de acceso a alimentos (producidos localmente e importados), mayor incidencia de influenza y otras enfermedades y disminución del acceso a alimentos a través de los programas complementarios¹o.

Como lo plantea el Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas, en el marco de la pandemia,

pueden generarse inconvenientes en la cadena de suministro de alimentos, las interrupciones del transporte y las medidas de cuarentena que limitan el acceso a los mercados<sup>11</sup>.

Los inconvenientes también se pueden generar en la demanda, como una pérdida de poder adquisitivo causada por la enfermedad, por la inactividad o disrupción de la actividad laboral, menor capacidad de generar recursos económicos, cambios en los patrones de alimentación, dando como resultado un empeoramiento de la nutrición. Las compras excesivas de alimentos causadas por pánico, como las que se vieron recientemente en países de todo el mundo, podrían romper la cadena de suministro y causar aumentos de precios<sup>11</sup>.

Diferentes publicaciones internacionales están alertando que la pandemia de COVID-19 puede tener implicaciones negativas en la seguridad alimentaria poblacional y consecuencias a largo plazo<sup>12</sup>.

En el contexto epidemiológico y nutricional actual del país, caracterizado por una alta prevalencia de exceso de peso y enfermedades crónicas no transmisibles<sup>7</sup> la pandemia no solo podría generar situaciones de inseguridad alimentaria, sino también agudizar las problemáticas epidemiológicas más prevalentes.

Si bien la pandemia de COVID-19 es una emergencia sanitaria mundial, también podría convertirse en una emergencia de la seguridad alimentaria si no se toman las medidas adecuadas<sup>13,14</sup>.

En Argentina, desde el 16 de marzo una de las medidas sugeridas de salud pública destinadas a prevenir la propagación de la pandemia fue evitar la concentración de personas en lugares públicos o privados. El Ministerio de Educación de la Nación llevó a cabo la medida mencionada, suspendiendo las clases presenciales en los niveles inicial, primario y secundario en todas sus modalidades, e institutos de educación superior en todo el país. En aquellos casos en que las instituciones educativas brinden alguna prestación alimentaria a los escolares, las mismas por indicación deberán permanecer abiertas para sostener la asistencia alimentaria, así como las actividades administrativas<sup>15</sup>.

Por otro lado, el Decreto de Necesidad y Urgencia Nº 297/2020 de la Presidencia de la Nación, que establece la medida de "aislamiento social, preventivo y obligatorio" en los términos allí establecidos desde el 20 y hasta el 31 de marzo, en su artículo 6° determina las actividades y servicios exceptuados al cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio, y por consiguiente las personas a la atención de comedores escolares, comunitarios y merenderos. Desde el 31 de marzo del 2020, empezó a regir el Decreto 325/2020 que prorroga la vigencia del Decreto N° 297/20 hasta el 12 de abril de 2020.

Desde un anuncio oficial del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación<sup>16</sup> se propusieron lineamientos basados en el incremento de las partidas para la asistencia alimentaria en comedores escolares, comedores comunitarios y merenderos, proponiendo un esquema de viandas o de entrega de módulos alimentarios para disminuir el traslado de personas, de acuerdo a la manera y particularidades de cada provincia. Además, el apoyo a otras políticas sociales en torno a la tarjeta Alimentar, planes sociales, bono extraordinario para jubilados, pensionados, titulares de la Asignación Universal por Hijo y por Embarazo.

En este contexto sanitario, epidemiológico y nutricional complejo, se plantea la necesidad de avanzar hacia consensos en las recomendaciones encaminadas a resguardar la seguridad alimentaria y nutricional.

# Presentación de la guía de recomendaciones

Esta guía de recomendaciones es el resultado de una construcción colectiva y federal elaborada en el marco de la emergencia sanitaria mundial a causa de la pandemia de COVID-19, considerando la situación epidemiológica local y tiene por finalidad ofrecer a los gobiernos nacional, provinciales, locales y sus respectivos equipos de nutrición, salud, educación, desarrollo social, entre otros, una orientación marco que les permita diseñar estrategias seguras durante la implementación de comedores escolares en el contexto de pandemia.

Se trata de un **documento "abierto"** que se podrá ir actualizando a medida que avancen las recomendaciones sobre la pandemia orientado a programas de alimentación escolar, aunque puede servir de base para el diseño de recomendaciones de otras modalidades de servicios alimentarios como son los comedores comunitarios y merenderos.

Está basado en la última evidencia científica disponible a nivel mundial, aunque se realizaron revisiones y adaptaciones al contexto local a partir de los aportes y miradas de actores claves que trabajan activamente desde ministerios provinciales en la implementación en territorio de programas nutricionales en especial comedores escolares y otros programas de nutrición infantil.

También tuvo la revisión crítica de especialistas/referentes nacionales en áreas claves de: inocuidad y suministro de alimentos; monitoreo de programas en nutrición escolar; emergencias y desastres y enfermedades trasmisibles, como así también de asociaciones profesionales y académicas.

Si bien estas recomendaciones buscan ser de utilidad para la mayoría de las provincias del país que llevan a cabo la implementación de comedores escolares, las medidas que se ejecuten se ajustarán a las definiciones, maneras, recursos y particularidades de cada jurisdicción.

# Metodología de trabajo de la elaboración de la guía de recomendaciones

La metodología de trabajo para elaboración y consolidación de la presente guía consistió en cuatro etapas:

**Primera etapa:** a partir de una metodología basada en una búsqueda sistemática de la literatura a nivel subnacional (provincias del país) se trabajó en un primer mapeo político de iniciativas estatales donde se tomó como insumo fuentes secundarias de páginas web oficiales de Ministerios provinciales de Salud, Educación, Desarrollo Social y/o Gobierno, como así también publicaciones en periódicos locales para tener una primera aproximación de las actuales modalidades de implementación de comedores escolares en el marco de la pandemia.

**Segunda etapa:** consistió en contactar y consultar a actores claves de diferentes provincias que se desempeñan en algún área del Estado que con trayectorias de implementación de programas de nutrición escolar/infantil para explorar sobre las modalidades de implementación actual e intercambios desde su experiencia en el territorio y aspectos relacionados a los procesos de intervención. La primera y segunda etapa fueron llevadas a cabo entre el 15 al 22 de marzo del 2020.

**Tercera etapa:** se realizó una revisión de la literatura científica específicamente sobre comedores escolares/programas de alimentación escolar en el contexto de COVID-19, con el objetivo de poder obtener la última evidencia disponible sobre el tema. Se incluyeron: publicaciones hasta el 25 de marzo del 2020, con el aporte de recomendaciones y lineamientos para la implementación de comedores escolares y otros programas de alimentación escolar en el marco de COVID-19 y publicaciones que abordaron la manipulación de alimentos u otros servicios de alimentación vinculados a la pandemia. No se incluyeron artículos que abordaron recomendaciones nutricionales para la población general en el marco de la pandemia. Se utilizaron palabras claves y se incluyeron artículos de bases de datos científicas, reporte de gobiernos nacionales y documentos técnicos de organismos internacionales.

**Cuarta etapa:** durante el mes de marzo del 2020 se realizaron instancias de discusión, intercambio virtual y consensos para la elaboración y validación de un documento base de recomendaciones. Este proceso consistió en:

- **1.** La elaboración de la primera versión del documento donde se tomó como insumo toda la literatura científica encontrada durante la revisión sistemática para su formulación.
- **2.** La realización de rondas de validación a partir de consultas:
  - En primera instancia a actores provinciales con experiencia territorial en la implementación de programas de nutrición escolar/infantil, pertenecientes a Ministerios de Salud, Educación y/o Desarrollo Social. Este aspecto permitió adaptar las recomendaciones a la implementación en territorio, la factibilidad, potenciales dificultades y barreras de implementación, y análisis desde la realidad local. Dentro de la etapa de validación se propuso el consenso desde el territorio pensado en un país federal, donde los procesos de implementación adquieren un rol central.
  - Una vez concluida la instancia con actores provinciales, se realizó una instancia de validación con especialistas/referentes a nivel nacional de las áreas de monitoreo de programas en nutrición escolar; legislación y mecanismos técnico-operativos de suministro, análisis, fiscalización e inocuidad de alimentos; y emergencias y desastres.
  - Para finalizar se llevó a cabo la revisión y validación de asociaciones y entidades profesionales a nivel nacional y provincial, entidades académicas y asociaciones del tercer sector.

# **Objetivos**

- Ofrecer a los gobiernos nacional, provinciales, locales y sus equipos de nutrición, salud, educación, desarrollo social y otras partes interesadas lineamientos y recomendaciones que permitan diseñar estrategias seguras durante la implementación en territorio de comedores escolares en el contexto de pandemia de COVID-19, alineados con las recomendaciones internacionales y nacionales.
- Propiciar las articulaciones entre diferentes sectores e instituciones con trabajo territorial en las acciones coordinadas para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes del país en el marco del contexto de prevención de la propagación de la pandemia.

 Contribuir al derecho a la alimentación y nutrición de niños, niñas y adolescentes del país y en cada jurisdicción desde iniciativas basadas en la construcción colectiva entre todos los sectores involucrados.

# Marco normativo-jurídico de Argentina

Esta guía de recomendaciones se encuentra plenamente alineada con el marco jurídico-normativo de Argentina, donde en las últimas décadas, se ha generado un importante proceso de reconocimiento de los derechos de NNyA. Entre ellos, la Convención Internacional de los Derechos del Niño (1990) y la aprobación de la Ley 26.061 de Protección Integral de los Derechos de Niños, Niñas y Adolescentes (2005), que en su artículo 8° explicita que las niñas, niños y adolescentes tienen derecho a la vida, a su disfrute y protección y al acceso a condiciones que garanticen la calidad de vida de la misma.

En relación con la alimentación como derecho, Argentina cuenta con el resorte jurídico de la Ley Nº 25.724, que dio origen al Programa de Nutrición y Alimentación Nacional y, más adelante, al Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA) creado en 2003 con el objetivo de posibilitar el acceso de la población en situación de vulnerabilidad social a una alimentación adecuada, suficiente y acorde con las particularidades y costumbres de cada región del país.

En el artículo 2 de la Ley N° 25.724 se establece que dicho Programa en la emergencia, está destinado a cubrir los requisitos nutricionales de niños y niñas hasta los 14 años, embarazadas, personas con discapacidad y personas mayores desde los 70 años en situación de pobreza. A tal efecto se considera pertinente la definición de línea de pobreza del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC).

En el país, se cuenta además con el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad (Resolución 732/16), que establece las Guías Alimentarias para la Población Argentina, 2016 (Resolución 693/2019), como estándar para el diseño de políticas públicas y debido a la gravedad epidemiológica de la obesidad infantil, se desarrolló la "Guía de Entornos Escolares Saludables: Recomendaciones para la implementación de políticas de prevención de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en las instituciones educativas" (Resolución 564/2019) con el aval del Ministerio de Educación. También se cuenta con la Ley de Trastornos Alimentarios (Ley Nº 26.396).

Además, a nivel nacional hoy se cuenta con una Ley 27.519 de Emergencia Alimentaria Nacional y con el Plan Nacional "Argentina Contra el Hambre" en la órbita del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (Resolución 8/2020).

En el marco de la pandemia, se dispone del Decreto de Necesidad y Urgencia Nº 260/2020, y del Decreto 325/2020 que prorroga su vigencia hasta el 12 de abril del 2020.

Argentina, además, dispone del Código Alimentario Argentino a través de la Ley 18.284 y su Decreto Reglamentario 2.126/71, que se constituye en las normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país y el Decreto 815/99, que establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Por lo expuesto, es que la propuesta se encuentra alineada con los marcos jurídico-normativos, las políticas públicas y las necesidades sociales del contexto actual de nuestro país.

# Mapeo político de iniciativas estatales de alimentación escolar en el marco de la pandemia de COVID-19

A partir de llevar a cabo una metodología basada en una búsqueda sistemática y mapeo político de iniciativas estatales a nivel subnacional (provincias del país) y consultas a actores claves de las provincias, se pudo determinar que la implementación de comedores escolares durante la pandemia asume diferentes modalidades, aunque predomina la entrega de módulos alimentarios que pueden resumirse en tres tipos (*Figura 1*):

- 1. Módulos alimentarios: estos módulos están conformados por alimentos y productos alimenticios (secos de bajo riesgo y algunos alimentos frescos) que componen un bolsón/caja/canasta para un período de consumo determinado y que son retirados en la escuela; o en sede determinada por autoridades distritales locales, o distribuidas a domicilio con vehículos dispuestos por gestión provincial o municipal. En algunos casos se está realizando la incorporación de módulos complementarios de refuerzo entregados a las familias más vulnerables.
- 2. Módulos alimentarios entregados en la escuela con sostenimiento del comedor escolar regular: las prestaciones regulares (continuidad de servicio de comedor tradicional solo en casos particulares, en escuelas de zonas de mayor vulnerabilidad social, según pautas culturales y la zona geográfica). Esta modalidad se realiza en franjas horarias programadas y se combina con módulos alimentarios entregados en la escuela.
- **3. Viandas y/o refrigerios entregados en la escuela:** que se entregan diariamente y donde el retiro se realiza en franjas horarias programadas.

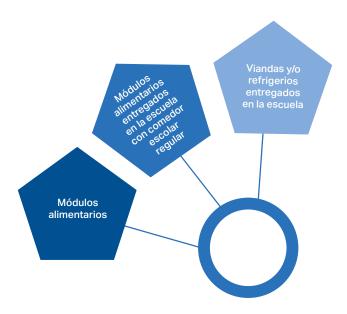


Figura 1. Modalidades de implementación actual de comedores escolares en el marco de COVID-19

# Revisión de la literatura sobre las recomendaciones internacionales

Se llevó a cabo la revisión de guías de recomendaciones y protocolos a nivel internacional, regional y nacional. No se encontraron publicaciones científicas en bases internacionales en los motores de búsqueda y tampoco guías de gobiernos publicadas hasta la fecha sobre la implementación de comedores escolares en el marco de COVID-19.

Se encontraron 13 documentos, relacionados a la temática, dos guías españolas abordan el tema de servicios de alimentación y aspectos nutricionales, donde se incluyen aspectos relacionados a la elaboración y manipulación de alimentos en contexto de COVID-19 (*Tabla 1*).

Se hallaron cinco documentos técnicos de organismos internacionales pertenecientes a Naciones Unidas. Dos documentos fueron elaborados por FAO donde se exponen recomendaciones generales y amplios sobre programas sociales basados en comedores escolares. El otro documento encontrado es del Programa Mundial de Alimentos, si bien no está orientado a comedores escolares se detalla con precisión aspectos relacionados a los procesos operativos y logística del suministro de alimentos en el contexto de emergencia por la pandemia. Las recomendaciones se enfocan a normas de saneamiento, higiene y organización de los procedimientos de provisión de alimentos. Además, UNICEF junto a otros organismos internacionales publicó un documento destinado a escuelas. Ambos incluyen a los comedores escolares, aunque uno sin profundidad y, en el otro, se definen aspectos relacionados a las buenas prácticas de higiene y manipulación (*Tabla 1*).

Los gobiernos de Estados Unidos e Irlanda, dieron lineamientos específicos con respecto a aspectos vinculados a la manipulación de alimentos e higiene y COVID-19 y recientemente la Escuela de Salud Pública de Harvard brindó recomendaciones para aspectos de la seguridad alimentaria, nutrición y bienestar durante la pandemia de COVID-19.

Además, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA) brindó una serie de recomendaciones sobre formas de almacenamiento de alimentos en la pandemia. Además, *Food Security Cluster (FSC)*, publicó un documento que define lineamientos para una correcta distribución de alimentos en la pandemia.

Un aspecto a resaltar es que todos los antecedentes encontrados se publicaron durante el mes de marzo del 2020 (*Tabla* 1).

**Tabla 1.** Documentos encontrados a nivel internacional sobre lineamientos y/o recomendaciones sobre la implementación de comedores escolares en el marco de COVID-19 al 25 de marzo del 2020

Nombre del documento	Cita	Fecha de publicación	Organismo responsable de la publicación	Recomendaciones específicas en comedores escolares	Recomendaciones en nutrición y/o otros suministros y manipulación de alimentos que pueden ser aplicados a comedores escolares
Recommendations for adjusting food distribution standard operating procedures in the context of the COVID-19 outbreak	World Food Programme. Recommendations for adjusting food distribution standard operating procedures in the context of the COVID-19 outbreak. WFP; 2020.	13 de marzo, 2020	Programa Mundial de Alimentos (WFP)	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.
FAO alerta sobre el impacto del COVID19 en la alimentación escolar de América Latina y el Caribe	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO alerta sobre el impacto del COVID19 en la alimentación escolar de América Latina y el Caribe. FAO; 2020.	19 de marzo, 2020	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO	Recomendaciones generales sobre nuevas modalidades de implementación de Programas de Alimentación Escolar	No se observan recomendaciones específicas.
Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas	UNICEF, WHO, IFRC. Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas. UNICEF, WHO, IFRC; 2020	Marzo del 2020	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, UNICEF	Se enuncia de manera indirecta a los comedores dentro de las normas de higiene y saneamiento, no se observan recomendaciones nutricionales específicas.	No se observan recomendaciones específicas.
CORONAVIRUS DISEASE (COVID-19) Summary of Guidance for Nutrition in Emergencies Practitioners VERSION 1.1	Global Technical Assistance Mechanism (GTAM). CORONAVIRUS DISEASE (COVID-19) Guidance Summary for Nutrition in Emergencies (NiE) Practitioners. GTAM; 2020	13 de marzo, 2020	Global Technical Assistance Mechanism (GTAM)	Se enuncian de manera general a los programas alimentarios y posibles ajustes.	No se observan recomendaciones específicas.
All FAQs - COVID-19 (Coronavirus)	Food Safety Authority of Ireland (FSAI). All FAQs - COVID-19 (Coronavirus). FSAI; 2020.	21 de marzo, 2020	Food Safety Authority of Ireland (FSAI)	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para los procesos de elaboración de alimentos.
Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)	U.S. Food & Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)	20 de marzo, 2020	U.S. Food & Drug Administration	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para los procesos de elaboración de alimentos.
Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19	Harvard T.H. Chan School of Public Health. Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19, Harvard T.H.; 2020	25 de marzo, 2020	Harvard T.H. Chan School of Public Health.	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones en la manipulación de alimentos en servicios de alimentos y entregas de productos.

COVID-19. Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico	Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. COVID-19. Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. 2020	Sin fecha	Gobierno de España. Ministerio de Sanidad	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en instituciones turísticas que incluye recomendaciones relacionadas a manipulación de alimento e higiene del personal.
Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas	Academia Española de Nutrición y Dietética. Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas- Nutricionistas. 2020	17 de marzo, 2020	Academia Española de Nutrición y Dietética	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas aspectos nutricionales en el marco de la pandemia. Se enuncian aspectos relacionados a la manipulación y elaboración de alimentos.
Consejos para almacenar alimentos por más tiempo	Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA. Consejos para almacenar alimentos por más tiempo. INTA; 2020	23 de marzo, 2020	Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Se brindan recomendaciones sobre formas de almacenamiento de alimentos.
Interim Guidance for COVID-19 prevention and control in schools	UNICEF, WHO, IFRC. Interim Guidance for COVID-19 prevention and control in schools. UNICEF; 2020	Marzo, 2020	UNICEF, Organización Mundial de la Salud.	Se observan recomendaciones destinadas a los servicios de alimentación en escuelas	Se brindan recomendaciones basadas en higiene del personal y de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Q&A: COVID-19 pandemic – impact on food and agriculture	The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic – impact on food and agriculture. FAO; 2020	24 de marzo, 2020	The Food and Agriculture Organization (FAO)	Se observan recomendaciones generales destinadas a garantizar las necesidades alimentarias de programas sociales en el marco de la emergencia.	No se observan recomendaciones específicas.
Recommendation for programmatic continuity In the context of the COVID-19 outbreak	Food Security Cluster. Recommendation for programmatic continuity In the context of the COVID-19 outbreak. FSC; 2020	19 de marzo, 2020	Food Security Cluster (FSC)	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.

Los escasos antecedentes encontrados, llevan a plantear la necesidad de desarrollar un protocolo de acción destinado a la implementación de comedores escolares y/u otras modalidades de implementación de programas de alimentación escolar que resguarde la seguridad alimentaria y nutricional de NNyA en torno a la prevención de COVID-19.

# Recomendaciones propuestas a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación

# Recomendaciones generales frente a la pandemia de COVID-19

Siguiendo con las recomendaciones internacionales encontradas<sup>1-14,17</sup> y a partir de conocer el contexto heterogéneo de implementación de comedores escolares a nivel subnacional, se pueden enunciar los siguientes lineamientos generales:

- Garantizar el acceso directo de alimentos a NNyA y sus familias con foco en los grupos de mayor vulnerabilidad, estableciendo horarios de entrega en las escuelas, en sedes dispuestas por autoridades gubernamentales locales, distritales, municipales o reparto con entrega domiciliaria en el hogar, a través de unidades de transporte u otra modalidad que se implemente.
- Incrementar la asignación económica de los programas de protección social (como los de transferencias de ingresos, AUH, Tarjeta alimentaria, etc.) con articulación de la asistencia alimentaria brindada desde los comedores escolares.
- Considerar la transición desde prestaciones regulares a la entrega de módulos alimentarios constituidos por: productos pertenecientes a los grupos de alimentos fuente según las Guías Alimentarias para la Población Argentina (Ministerio de Salud, 2016); que cumplan con los criterios nutricionales y que cubran las recomendaciones de macro y micronutrientes según grupo etario y momento de comida establecidos en las Guías de Entornos Escolares Saludables (Ministerio de Salud, 2019); considerando energía, proteínas totales, proteínas de alto valor biológico, aporte de calcio, hierro, vitamina A y C y fibra. Promover el aporte de alimentos de todos los grupos preferentemente frescos o mínimamente procesados.
- En la conformación de módulos alimentarios considerar los criterios de disponibilidad de alimentos en el mercado y la accesibilidad (distancia y población a cargo), teniendo en cuenta hábitos de consumo y pautas culturales locales.
- En la modalidad de entrega de módulos, se recomienda que estén cubiertos los grupos de alimentos que integran el servicio alimentario habitual, y complementar con entrega de agua segura en grupos familiares que no tengan acceso a la misma; todo ello estableciendo una frecuencia de distribución que evite las aglomeraciones y reduzca el movimiento de personas.
- Si se considera la entrega de módulos, incluir en su diseño, opciones de alimentos con equivalencia nutricional, para su intercambio ante eventuales problemas de abastecimiento o suba de precios de los mismos. Considerar como alternativa, la instrumentalización de posibles transferencias directa de ingresos por un valor equivalente o superior al costo de las raciones que serían garantizadas por el programa en condiciones normales. Además, se debería garantizar que el valor que se transfiera permita la compra de los alimentos según los precios del mercado actual y así poder reemplazar las prestaciones que se brindaban en la escuela (desayuno, almuerzo, merienda, etc). Contemplar mecanismos alternativos de asistencia alimentaria para escolares de zonas rurales y sin acceso a transferencia de ingresos.

- Garantizar un enfoque de género y con foco en las mujeres en todas las iniciativas nutricionales
  destinadas al grupo de NNyA en edad escolar en el marco del servicio alimentario de comedor,
  en especial si se considera las trasferencias monetarias para mitigar el impacto del brote y sus
  medidas de contención, incluido el apoyo para que se recuperen y puedan desarrollar resiliencia
  en el contexto de crisis.
- Promover la economía social y solidaria en el sistema de provisión de alimentos frescos a los programas escolares en lo posible que provengan de productores locales, articulando con los Ministerios de Producción y organizaciones sociales que nuclean a pequeños productores frutihortícolas a nivel municipal y/o provincial.
- Evaluar la posibilidad de entrega de raciones de alimentos complementarias en el marco de la emergencia sanitaria y epidemiológica a nivel comunitario a grupos de mayor vulnerabilidad social y al grupo familiar conviviente en primera instancia.
- Considerar la exoneración de impuestos a alimentos de primera necesidad para familias con hijos en edad escolar, especialmente para trabajadores de los sectores económicos más afectados.
- Articular la entrega de alimentos a nivel comunitario con apoyo y articulación de organizaciones sociales y municipios durante la fase de respuesta a la emergencia, bajo el seguimiento estricto de los protocolos de seguridad alimentaria y sanitaria para evitar la propagación del virus y garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos.
- Generar una mesa intersectorial de monitoreo y vigilancia de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) en cada jurisdicción con foco en los grupos de mayor riesgo en el marco de la pandemia.
- Garantizar la infraestructura e insumos mínimos necesarios (agua segura, jabón líquido o espuma en un dispensador, toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire, alcohol en gel, solución de alcohol al 70%, lavandina de uso doméstico al 55 g/lt y artículos de limpieza), para la implementación en los comedores escolares en cualquiera de sus modalidades garantizando las medidas preventivas y los protocolos internacionales, nacionales y provinciales vigentes en la prevención de COVID-19 y revisar periódicamente las nuevas actualizaciones.
- Establecer capacitación continua y apoyo al personal que lleve adelante las intervenciones alimentarias de comedores escolares y alimentación escolar en todas sus modalidades, asegurando la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) a lo largo de toda la cadena (preparación de los módulos, transporte, almacenamiento, distribución, uniforme del personal que entregará los alimentos).
- Generar campañas educativas de prevención de COVID-19 y de promoción de la SAN en el momento de distribución de alimentos por parte del programa y otras herramientas educativas basadas en la tecnología como aplicativos móviles y medios de comunicación.
- Promover el uso de instrumentos digitales para mejorar la comunicación entre el nivel central de cada jurisdicción con cada punto de acceso a entregas de alimentos, que permita un asesoramiento continuo, posibilitando un intercambio para la resolución de problemas que puedan surgir

desde el territorio. Además, que permita la planificación de horarios de distribución, logística de distribución y recomendaciones de buen uso de alimentos y medidas para reducir el riesgo de propagación de COVID-19.

- Promover la generación y el uso de instrumentos que permitan evaluar el impacto de las intervenciones nutricionales en el marco de COVID-19, sus debilidades, aspectos a mejorar, entre otros.
- Todas estas medidas necesitan de una fuerte coordinación interministerial, intersectorial y entre los diferentes niveles (comunal, municipal, provincial y nacional).

# Recomendaciones específicas sobre los procedimientos operativos de distribución de alimentos en el contexto de COVID-19

A partir de la revisión de recomendaciones de organismos internacionales<sup>18-33</sup>, de los POES y del Código Alimentario Argentino vigentes en nuestro país<sup>34,35</sup>, de recomendaciones en emergencias y desastres<sup>36</sup>, de publicaciones internacionales específicas sobre el uso de hipoclorito de sodio en el marco de la pandemia<sup>37,38</sup> y de los lineamientos del Ministerio de Salud Nacional<sup>39-43</sup> en el contexto de COVID-19, se enuncian las siguientes recomendaciones específicas a fin de minimizar el riesgo de exposición del personal, destinatarios directos y otros actores involucrados en programas de comedores escolares:

# Organización en el lugar de distribución de alimentos

Es importante que la logística de distribución sea planificada previamente y que el lugar sea preparado para llevar a cabo la tarea de distribución de alimentos siguiendo los protocolos de seguridad vigentes. A continuación, se enuncian algunas recomendaciones:

- En todas las etapas de recepción, verificación, recolección de las prestaciones y salida de los destinatarios del lugar de entrega de alimentos, se debe garantizar una distancia mínima de un metro entre cada persona.
- Las prestaciones y productos alimenticios deberán estar en correcto estado, según la naturaleza del mismo, con fecha de vencimiento vigente, en contenedores adecuados, etc. de acuerdo al tipo de implementación y se recomienda que se planifique una distribución de alimentos que minimice la manipulación.
- Sectorizar las operaciones de manipulación de alimentos mínimamente en: zona recepción y control; zona almacenamiento; zona armado de módulos/cajas alimentos; zona de despacho/ entrega/retiro y zona de residuos.
- En todo el proceso los alimentos nunca se apoyarán en contacto directo con el piso, por lo que debe utilizarse tarima a una distancia mínima de 15 cm del piso, o disponer de mesada para punto de apoyo en procesos.

- Definir un área de lavado de manos con un suministro adecuado de un dispenser con jabón líquido o espuma, toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire y agua segura (la misma podrá ser portátil) y/o solución desinfectante a base de alcohol.
- Señalizar los puntos de entrada y salida claramente marcados en el área de distribución de los alimentos.
- Organizar y separar las raciones de alimentos antes de realizar el circuito de distribución que se ha programado.
- En lo posible separar el área de almacenamiento de raciones antes de despachar como así también
  que esta área se encuentre separada de los puntos que sean designados para la recolección por
  parte de los destinatarios.
- Si es posible, se debe indicar con una cinta un área perimetral de un metro alrededor de la mesa de entrega de alimentos.

# Circulación de personas en el lugar de distribución de alimentos

Son claras las recomendaciones orientadas a evitar y/o minimizar el contacto físico y favorecer el distanciamiento entre las personas. Se recomiendan los siguientes aspectos:

- No permitir aglomeraciones de personas alrededor del punto de distribución de los alimentos. Será importante que acuda una sola persona para el retiro de las raciones, no grupos. En lo posible que no asistan personas que se consideran grupos de riesgo como personas mayores de 60 años, embarazadas y personas con enfermedades crónicas. Se puede realizar la distribución de acuerdo a los números de finalización de DNI. Por ejemplo: Lunes 0-1; Martes 2-3; Miércoles 4-5, Jueves 6-7; Viernes 8-9.
- Puede implementarse una libreta de racionamiento, para asegurar que cada familia haya recibido diariamente o semanalmente las raciones de alimentos necesarias.
- Indicar con precisión a los destinatarios que mantengan la distancia mínima de un metro entre sí durante todo el proceso de distribución.
- Si alguna persona del equipo de trabajo muestra algún síntoma de COVID-19, debe informarlo con antelación, no acudir al lugar de trabajo para evitar el contacto con los destinatarios y articular con la autoridad sanitaria.
- Si se detecta que un destinatario muestra algún síntoma de COVID 19, debe ser dirigido a un área protegida y realizar articulación con la entidad sanitaria para seguir los protocolos ante un caso sospechoso.

# Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Todas las superficies, más allá de la modalidad de implementación, deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mesas, barandas, picaportes, puertas, vehículos de trasporte, recipiente de residuos, entre otros. La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia depende del tránsito de personas.

Todos los utensilios de cocina, platos, tazas y cubiertos deben ser desinfectados con regularidad.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

• Se recomienda realizar un procedimiento sencillo, denominada técnica de doble balde y doble trapo que consiste en los siguientes pasos:

## Paso: limpiar

- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

## Paso: enjuagar con agua

• Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergiéndolo en el segundo recipiente con agua (balde 2). Dejar secar.

#### Paso: desinfección

- La solución desinfectante puede hacerse a partir de una variedad de bases de desinfectantes disponibles en el mercado. Todas las soluciones de lavado y desinfección deben prepararse antes del envío al punto de distribución y rotularse claramente.
- La desinfección de las superficies se puede realizar de la siguiente manera:
- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.
- Desinfectar las superficies luego de la limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.
- El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua fría, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 25 g CL/litro o 55 g CL/litro).
- Se recomienda la siguiente concentración de la solución de hipoclorito de sodio para desinfección (*Tabla 2*):

Tabla 2. Concentración recomendada de la solución de hipoclorito de sodio para desinfección

Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/I)	Preparación		
,	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua	
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua	
55 g Cl/litro o 60 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua	

- Si se quiere hacer un balde (10 litros) multiplicar los valores enunciados en la Tabla 2 por 10.
  - Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
  - Dejar secar la superficie, sin utilizar trapo o rejilla para secar.
- Tener en cuenta que el cloro concentrado o en mezcla con otros productos de limpieza o con agua caliente es una sustancia tóxica que puede causar irritación e inflamación en los ojos, la garganta y la nariz. Al preparar y usar una solución desinfectante se debe tener en cuenta que el personal tome las medidas de protección establecidas por la autoridad sanitaria.
- La materia orgánica reduce la efectividad de los clorados, por eso es importante que la superficie esté limpia antes de colocar la solución diluida de cloro.
- Las soluciones preparadas de hipoclorito de sodio con agua corriente tienen una vida útil máxima de 24 horas, no deben conservarse en envases destapados y deben ser descartadas si no son utilizadas.
- La ventilación de ambientes cerrados debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire, previendo que el mismo provenga de espacios/áreas limpias.

# Medidas de higiene y saneamiento

Si bien hasta el momento no hay evidencia científica que postule que la pandemia de COVID-19 se transmita por los alimentos es importante que al elaborar, manipular y distribuirlos se apliquen las buenas prácticas de manipulación de alimentos, pero también todas las medidas de higiene que son fundamentales para prevenir la propagación de coronavirus. Estas se basan en: correcto lavado de manos, no tocarse la cara, higiene respiratoria (toser o estornudar en el pliegue interno del codo y/o o con un pañuelo) y distanciamiento social.

- No debe haber contacto físico entre el personal y los destinatarios y entre los destinatarios.
- No se debe compartir tazas, utensilios para comer, alimentos o bebidas con otras personas.
- Luego del retiro de la prestación alimentaria, se debe indicar a los destinatarios el lugar de salida y alentar a que abandonen el lugar de distribución.
- Asegurar de que en el punto de lavado de manos se suministre y esté disponible en todo momento la cantidad adecuada de insumos necesarios para esta práctica tanto para el personal como los destinatarios. Además, colocar a la vista, en el sector cartelería explicativa, los pasos correctos de lavado de manos.
- El lavado de manos es una medida extremadamente importante. Asegurar de que todos los destinatarios y el personal realicen la higiene de manos con agua y jabón al menos por 40-60 segundos (Figura 2); o con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel) por 20-30 segundos (Figura 3).
- Tener en cuenta que el alcohol en gel, es tan inflamable como su versión líquida, por eso tener la precaución de no acercarse al fuego (hornallas de la cocina, encender fósforos) inmediatamente de colocarse el desinfectante en las manos, sino que debe esperar hasta su completa evaporación.
- Los destinatarios antes de ingresar al circuito de distribución de alimentos serán dirigidos en primera instancia al área de lavado de manos para realizar la correcta higiene al menos por 40-60 segundos con agua y jabón (*Figura 2*); o por 20-30 segundos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel) (*Figura 3*).
- Las personas que trabajan con alimentos deberán lavarse las manos al menos por 40-60 segundos con agua y jabón (*Figura 2*); o por 20-30 segundos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel) (*Figura 3*):
  - Antes de comenzar el turno de trabajo.
  - Antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer.
  - Antes y después de manipular o preparar alimentos crudos.
  - Después de manipular residuos.
  - Después de manipular productos y paños de limpieza, escobas y trapeadores.
  - Después de tocar equipos y superficies sucias, limpiar mesadas y utensilios.

- Después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer, beber o fumar.
- Después de manejar dinero.
- Durante las tareas de manipulación de alimentos de manera regular cada vez que se cambia de actividad y con frecuencia recomendada cada 30 minutos durante la realización de una misma actividad (por ejemplo, almacenamiento de alimentos).

Figura 2. Método adecuado para el lavado de manos con aqua y jabón



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11

Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

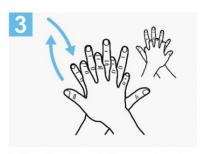
Figura 3. Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



Frótese las palmas de las manos entre si;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

- Indicar a los destinatarios y al personal que tomen las medidas de higiene respiratoria al toser o
  estornudar, cubriéndose la boca y la nariz con el pliegue interno del codo o usando un pañuelo
  descartable. Luego tirar el pañuelo en el cesto de basura más cercano y limpiar las manos
  inmediatamente.
- Al finalizar la distribución del día, asegurar de que el lugar y las mesas utilizadas se limpien y se rocíen con desinfectante según lo indicado en el apartado anterior. Retirar todas las señalizaciones, limpiar el área de lavado de manos y el sector de residuos.
- El personal debe cumplir con todas las normas de higiene y saneamiento para la pandemia de COVID-19 y las BPM de alimentos vigentes que incluya indumentaria y calzado.

# Uso de guantes y barbijos

- No se recomienda el uso de barbijos quirúrgicos, de manera rutinaria, en trabajadores sanos que atienden a los destinatarios. En zonas con transmisión local o comunitaria de COVID-19, se puede considerar el uso de barbijo casero. Será necesario seguir el protocolo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente con respecto al uso de barbijos.
- Solo se necesita llevar barbijos quirúrgicos si se sospecha que un destinatario presenta algún síntoma de COVID 19. Como se enunció en el apartado anterior, en ese caso, será necesario dirigirlo al área protegida y seguir el protocolo de la autoridad sanitaria correspondiente.
- No se recomienda usar guantes descartables ni de otro tipo, pero si realizar el correcto lavado de manos regularmente. Si la autoridad sanitaria define el uso de guantes, se deberá realizar el correcto lavado de las manos antes de ponerse los guantes, entre los cambios y después de quitárselos. Los guantes deberán cambiarse durante la jornada y ser descartados. No debe ir al baño con guantes.
- Los trabajadores del servicio de alimentos deben lavarse las manos con frecuencia y si usan guantes deben cambiarse antes y después de preparar los alimentos.

# Citas bibliográficas

- Organización de las Naciones Unidas. El cierre de los comedores escolares por el coronavirus, un desafío para la alimentación en América Latina. ONU; 2020. Disponible en <a href="https://news.un.org/es/story/2020/03/1471332">https://news.un.org/es/story/2020/03/1471332</a>
- 2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO. Alerta sobre el impacto del COVID19 en la alimentación escolar de América Latina y el Caribe. FAO; 2020. Disponible en <a href="http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1267028/">http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1267028/</a>
- **3.** Mercy Corps. Tip sheet: COVID 19 & nutrition. 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19nutritiontip.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19nutritiontip.pdf</a>
- **4.** Mercy Corps. Tip sheet: COVID-19 & food security. 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19foodsecuritytip.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19foodsecuritytip.pdf</a>
- **5.** The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic –impact on food and agriculture. FAO; 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/fao\_qa\_impact\_on\_food\_and\_agriculture.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/fao\_qa\_impact\_on\_food\_and\_agriculture.pdf</a>
- **6.** FAO, OPS, WFP y UNICEF. Panorama de la seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe. Hacia entornos alimentarios más saludables que hagan frente a todas las formas de malnutrición. FAO; 2019. Disponible en <a href="http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf">http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf</a>
- 7. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). MSyDS; 2019. Disponible en <a href="http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001602cnt-2019-10">http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001602cnt-2019-10</a> encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud.pdf
- 8. Global Technical Assistance Mechanism (GTAM). Coronavirus disease (COVID-19)
  Guidance Summary for Nutrition in Emergencies (NiE) Practitioners. Disponible en
  <a href="http://nutritioncluster.net/resources/global-technical-assistance-mechanism-nutrition/">http://nutritioncluster.net/resources/global-technical-assistance-mechanism-nutrition/</a>
- 9. The Regional Risk Communication and Community Engagement (RCCE). COVID-19:

  How to include marginalized and vulnerable people in risk communication and
  community engagement. RCCE; 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid-19\_communityengagement\_130320\_1.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid-19\_communityengagement\_130320\_1.pdf</a>
- 10. World Health Organization. Reducing excess mortality from common illnesses during an influenza pandemic. WHO guidelines for emergency health interventions in community settings Geneva, 2008. Disponible en <a href="https://www.who.int/diseasecontrol\_emergencies/common\_illnesses2008\_6.pdf">https://www.who.int/diseasecontrol\_emergencies/common\_illnesses2008\_6.pdf</a>
- **11.** The World Food Programme. How to minimize the impact of Coronavirus on food security. Disponible en <a href="https://insight.wfp.org/how-to-minimize-the-impact-of-coronavirus-on-food-security-be2fa7885d7e">https://insight.wfp.org/how-to-minimize-the-impact-of-coronavirus-on-food-security-be2fa7885d7e</a>
- 12. The World Food Programme. Economic and food security implications of the COVID-19 outbreak. WFP; 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic\_and\_food\_security\_implications\_of\_the\_covid-19\_outbreak.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic\_and\_food\_security\_implications\_of\_the\_covid-19\_outbreak.pdf</a>

- 13. Committee on World Food Security. High Level Panel of Experts. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN). CFS; 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/2020-03-19">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/2020-03-19</a>. impact of covid-19 on fsn hlpe final draft.pdf
- **14.** Global Food Security Cluster. Coronavirus, Impact on Well-Being, Health, Food Access and Food Security. FSC; 2020. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid\_19\_impact\_on\_food\_security.pdf">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid\_19\_impact\_on\_food\_security.pdf</a>
- **15.** Ministerio de Educación de la Nación. Coronavirus: Suspensión de clases presenciales 14 días consecutivos a partir del 16 de marzo. Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-suspension-de-clases-presenciales-14-dias-consecutivos-partir-del-16-de-marzo">https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-suspension-de-clases-presenciales-14-dias-consecutivos-partir-del-16-de-marzo</a>
- **16.** Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Coronavirus: Refuerzos en la política alimentaria, planes sociales y AUH. Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-refuerzos-en-la-politica-alimentaria-planes-sociales-y-auh">https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-refuerzos-en-la-politica-alimentaria-planes-sociales-y-auh</a>
- 17. ONU Mujeres. COVID-19 En América Latina y el Caribe: cómo incorporar a las mujeres y la igualdad de género en la gestión de la respuesta a la crisis. ONU; 2020. Disponible en <a href="https://www2.unwomen.org/-/media/field%20office%20americas/documentos/publicaciones/2020/03/briefing%20coronavirusv1117032020.pdf?la=es&vs=930">https://www2.unwomen.org/-/media/field%20office%20americas/documentos/publicaciones/2020/03/briefing%20coronavirusv1117032020.pdf?la=es&vs=930</a>
- **18.** Food Security Cluster. Recommendation for programmatic continuity in the context of the COVID-19 outbreak. Disponible en <a href="https://fscluster.org/sites/default/files/documents/gfsc">https://fscluster.org/sites/default/files/documents/gfsc</a> annex covid19 recommendations for programmatic continuity.pdf
- **19.** World Food Programme. recommendations for adjusting food distribution standard operating procedures in the context of the COVID-19 outbreak. WFP; 2020. Disponible en <a href="https://reliefweb.int/report/world/recommendations-adjusting-food-distribution-standard-operating-procedures-context-covid">https://reliefweb.int/report/world/recommendations-adjusting-food-distribution-standard-operating-procedures-context-covid</a>
- **20.** OPS/OMS-Argentina. COVID-19. Recomendaciones. OPS/OMS; 2020. Disponible en <a href="https://www.paho.org/arg/index.php?option=com\_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category\_slug=2019-ncov-1&Itemid=624">https://www.paho.org/arg/index.php?option=com\_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category\_slug=2019-ncov-1&Itemid=624</a>
- **21.** Word Food Programme. Emergency Field Operations Pocketbook. WFP; 2020. Disponible en <a href="https://www.unicef.org/emerg/files/WFP\_manual.pdf">https://www.unicef.org/emerg/files/WFP\_manual.pdf</a>
- **22.** Organización Mundial de la Salud. Consejos para la población general sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. OMS; 2020. Disponible en <a href="https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks">https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks</a>
- 23. UNICEF, WHO, IFRC. Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas. UNICEF, WHO, IFRC; 2020. Disponible en <a href="https://www.unicef.org/media/65851/file/Key%20Messages%20and%20Actions%20for%20COVID-19%20Prevention%20and%20Control%20in%20Schools\_Spanish.pdf">https://www.unicef.org/media/65851/file/Key%20Messages%20and%20Actions%20for%20COVID-19%20Prevention%20and%20Control%20in%20Schools\_Spanish.pdf</a>
- **24.** Organización Mundial de la Salud. Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus. OMS; 2020. Disponible en <a href="https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public">https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public</a>
- **25.** Organización Mundial de la Salud. Consejos para la población sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. OMS; 2020. Disponible en <a href="https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks">https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks</a>

- 26. Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. COVID-19. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. Disponible en https://www.mincotur.gob.es/es-es/gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/nueva%20gu%C3%ADa%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20covid-19.pdf
- **27.** Food Safety Authority of Ireland (FSAI). All FAQs COVID-19 (Coronavirus). FSAI; 13 de marzo de 2020. Disponible en <a href="https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html">https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html</a>
- 28. Academia Española de Nutrición y Dietética. Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. 2020.

  Disponible en <a href="https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf">https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf</a>
- 29. U.S. Food & Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponible <a href="https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19">https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19</a>
- **30.** Universidad de Chile. Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos. Consejos para almacenar alimentos por más tiempo. Disponible en <a href="https://inta.cl/consejos-para-almacenar-alimentos-por-mas-tiempo/">https://inta.cl/consejos-para-almacenar-alimentos-por-mas-tiempo/</a>
- **31.** Harvard T.H. Chan School of Public Health. Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19. Disponible <a href="https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/2020/03/25/">https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/2020/03/25/</a> food-safety-nutrition-and-wellness-during-covid-19/
- **32.** UNICEF, WHO, IFRC. Interim Guidance for COVID-19. Prevention and control in schools. **2020.** Disponible en https://interagencystandingcommittee.org/system/files/2020-03/UNICEF\_SCHOOL\_GUIDANCE\_COVID19\_V5\_ENGLISH\_7PM%20MONDAY%2023%20MARCH.pdf
- **33.** Acosta-Gnass SI. Manual de control de infecciones y epidemiología hospitalaria. OPS; 2011. Disponible en <a href="https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51545/">https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51545/</a>
  ControlInfecHospitalarias\_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- **34.** ANMAT. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Disponible en <a href="http://www.anmat.gov.ar/portafolio\_educativo/pdf/cap6.pdf">http://www.anmat.gov.ar/portafolio\_educativo/pdf/cap6.pdf</a>
- **35.** ANMAT. Ley 18.284. Código Alimentario Argentino. Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario">https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario</a>
- **36.** Federación Argentina de Graduados en Nutrición. ReNAE. Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias. FAGRAN; 2016. Disponible en <a href="https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2017/05/ReNaE-Reunion-Nacional-de-Alimentacion-en-Emergencias.pdf">https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2017/05/ReNaE-Reunion-Nacional-de-Alimentacion-en-Emergencias.pdf</a>
- 37. European Centre for Disease Prevention and Control. Interim guidance for environmental cleaning in nonhealthcare facilities exposed to SARS-CoV-2. ECDC: Stockholm; 2020. Disponible en <a href="https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/interim-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities-exposed-2019">https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/interim-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities-exposed-2019</a>
- **38.** Gobierno de Chile. Ministerio de Salud. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes COVID-19 (excluidos los establecimientos de atención de salud); 2020. Disponible en <a href="https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf">https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf</a>

- **39.** Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para la prevención de infecciones respiratorias en empresas y organismos con atención al público. Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-prevencion-empresas-organismos-atencion-publico">https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-prevencion-empresas-organismos-atencion-publico</a>
- **40.** OPS/OMS-Argentina. COVID-19. Recomendaciones al 11 de marzo del 2020. Disponible en https://www.paho.org/arg/index.php?option=com\_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category\_slug=2019-ncov-1&Itemid=624
- **41.** Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para prevenir la transmisión del coronavirus en ámbitos con circulación de personas. Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico">https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico</a>
- **42.** Ministerio de Salud de la Nación. Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19). Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes">https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes</a>
- **43.** Ministerio de Salud de la Nación. Uso de barbijo casero.

  Disponible en <a href="https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo">https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo</a>

