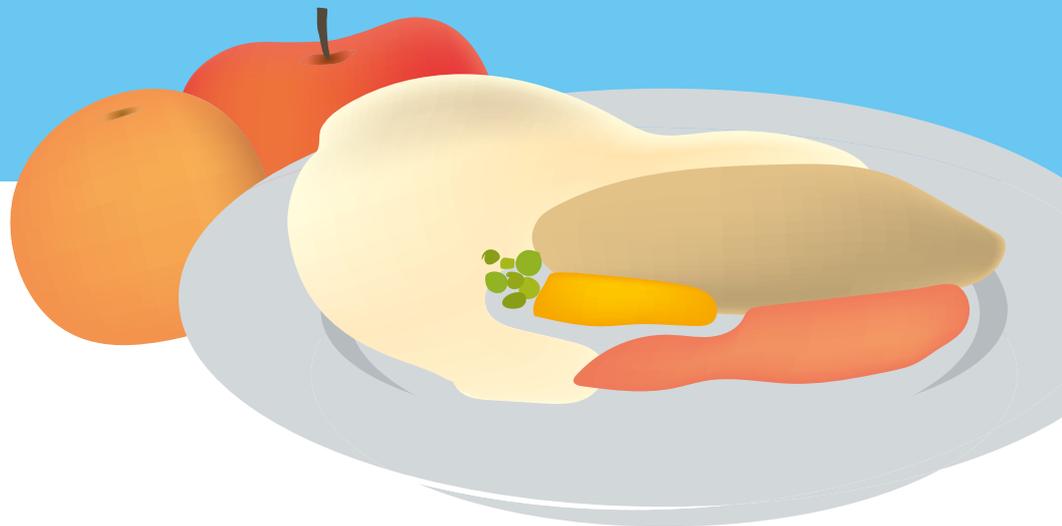


Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina

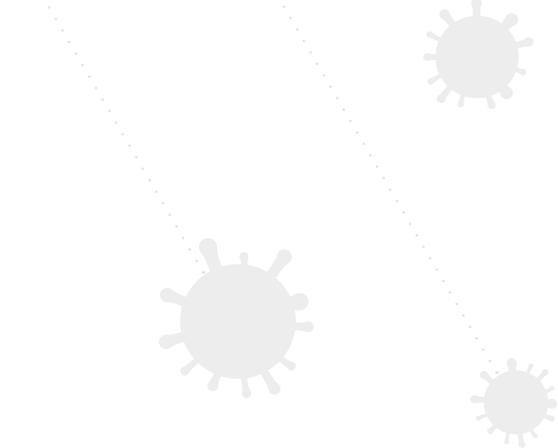
Guía federal de recomendaciones

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



Documento elaborado por:

Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina)



Este documento fue elaborado por el Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina).

Cita recomendada: Moyano D, et al. (2020). *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*. Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina). Buenos Aires, Argentina. (Electrónico).

Instituciones adherentes

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

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

- Secretariado Ejecutivo FAGRAN
- 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 Provincia de 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 Provincia de Buenos Aires
- Colegio de Nutricionistas de la Provincia 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 Provincia de Misiones
- Colegio de Graduados en Nutrición de Salta
- Colegio de Graduados en Nutrición de la Provincia de Santa Fe
- Colegio de Graduados en Nutrición de Santiago del Estero
- Colegio de Nutricionistas de la Provincia de La Pampa
- Colegio de Graduados en Nutrición de Catamarca
- Colegio Rionegrino de Graduados en Nutrición
- Colegio de Licenciados en Nutrición, Nutricionistas-Dietistas, Nutricionistas o Dietistas de Tucumán
- Colegio de Licenciados en Nutrición, Nutricionista-Dietista, Nutricionista y Profesionales Universitarios Dietistas en la Provincia del Chaco
- Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba

Asociación Faguina de Graduados en Nutrición

Asociación Santacruceña de Nutricionistas

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

Equipo técnico de elaboración y revisión de contenido

Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina)

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.
Contacto: moyanodaniela12@gmail.com

Área de inocuidad y suministro de alimentos: Mónica López

Área de comedores escolares: Mercedes Paiva. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria – Argentina Contra el Hambre. Dirección de Políticas de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación

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

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

Área de producción: Erika Smutt. Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación

Área de implementación territorial de programas de alimentación saludable, nutrición infantil y/o escolar de las veinticuatro jurisdicciones de Argentina:

Buenos Aires

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

Verónica Solana. Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos- MDC- (Bs.As.) Cap. BPM autorizado-UCAL Min. Des. Agrario (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 Facciotti. Área Nutrición, Dirección 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). Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires. UNTREF

Córdoba

Julieta Bernal. PAICor. Programa de Asistencia Integral de la Provincia de Córdoba

Daniela Brunello. PAICor. Programa de Asistencia Integral de la Provincia de Córdoba

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*

María Luz Gómez Jensen. *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*

Analia Serra. *Dirección de Nutrición. Ministerio de Salud Pública de la Provincia del Chaco*

Chubut

Karen Elizabeth Bender. *Departamento Provincial de Nutrición, Ministerio de Salud de Chubut*

Pamela Nudelman. *Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut*

Cecilia Lulik. *Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut*

Natalia Camargo Iñurrita. *Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar 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 Almirón. *Programa Provincial de Alimentación y Nutrición Escolar, 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. Dirección de Entornos Escolares Saludables.

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, Subsecretaría de Políticas Socio-Educativas.

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

Florencia Giménez. 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

Valeria Lucero. Ministerio de Salud de la Provincia de San Luis

Santa Cruz

Roberto Kero. Asociación Santacruceña de Nutricionistas

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. Secretaría Técnica de Nutrición, 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

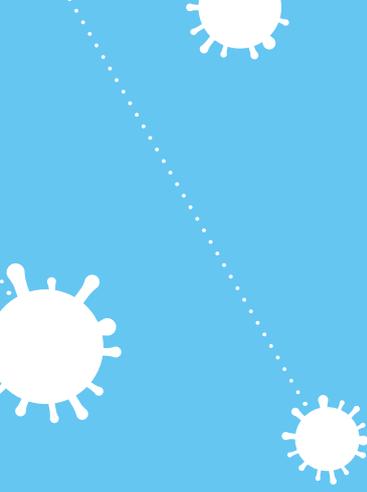
Tucumán

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

María Alejandra Rodríguez. Departamento de Educación Alimentaria y

Nutrición, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Tucumán

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



Índice

Fundamentación	8
Presentación de la guía de recomendaciones	10
Metodología de trabajo de la elaboración de la guía de recomendaciones	10
Objetivos	12
Marco normativo-jurídico de Argentina	13
Mapeo político de iniciativas estatales de alimentación escolar en el marco de la pandemia de COVID-19	14
Revisión de la literatura sobre las recomendaciones internacionales	15
Recomendaciones propuestas a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación	21
<i>Recomendaciones generales frente a la pandemia de COVID-19</i>	21
<i>Recomendaciones específicas sobre los procedimientos operativos de distribución de alimentos en el contexto de COVID-19</i>	23
Citas bibliográficas	32

Fundamentación

La Organización de las Naciones Unidas a través de su organismo especializado, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)^{1,2}, han alertado 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 COVID-19, se determinó el cierre de las escuelas y, en algunos casos la suspensión de los programas de alimentación escolar^{2,3,4}.

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, se constituyen una de las principales fuentes de alimentación segura que reciben al día^{2,5}, siendo un componente fundamental 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 alarmante⁶. Según datos recientes publicados en el último reporte sobre el Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, 2019⁶, 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)⁷ 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% presentó exceso de peso. Este último indicador es superior al que se muestra a nivel de región⁶.

En cuanto a la población de 5 a 17 años a nivel del país⁷, 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 internacional⁸ se expone claramente que durante una pandemia, la malnutrición puede aumentar. Para prevenirla los sectores de salud y seguridad alimentaria deben estar estrechamente articulados, 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 salud⁹.

El aumento de la malnutrición 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 complementarios¹⁰.

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 mercados¹¹.

Los inconvenientes también se pueden generar en la demanda, como una pérdida de poder adquisitivo causada por la enfermedad, por la inactividad o interrupción 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 en países de todo el mundo, podrían romper la cadena de suministro y causar aumentos de precios, pudiendo tener implicaciones negativas en la seguridad alimentaria poblacional y consecuencias a largo plazo^{11,12}.

En el contexto epidemiológico y nutricional actual del país, caracterizado por una alta prevalencia de exceso de peso y enfermedades crónicas no transmisibles⁷ 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^{13,14}.

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 administrativas¹⁵.

El Gobierno Nacional anunció el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 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 y sus sucesivos decretos modificatorios que lo prorrogan hasta el 7 de junio del 2020 (Decretos 297/20, 297/20, 408/20, 459/20, 493/20 y 520/20).

Desde un anuncio oficial del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación¹⁶ 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. Además, la incorporación del Ingreso Familiar de Emergencia (IFE), otorgado por el Gobierno Nacional a través el ANSES.

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.

Contó con una versión 1 difundida el 7 de abril del 2020, bajo la modalidad de un documento “abierto”, ya que en el contexto de pandemia podía ser actualizando a medida que surgieran nuevas recomendaciones. La presente versión (versión 2) reemplaza a la anterior. El “Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina)”, seguirá monitoreando de cerca la situación epidemiológica de la pandemia de COVID-19.

La presente guía está orientada a programas de alimentación escolar, aunque puede servir de base para el diseño de recomendaciones de otras modalidades de programas sociales con componente alimentario, como son los comedores comunitarios, comedores de personas mayores 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 y alimentación saludable.

Fue revisado por especialistas y referentes nacionales en áreas claves de: inocuidad y suministro de alimentos; monitoreo de programas en nutrición escolar; alimentación saludable, emergencias y desastres y producción de alimentos. También contó con la adhesión de asociaciones profesionales, académicas y del tercer sector.

Si bien estas recomendaciones buscan ser de utilidad para la mayoría de las jurisdicciones 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 información 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” y/o “referentes territoriales” de diferentes provincias que se desempeñan en algún área dentro de ministerios provinciales o gobiernos locales y que contaron con trayectorias en el área de implementación de programas en alimentación saludable, nutrición escolar y/o en nutrición infantil, con la finalidad de explorar las diferentes modalidades de implementación que actualmente están adquiriendo estos programas. Además, esta etapa permitió generar intercambios desde la experiencia territorial y aspectos relacionados a los procesos de intervención nutricional. 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 a nivel internacional con foco en recomendaciones y lineamientos para la implementación de 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.

En la búsqueda de artículos se utilizaron palabras claves en bases de datos científicas (Medline, Lilacs y Redalyc) y se realizó una búsqueda manual en Google Scholar y de literatura gris.

Se incluyeron: artículos científicos, reportes de gobiernos, artículos en páginas web oficiales, y documentos técnicos y/o publicaciones de organismos internacionales; que fueron publicadas hasta el 25 de abril del 2020 en idioma español, inglés o francés y que enunciaron recomendaciones y lineamientos para la implementación de comedores escolares y otros programas de alimentación escolar en el marco de COVID-19 a nivel internacional. También se decidió incluir algunas publicaciones internacionales que brindaron recomendaciones sobre manipulación de alimentos en el contexto de la pandemia con la finalidad de complementar la información específica obtenida sobre implementación comedores escolares.

No se incluyeron: publicaciones que abordaron recomendaciones nutricionales para la población general o poblaciones específicas como embarazadas, personas mayores, etc. en el marco de la emergencia por COVID-19.

Cuarta etapa: durante los meses de marzo y abril 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 primera versión del documento, fue elaborada a partir de la revisión de la literatura científica encontrada durante la etapa de revisión (etapa 3). También para su definición se consideraron las recomendaciones de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) y del Código Alimentario Argentino vigentes en nuestro país, recomendaciones en emergencias y desastres, publicaciones internacionales sobre limpieza de espacios y el uso de hipoclorito de sodio en el marco de la pandemia, medidas de higiene, protección y el correcto lavado de manos propuesto por la OMS y las recomendaciones publicadas desde el Ministerio de Salud de la Nación de Argentina para la prevención de la transmisión del coronavirus.

2. La realización de rondas de validación a partir de consultas:

- ◆ En primera instancia a “actores claves” y/o “referentes territoriales” de las diferentes provincias con experiencia en la implementación de programas en alimentación saludable, nutrición escolar y/o infantil, pertenecientes a Ministerios de Salud, Educación, Desarrollo Social, y Municipios. Este aspecto permitió adaptar las recomendaciones a la implementación en el territorio, considerando aspectos como, 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” en el marco de un país federal, y donde los procesos de implementación adquieren un rol central en la definición de políticas públicas.
- ◆ Una vez concluida la instancia con actores claves provinciales, se realizó una validación con especialistas y referentes a nivel nacional de las áreas claves de monitoreo de programas de alimentación saludable, nutrición escolar; legislación y mecanismos técnico-operativos de suministro, análisis, fiscalización e inocuidad de alimentos; emergencias y desastres y producción de alimentos.
- ◆ Durante las etapas antes mencionadas se conformó el “Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19 en Argentina (GruFCEC-Argentina)”.
- ◆ Para finalizar se llevó a cabo la validación de asociaciones y entidades profesionales a nivel nacional y provincial, entidades académicas y asociaciones del tercer sector que adhirieron a esta guía de recomendaciones.

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 una iniciativa basada en la construcción colectiva entre todos los sectores y actores 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 N° 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 N° 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 N° 260/2020 y sus decretos modificatorios, con la extensión hasta el 7 de junio del 2020 (Decretos 297/20, 297/20, 408/20, 459/20, 493/20 y 520/20).

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*):

- Módulos alimentarios:** estos módulos están conformados por alimentos y productos alimenticios (secos de bajo riesgo y algunos alimentos frescos como frutas y hortalizas) 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.
- 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, por ejemplo, el caso de escuelas de zonas de mayor vulnerabilidad social, según pautas culturales de pueblos originarios y la zona geográfica). Esta modalidad se realiza en franjas horarias programadas y se combina con módulos alimentarios entregados en la escuela.
- 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

Durante la etapa de revisión de la literatura científica a nivel internacional publicada hasta el 25 de abril del 2020, se encontró un total de 30 publicaciones sobre la implementación de comedores escolares/programas de alimentación escolar en el marco de COVID-19 y/o manipulación de alimentos en el contexto de la pandemia según los criterios de inclusión propuesto en este trabajo.

Una publicación científica publicada en la Revista *JAMA (American Medical Association)*¹⁷, brindó recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos. Por otra parte, se localizaron dos guías españolas^{18,19}, donde una fue elaborada por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España, que hace referencia a los servicios de alimentación, enunciando aspectos relacionados a la elaboración y manipulación de alimentos en el marco de COVID-19 (*Tabla 1*).

Se encontraron diez documentos técnicos de organismos internacionales pertenecientes a Naciones Unidas y sus organismos especializados; dos publicaciones fueron elaboradas por FAO^{2,5}, donde se exponen recomendaciones generales, enunciando a los programas de alimentación escolar. Un documento fue producido del Programa Mundial de Alimentos (PMA)²⁰; si bien no estuvo 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.

LA OMS, OPS, FAO y Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA)²¹, brindaron recomendaciones a través de un reporte destinado a manipuladores de empresas alimentarias durante la pandemia. Otro documento producido por FAO y la Federación Latino-americana de Mercados de Abastecimiento (FLAMA)²² dieron lineamientos destinados a operados de mercados de alimentos.

Se encontró un trabajo producido por *Inter-Agency Standing Committee (IASC)*²³ que hace referencia a aspectos operativos de distribución de alimentos, con foco en normas de saneamiento, higiene y organización de los procedimientos de provisión de alimentos. Además, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) junto a la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja, publicaron dos documentos^{24,25} destinados a escuelas en el contexto de la pandemia. 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. Otro documento fue generado por Naciones Unidas²⁶ donde se expone el impacto del COVID-19 en niños y niñas, aunque no se profundiza sobre los programas de alimentación escolar.

La OMS y FAO²⁷, proporcionaron un documento de especificaciones sobre elaboración, distribución y comercialización de alimentos para empresas del sector alimentario; también el PMA, FAO y UNICEF²⁸ brindaron recomendaciones generales y específicas sobre la implementación de programas de alimentación escolar.

Los gobiernos de Estados Unidos (*Food & Drug Administration*)²⁹⁻³¹, Irlanda (*Food Safety Authority of Ireland*)³², Francia (*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement*

et du travail)^{33,34}, Canadá (*Canadian Food Inspection Agency*)³⁵ y Nueva Zelanda (*New Zeland Food Safety*)³⁶ dieron lineamientos específicos con respecto a aspectos vinculados a la manipulación de alimentos e higiene destinados a los consumidores y/o a comercios minoristas, restaurantes y/o servicios de entrega de alimentos en el marco de COVID-19.

La Escuela de Salud Pública de Harvard^{37,38} realizó dos publicaciones sobre recomendaciones en manipulación de alimentos durante la pandemia de COVID-19, mientras que el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA)³⁹ brindó una serie de recomendaciones sobre formas de almacenamiento de alimentos.

Por otro lado, *Food Security Cluster (FSC)*⁴⁰, publicó un documento que define lineamientos para una correcta distribución de alimentos, mientras que *Global Technical Assistance Mechanism (GTAM)*⁸ en su documento enuncia de manera general a los programas alimentarios escolares.

Entidades internacionales como *European Food Safety Authority*⁴¹, *Center for Strategic & International Studies*⁴² y *European Commission*⁴³ publicaron lineamientos sobre producción, distribución y/o manipulación de alimentos en el hogar en el contexto de COVID-19.

Un aspecto a resaltar es que todos los antecedentes encontrados se publicaron durante los meses de marzo y abril del 2020 y no se encontraron aparentes publicaciones sobre comedores escolares provenientes de gobiernos nacionales (*Tabla 1*).

Tabla 1. Documentos encontrados a nivel internacional sobre recomendaciones destinadas a la implementación de comedores escolares/programas de alimentación escolar y manipulación de alimentos en el marco de COVID-19, publicados hasta el 25 de abril 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. Version 2	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	United Nations Children's Fund. World Health Organization. The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas. UNICEF, WHO, IFRC; 2020	Marzo, 2020	United Nations Children's Fund (UNICEF); World Health Organization (WHO); The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (IFRC)	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	12 de marzo, 2020	Gobierno de España. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio; 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	United Nations Children's Fund. World Health Organization. The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. Interim Guidance for COVID-19 prevention and control in schools. UNICEF, WHO, IFRC; 2020	Marzo, 2020	United Nations Children's Fund (UNICEF); World Health Organization (WHO); The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (IFRC)	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.
Interim Recommendations for Adjusting Food Distribution Standard Operating Procedures in the Context of the COVID-19 Outbreak. Version 2	Inter-Agency Standing Committee. Interim Recommendations for Adjusting Food Distribution Standard Operating Procedures in the Context of the COVID-19 Outbreak. Version 2. IASC; 2020	Marzo, 2020	Inter-Agency Standing Committee (IASC)	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.
COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario. Orientaciones provisionales	Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario. Orientaciones provisionales. OMS/FAO; 2020	7 de abril, 2020	Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para empresas del sector alimentario, con foco en los procesos operativos de elaboración, distribución y comercialización de alimentos.
Food Safety and COVID-19.	Desai AN, Aronoff DM. Food Safety and COVID-19. JAMA. Published online April 09, 2020. doi:10.1001/jama.2020.5877	9 de abril, 2020	Journal of the American Medical Association (JAMA)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos por parte del consumidor.
COVID-19 basics. Symptoms, spread and other essential information about the new coronavirus and COVID-19	Harvard T.H. Chan School of Public Health. COVID-19 basics. Symptoms, spread and other essential information about the new coronavirus and COVID-19. Harvard T.H.; 2020	22 de abril, 2020	Harvard T.H. Chan School of Public Health	No se observa recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones en la manipulación de alimentos por parte de los consumidores.
Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions	U.S Food & Drug Administration. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. FDA; 2020	24 de abril, 2020	U.S Food & Drug Administration	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos.

Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic	U.S Food & Drug Administration. Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. FDA; 2020	21 de abril, 2020	U.S Food & Drug Administration	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos en comercios minoristas, restaurantes y servicios de entrega de alimentos.
Interim guidance note. Mitigating the effects of the COVID-19 pandemic on food and nutrition of schoolchildren	World Food Programme (WFP), the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, and the United Nations Children's Fund (UNICEF). Interim guidance note. Mitigating the effects of the COVID-19 pandemic on food and nutrition of schoolchildren. WFP/FAO/UNICEF; 2020	7 de abril, 2020	World Food Programme (WFP), the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, United Nations Children's Fund (UNICEF)	Recomendaciones generales y específicas sobre las modalidades de implementación de Programas de Alimentación Escolar en el contexto de pandemia.	Algunas recomendaciones específicas para la logística y suministro de alimentos de los programas de alimentación escolar.
Policy Brief: The Impact of COVID-19 on children	United Nations. Policy Brief: The Impact of COVID-19 on children. UN; 2020	15 de abril, 2020	United Nations (UN)	Solo se enuncian lineamientos que ponen foco en la continuidad de los Servicios destinados a niños y niñas, entre estos los programas de nutrición.	No se observan recomendaciones específicas.
L'alimentation et le COVID 19	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. L'alimentation et le COVID 19. ANSES; 2020	2 de abril, 2020	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre prácticas para la higiene de los alimentos destinadas al público en general.
Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route	European Food Safety Authority Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. EFSA; 2020	9 de marzo, 2020	European Food Safety Authority (EFSA)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre el virus y los alimentos.
COVID-19 and Food Security What You Need to Know	Center for Strategic & International Studies. COVID-19 and Food Security. What You Need to Know. CSIS; 2020	24 de abril, 2020	Center for Strategic & International Studies (CSIS)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos en el contexto de pandemia.
Covid and food safety. Questions and Answers	European Commission. Covid and food safety. Questions and Answers. European Commission; 2020	8 de abril, 2020	European Commission	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre producción, distribución y manipulación de alimentos en el hogar en el contexto de pandemia.
Coronavirus- Alimentation, courses, nettoyage: les recommandations de l'ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Coronavirus- Alimentation, courses, nettoyage: les recommandations de l'ANSES. ANSES; 2020	27 de marzo, 2020	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos e higiene en el contexto de pandemia.

COVID-19 and food safety in Alert Level 3. New Zealand Food Safety guidance for food handlers and businesses during COVID-19 Alert Level 3	New Zealand Food Safety. COVID-19 and food safety in Alert Level 3. New Zealand Food Safety guidance for food handlers and businesses during COVID-19 Alert Level 3. New Zealand Food Safety; 2020.	17 de abril, 2020	New Zealand Food Safety	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a manipuladores de alimentos y empresas en la pandemia.
Coronavirus (COVID-19): information for consumers about food safety and animal health	Canadian Food Inspection Agency. Coronavirus (COVID-19): information for consumers about food safety and animal health. Canadian Food Inspection Agency; 2020	17 de abril, 2020	Canadian Food Inspection Agency	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a higiene y manipulación y preparación de alimentos en contexto de pandemia.
COVID-19 e inocuidad alimentaria: Preguntas frecuentes	Organización Panamericana de la Salud. Organización Mundial de la Salud. Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. COVID-19 e inocuidad alimentaria: Preguntas frecuentes. OPS, OMS, PANAFTOSA, FAO; 2020	20 de abril, 2020	Organización Panamericana de la Salud. Organización Mundial de la Salud. Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a manipuladores de empresas alimentarias en la pandemia.
Mercados mayoristas: acción frente al COVID-19. Boletín N° 1-2020	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Federación Latino-americana de Mercados de Abastecimiento. Mercados mayoristas: acción frente al COVID-19. Boletín N° 1-2020. FAO, FLAMA; 2020	2020	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Federación Latino-americana de Mercados de Abastecimiento (FLAMA)	No hay recomendaciones específicas de comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a operados de mercados para el suministro de alimentos en contexto de la pandemia.

Los escasos antecedentes encontrados sobre lineamientos específicos en programas de comedores escolares, que hayan sido generados por los países de América Latina y el Caribe, y más aún desde los gobiernos, llevan a plantear la necesidad de desarrollar un documento de recomendaciones que pueda adaptarse a las diferentes modalidades de implementación de estos programas, que resguarde la seguridad alimentaria y nutricional de NNyA en el contexto del avance de la pandemia, que garantice la prevención de COVID-19 y que sea factible de ser implementado en el territorio de Argentina.

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^{1-14,24,25,26,28,44} 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 de la Nación, 2016⁴⁵); 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 de la Nación, 2019⁴⁶); 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 considerar si se requiere las situaciones alimentarias-nutricionales especiales (como celiaquía, diabetes, hipertensión arterial, etc.). 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 transferencias 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/lit y artículos de limpieza⁴⁷), 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 el monitoreo y la evaluación del impacto de las intervenciones nutricionales en el marco de COVID-19, rescatando las debilidades, fortalezas y considerando mecanismos de difusión, socialización y diseminación de las experiencias.
 - Todas estas medidas necesitan de una fuerte coordinación interministerial, intersectorial y entre los diferentes niveles (comunal, municipal, provincial y nacional).
 - En lo posible, establecer un plan de trabajo para el restablecimiento gradual del programa de alimentación escolar en el marco de la transición entre fases de la cuarentena, del control de la pandemia y de los nuevos lineamientos que se vayan estableciendo a nivel nacional y subnacional.

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, gobiernos y publicaciones internacionales sobre suministro, manipulación y/o distribución de alimentos en el contexto de COVID-19^{17-25,27-43}, los POES y del Código Alimentario Argentino vigentes en nuestro país^{48,49}; recomendaciones en emergencias y desastres^{8,50,51}, publicaciones internacionales específicas sobre limpieza de espacios y el uso de hipoclorito de sodio en el marco de la pandemia⁵²⁻⁵⁴; medidas de higiene, protección y el correcto lavado de manos propuestas por la OMS⁵⁵⁻⁵⁹; y de las recomendaciones para evitar la transmisión del virus del Ministerio de Salud de la Nación de Argentina^{47,60-65} se enuncian las siguientes recomendaciones específicas a fin de minimizar el riesgo de exposición del personal, destinatarios directos y otros actores involucrados en la implementación de 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 de dos metros 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 que faciliten las tareas de limpieza y desinfección, montaje y desmontaje de acuerdo al tipo de implementación. Se recomienda además 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 no deberán tener contacto directo con el piso, por lo que se sugiere el uso de tarimas a una distancia mínima de 15 cm del piso y al menos 10 cm separadas de la pared, 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. Esta área de lavado de manos debería estar preferentemente al ingreso de la sala de entrega de alimentos.
 - Señalizar los puntos de entrada y salida claramente marcados en el área de distribución de los alimentos, como así también en el punto o línea de espera.
 - 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 por grupo familiar 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 los módulos, bolsones o cajas de acuerdo a los números de finalización de DNI, que deberá ser previamente informada a los destinatarios. Por ejemplo: Lunes 0-1; Martes 2-3; Miércoles 4-5, Jueves 6-7; Viernes 8-9.
- Puede implementarse una planilla de recepción, 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 de dos metros entre sí durante todo el proceso de distribución. Esta distancia también debe ser garantizada por parte del personal responsable de la distribución de alimentos.
 - Si alguna persona del equipo de trabajo muestra algún síntoma compatible con COVID-19 y/o es contacto estrecho con un caso confirmado, debe informarlo con antelación, quedarse en su casa, no acudir al lugar de trabajo y realizar la articulación con la autoridad sanitaria.
 - El personal debe conocer los síntomas de COVID-19 y tener conocimiento claro de las vías previstas por la autoridad sanitaria para consultas y recibir atención médica si se requiere, y así minimizar el riesgo de infectar a sus compañeros de trabajo y/o a los destinatarios. Sería óptimo tener establecido un mecanismo de comunicación para permitir que el personal informe si presenta síntomas (por ejemplo, a través de vía telefónica).
 - Si se detecta que un destinatario muestra algún síntoma compatible con COVID 19, debe ser dirigido a un área protegida y realizar articulación con la entidad sanitaria para seguir los protocolos vigentes 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 transporte (en especial en las zonas de mayor contacto como volante, manija, palanca de cambios, caja, etc.), 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 1: 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 2: enjuagar con agua

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

Paso 3: 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 utilizar lavandina cuyo rótulo especifica que es apta para desinfectar agua y/o alimentos (original, concentrada, común, no aditivada).
 - 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 de superficies y objetos

Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	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

Tabla 3. Concentración recomendada de la solución de hipoclorito de sodio para la desinfección de verduras y frutas en el caso de su entrega en los módulos alimentarios

Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	3 ml (medir con cuchara medidora o jeringa)	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 g Cl/litro	1,5 ml (medir con cuchara medidora o jeringa)	En 1 litro de agua

-
- En los lugares donde se entreguen bolsones de frutas y verduras, se recomienda higienizar el alimento previo al armado de los bolsones. Sumergir las verduras y frutas en agua, enjuagarlas para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con lavandina como se indica en la *Tabla 3*, por unos 20 minutos y posteriormente enjuagar con abundante agua segura y dejar secar.
 - Si se quiere hacer un balde (10 litros) para la desinfección de superficies 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.

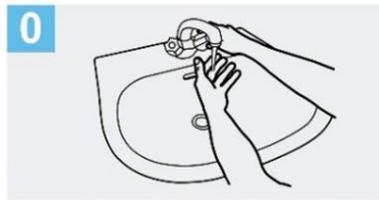
Medidas de higiene y saneamiento

Hasta el momento no hay evidencia científica que postule que el virus de COVID-19 se transmita por los alimentos y es muy poco probable que las personas puedan contagiarse por medio de los alimentos o envases alimentarios. Sin embargo, es importante que al elaborar, manipular y distribuirlos se apliquen las buenas prácticas de manipulación de alimentos y sanitización de envases, como 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 con un pañuelo descartable) y distanciamiento social.

- No debe haber contacto físico entre el personal y los destinatarios ni 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 cartelera explicativa, los pasos correctos de lavado de manos.
 - El lavado de manos es una medida extremadamente importante. Asegurar que todos los destinatarios y el personal realicen la higiene de manos siguiendo los consejos de la OMS^{55,56} 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 siguiendo las recomendaciones de la OMS^{55,56} 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 según los consejos de la OMS^{55,56} 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 de colocarse el barbijo y en cada recambio del mismo.
 - ◆ Antes y después de tocarse la cara o refregarse los ojos.
 - ◆ Antes y después de manipular o preparar alimentos crudos.
 - ◆ Después de manipular residuos.
 - ◆ Después de realizar tareas de limpieza, manipular productos y paños de limpieza, escobas y trapeadores.
 - ◆ Después de tocar equipos, muebles y superficies, y/o 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 tocar superficies públicas (barandas, pasamanos, picaportes, etc.).
 - ◆ Después de manipular dinero, tarjetas de pago, teléfonos, llaves, etc.
 - ◆ Durante las tareas de manipulación de alimentos, después de cada actividad y con una frecuencia recomendada de cada 30 minutos durante la realización de una misma tarea (por ejemplo, almacenamiento de alimentos).

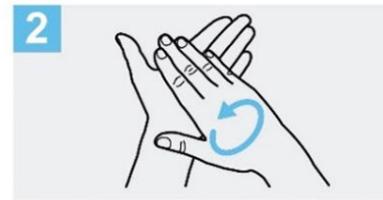
Figura 2. Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón, siguiendo los consejos de la OMS^{55,56}



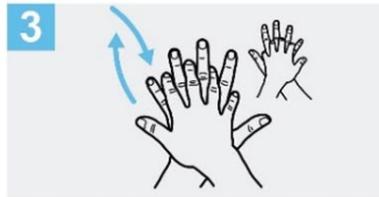
0 Mójese las manos con agua;



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



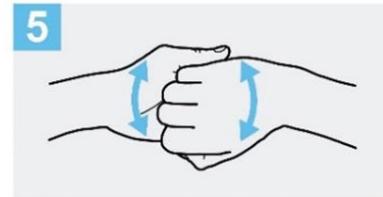
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



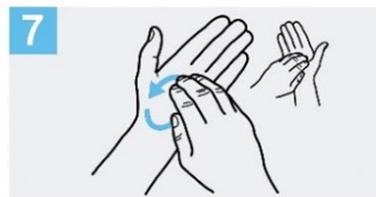
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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



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



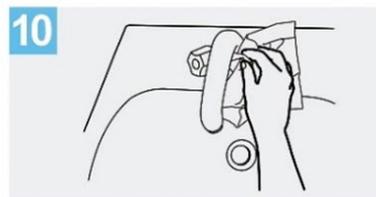
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



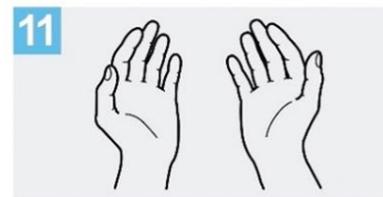
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese 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, siguiendo los consejos de la OMS^{55,56}



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 manga larga y calzado cerrado.

Uso de guantes y barbijos

- Como forma de protegerse contra el virus, el gobierno argentino recomienda a la población general, utilizar barbijo casero o tapabocas (cubre boca, nariz y mentón). Siendo esta medida obligatoria en la mayoría de las jurisdicciones del país. Cabe aclarar, que el uso de barbijos quirúrgicos solo está reservado para personal sanitario, personas con síntomas y sus cuidadores.
- Se recomienda utilizar barbijo casero o tapaboca (cubre boca, nariz y mentón) en todo momento; desde que sale del domicilio hasta la escuela y antes, durante y después de la jornada escolar en la que participa de actividades relacionadas a la distribución de alimentos que garanticen la continuidad del comedor escolar. Será necesario seguir el protocolo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente con respecto a su uso.
- Es importante implementar un buen uso del barbijo casero o tapaboca y evitar la sensación de “falsa de seguridad” que un barbijo puesto puede generar. Las medidas de higiene y distanciamiento social siguen siendo la principal forma de evitar la propagación del virus.
- 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 para la distribución de alimentos y/o la entrega de módulos alimentarios, 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 de trabajo y ser descartados de forma correcta en los recipientes destinados para tal fin. No se 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. Los guantes deben cambiarse después de realizar actividades no relacionadas con los alimentos, como abrir/cerrar puertas y vaciar contenedores. Deben evitar tocarse la cara cuando usan guantes.
- Los guantes desechables no deben usarse en el ambiente de trabajo de alimentos como un sustituto del lavado de manos, por lo que la práctica adecuada del lavado de manos es extremadamente importante cuando se quitan los guantes para evitar la contaminación posterior de los alimentos.

Todas las recomendaciones propuestas en este documento buscan ser de utilidad y brindar apoyo a todas las jurisdicciones del país durante la implementación de comedores escolares en sus múltiples adaptaciones en el contexto de la pandemia de COVID-19; sin embargo, las medidas que se lleven a cabo se ajustarán a las definiciones, maneras, recursos, particularidades, situación social y epidemiológica de cada jurisdicción.

Citas bibliográficas

1. 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** <https://news.un.org/es/story/2020/03/1471332>
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** <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1267028/>
3. Mercy Corps. Tip sheet: COVID 19 & nutrition. 2020. **Disponible en** <https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19nutritiontip.pdf>
4. Mercy Corps. Tip sheet: COVID-19 & food security. 2020. **Disponible en** <https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid19foodsecuritytip.pdf>
5. The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic –impact on food and agriculture. FAO; 2020. **Disponible en** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/fao_qa_impact_on_food_and_agriculture.pdf
6. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Organización Panamericana de la Salud. Programa Mundial de Alimentos. 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, OPS, PMA, UNICEF; 2019. **Disponible en** <http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf>
7. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). MSyDS; 2019. **Disponible en** http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001602cnt-2019-10_encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud.pdf
8. Global Technical Assistance Mechanism. Coronavirus disease (COVID-19) Guidance Summary for Nutrition in Emergencies (NiE) Practitioners. GTAM; 2020. **Disponible en** https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/nutrition_guidance_on_covid_19_emergencies.pdf
9. The Regional Risk Communication and Community Engagement. COVID-19: How to include marginalized and vulnerable people in risk communication and community engagement. RCCE; 2020. **Disponible en** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid-19_communityengagement_130320_1.pdf
10. World Health Organization. Reducing excess mortality from common illnesses during an influenza pandemic. WHO guidelines for emergency health interventions in community settings. WHO; 2008. **Disponible en** https://www.who.int/diseasecontrol_emergencies/common_illnesses2008_6.pdf
11. The World Food Programme. How to minimize the impact of Coronavirus on food security. WFP; 2020. **Disponible en** <https://insight.wfp.org/how-to-minimize-the-impact-of-coronavirus-on-food-security-be2fa7885d7e>
12. The World Food Programme. Economic and food security implications of the COVID-19 outbreak. Version 2. WFP; 2020. **Disponible en** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic_and_food_security_implications_of_the_covid-19_outbreak.pdf

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** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/2020-03-19_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** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid_19_impact_on_food_security.pdf
15. Ministerio de Educación de la Nación. Coronavirus: Suspensión de clases presenciales 14 días consecutivos a partir del 16 de marzo. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-suspension-de-clases-presenciales-14-dias-consecutivos-partir-del-16-de-marzo>
16. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Coronavirus: Refuerzos en la política alimentaria, planes sociales y AUH. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-refuerzos-en-la-politica-alimentaria-planes-sociales-y-auh>
17. Desai AN, Aronoff DM. Food Safety and COVID-19. JAMA. 2020; doi:10.1001/jama.2020.5877. **Disponible en** <https://jamanetwork.com/journals/jama/fullarticle/2764560>
18. 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** <https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>
19. 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>
20. World Food Programme. Recommendations for adjusting food distribution standard operating procedures in the context of the COVID-19 outbreak. Version 2. WFP; 2020. **Disponible en** <https://reliefweb.int/report/world/recommendations-adjusting-food-distribution-standard-operating-procedures-context-covid>
21. Organización Panamericana de la Salud. Organización Mundial de la Salud. Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. COVID-19 e inocuidad alimentaria: Preguntas frecuentes. OPS, OMS, PANAFTOSA, FAO; 2020. **Disponible en** https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/preguntas_y_respuestas_covid19-inocuidadalimentos.pdf
22. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento. Mercados mayoristas: acción frente al COVID-19. Boletín N° 1-2020. FAO, FLAMA; 2020. **Disponible en** <http://www.fao.org/3/ca8442es/CA8442ES.pdf>
23. Inter-Agency Standing Committee. Interim Recommendations for Adjusting Food Distribution Standard Operating Procedures in the Context of the COVID-19 Outbreak. Version 2. IASC; 2020. **Disponible en** <https://reliefweb.int/report/world/interim-recommendations-adjusting-food-distribution-standard-operating-procedures>

24. United Nations Children's Fund. World Health Organization. The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas. UNICEF, WHO, IFRC; 2020. **Disponible en** https://www.unicef.org/media/65851/file/Key%20Messages%20and%20Actions%20for%20COVID-19%20Prevention%20and%20Control%20in%20Schools_Spanish.pdf
25. United Nations Children's Fund. World Health Organization. The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. Interim Guidance for COVID-19 prevention and control in schools. UNICEF, WHO, IFRC; 2020. **Disponible en** <https://www.unicef.org/reports/key-messages-and-actions-coronavirus-disease-covid-19-prevention-and-control-schools>
26. United Nations. Policy Brief: The Impact of COVID-19 on children. UN; 2020. **Disponible en** <https://unsdg.un.org/resources/policy-brief-impact-covid-19-children>
27. Organización Mundial de la Salud. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario. Orientaciones provisionales. OMS, FAO; 2020. **Disponible en** https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
28. World Food Programme, Food and Agriculture Organization of the United Nations, United Nations Children's Fund. Interim guidance note. Mitigating the effects of the COVID-19 pandemic on food and nutrition of schoolchildren. WFP, FAO, UNICEF; 2020. **Disponible en** <http://www.fao.org/policy-support/resources/resources-details/en/c/1269558/>
29. U.S. Food & Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). FDA; 2020. **Disponible en** <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
30. U.S. Food & Drug Administration. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. FDA; 2020. **Disponible en** <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/coronavirus-disease-2019-covid-19/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>
31. U.S. Food & Drug Administration. Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. FDA; 2020. **Disponible en** <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>
32. Food Safety Authority of Ireland. All FAQs - COVID-19 (Coronavirus). FSAI; 13 de marzo de 2020. **Disponible en** <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
33. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. L'alimentation et le COVID 19. ANSES; 2020. **Disponible en** <http://www.anlci.gouv.fr/Actualites/Agir-ensemble-contre-l-illettrisme/Documents-en-FALC-de-l-ANSES-l-alimentation-et-les-animaux-face-au-Covid-19>
34. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Coronavirus-Alimentation, courses, nettoyage: les recommandations de l'ANSES. ANSES; 2020. **Disponible en** <https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>

35. Canadian Food Inspection Agency. Coronavirus (COVID-19): information for consumers about food safety and animal health. Canadian Food Inspection Agency; 2020. **Disponible en** <https://www.inspection.gc.ca/covid-19/information-for-consumers-about-food-safety-and-an/eng/1584648921808/1584648922156>
36. New Zealand Food Safety. COVID-19 and food safety in Alert Level 3. New Zealand Food Safety guidance for food handlers and businesses during COVID-19 Alert Level 3. New Zealand Food Safety; 2020. **Disponible en** <https://www.mpi.govt.nz/protection-and-response/coronavirus/coronavirus-and-food-safety/covid-19-and-food-safety-in-alert-level-3/>
37. Harvard T.H. Chan School of Public Health. Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19. **Disponible en** <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/2020/03/25/food-safety-nutrition-and-wellness-during-covid-19/>
38. Harvard T.H. Chan School of Public Health. COVID-19 basics. Symptoms, spread and other essential information about the new coronavirus and COVID-19. Harvard T.H.; 2020. **Disponible en** <https://www.health.harvard.edu/diseases-and-conditions/covid-19-basics>
39. Universidad de Chile. Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos. Consejos para almacenar alimentos por más tiempo. Universidad de Chile; 2020. **Disponible en** <https://inta.cl/consejos-para-almacenar-alimentos-por-mas-tiempo/>
40. Food Security Cluster. Recommendation for programmatic continuity in the context of the COVID-19 outbreak. **Disponible en** https://fscluster.org/sites/default/files/documents/gfsc_-_annex_-_covid19_-_recommendations_for_programmatic_continuity.pdf
41. European Food Safety Authority. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. EFSA; 2020. **Disponible en** <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
42. Center for Strategic & International Studies. COVID-19 and Food Security. What You Need to Know. CSIS; 2020. **Disponible en** <https://www.csis.org/programs/global-food-security-program/covid-19-and-food-security>
43. European Commission. Covid and food safety. Questions and Answers. European Commission; 2020. **Disponible en** https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_en.pdf
44. 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** <https://www2.unwomen.org/-/media/field%20office%20americas/documentos/publicaciones/2020/03/briefing%20coronavirusv1117032020.pdf?la=es&vs=930>
45. Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Min. de Salud de la Nación; 2016. **Disponible en** http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001007cnt-2017-06_guia-alimentaria-poblacion-argentina.pdf
46. Ministerio de Salud de la Nación. Guía de entornos escolares saludables. Recomendaciones para la implementación de políticas de prevención de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en instituciones educativas. Min. de Salud de la Nación; 2019. **Disponible en** http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001439cnt-2019-06_entornos-escolares-saludables.pdf

47. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para prevenir la transmisión del coronavirus en ámbitos con circulación de personas. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
48. ANMAT. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea]. **Disponible en** http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap6.pdf
49. ANMAT. Ley 18.284. Código Alimentario Argentino. [en línea]. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
50. World Food Programme. Emergency Field Operations Pocketbook. WFP; 2020. **Disponible en** https://www.unicef.org/emerg/files/WFP_manual.pdf
51. Federación Argentina de Graduados en Nutrición. ReNAE. Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias. FAGRAN; 2016. **Disponible en** <https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2017/05/ReNaE-Reunion-Nacional-de-Alimentacion-en-Emergencias.pdf>
52. Acosta-Gnass SI. Manual de control de infecciones y epidemiología hospitalaria. OPS; 2011. **Disponible en** https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51545/ControlInfecHospitalarias_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
53. European Centre for Disease Prevention and Control. Interim guidance for environmental cleaning in nonhealthcare facilities exposed to SARS-CoV-2. ECDC; 2020. **Disponible en** <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/interim-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities-exposed-2019>
54. Gobierno de Chile. Ministerio de Salud. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes - COVID-19 (excluidos los establecimientos de atención de salud). Gobierno de Chile; 2020. **Disponible en** <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECION-C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>
55. Organización Mundial de la Salud. ¿Cómo lavarse las manos? OMS; 2010. **Disponible en** https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf
56. Organización Mundial de la Salud. ¿Cómo desinfectarse las manos? OMS; 2010. **Disponible en** https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf
57. 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** <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
58. OPS/OMS-Argentina. COVID-19. Recomendaciones. OPS, OMS; 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
59. Organización Mundial de la Salud. Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus. OMS; 2020. **Disponible en** <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
60. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para la prevención de infecciones respiratorias en empresas y organismos con atención al público. Min. de Salud de la Nación; 2020. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/noticias/recomendaciones-para-la-prevencion-de-infecciones-respiratorias-en-empresas-y-organismos>

61. Ministerio de Salud de la Nación. Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19). **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes>
 62. Ministerio de Salud de la Nación. Uso de barbijo casero. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>
 63. Argentina Unida. Uso de barbijos caseros o tapabocas (cubre bocas, nariz y mentón) Argentina; 2020. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/uso-de-barbijos-caseros-o-tapabocas-cubre-bocas-nariz-y-menton>
 64. Ministerio de Salud de la Nación. Covid-19 recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos. Recomendaciones. Min. de Salud de la Nación; 2020. **Disponible en** <http://www.msal.gob.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001472cnt-covid19-recomendaciones-manipulacion-higienica-alimentos.pdf>
 65. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para cuando salís de tu casa. **Disponible en** <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>
-

