



GUÍA

Recomendaciones para la Alimentación en Establecimientos Educativos

Febrero 2022

 PLAN DE ACCIÓN
CORONAVIRUS
COVID-19

1. Objetivo

Entregar recomendaciones para el proceso de entrega del servicio del Programa de Alimentación Escolar, para disminuir el riesgo de contagio por Covid-19.

2. Alcance

Este documento aplica a los establecimientos educacionales adscritos al Programa de Alimentación Escolar (PAE) a lo largo de todo el país con vigencia indeterminada hasta que Junaeb emita un nuevo documento que lo actualice o defina su término.

3. Higiene del estudiante y uso de mascarillas

3.A) Higiene del Estudiante

Se recomienda que los estudiantes laven sus manos con agua y jabón y/o las desinfecten con alcohol gel antes de ingresar al comedor o donde se consuman los alimentos, y luego de alimentarse.

Adicionalmente, se recomienda que el establecimiento implemente rutinas de lavado de manos según lo establezca la autoridad sanitaria o el Ministerio de Educación a través de los protocolos correspondientes. Además, se sugiere que un docente o asistente de la educación pueda supervisar a los estudiantes para constatar que el lavado de manos se realice de acuerdo con las instrucciones dadas por la autoridad sanitaria, enfatizando en la importancia de evitar que los estudiantes se toquen la cara, ropa o manipulen superficies cercanas y que los niños no intercambien o compartan utensilios ni alimentos.

Se sugiere que el lugar definido para la alimentación disponga de alcohol gel en modalidad y cantidad suficiente para que quienes se encuentren ahí hagan uso toda vez que sea necesario.

3.B) Uso y retiro de Mascarillas

El docente o asistente de la educación que supervise a los estudiantes debe constatar que al momento de comer no pongan la mascarilla sobre la mesa o superficies del comedor, según lo dispuesto en la resolución N°43 de enero de 2021 del Ministerio de Salud que dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica.

Se recomienda que el/los docente/s o asistente/s de la educación que supervise/n el desayuno y almuerzo, realice/n una demostración a los estudiantes a su cargo respecto de la correcta postura y

retiro de las mascarillas, enfatizando que cada estudiante siempre debe manipular su mascarilla con las manos limpias. En el caso de estudiantes que requieran asistencia para disponer y/o retirar la mascarilla por razones de fuerza mayor, se sugiere que esta acción se lleve a cabo por algún miembro del personal, quien deberá lavar sus manos en forma previa y posterior a realizar esta acción.

El retiro de las mascarillas debe realizarse desde los elásticos, evitando tocar su contenido. Otra alternativa es, también tomando los elásticos, que el estudiante pueda ubicar la parte delantera de la mascarilla debajo de su mentón mientras se alimenta y, al final de comer, subirla.

4. Servicio de Alimentación

A continuación, se describen las recomendaciones que deberá tener en cuenta el establecimiento para la entrega del servicio de alimentación, con el objeto de disminuir al mínimo la posibilidad de contagio por Covid-19.

4.A) Definición de espacios

Para la definición de los espacios destinados a la alimentación de los estudiantes, se recomienda considerar lo indicado en el *“Protocolo de medidas sanitarias y vigilancia epidemiológica para Establecimientos Educativos”* del Ministerio de Educación, el cual elimina la restricción de aforos en todos los espacios dentro de los establecimientos educativos, lo que también incluye a los comedores. Debido a esto, es importante que el establecimiento educativo considere lo establecido en el punto 5 de la presente guía.

Se proponen tres formatos de entrega de alimentación a los cuales podrá acogerse el establecimiento educativo. La contraparte responsable del programa de alimentación en el establecimiento educativo deberá comunicar el formato escogido al encargado de la empresa prestadora para asegurar la correcta entrega del servicio.

A continuación, se proponen los formatos para la entrega de la alimentación:

- **Alimentación dentro del comedor del establecimiento:** cuando el servicio de alimentación se entregue únicamente en el comedor del establecimiento educativo.
- **Alimentación dentro de la sala de clases:** cuando el servicio de alimentación se entregue únicamente en las salas de clases del establecimiento educativo. En estos casos deberá ser el mismo estudiante o el personal de educación quien transporte la bandeja de ida y regreso a la cocina, siempre habiéndose lavado las manos previamente. En ningún caso lo anterior deberá ser realizado por las manipuladoras de alimentos. Para esta alternativa es importante tomar en consideración lo establecido en el punto 5 de la presente guía, la que establece las recomendaciones de limpieza y desinfección de recintos y superficies.
- **Alimentación en espacios mixtos:** este formato que combina las dos modalidades antes descritas permitirá al establecimiento contar con mayor espacio para lograr el distanciamiento. En el caso de esta modalidad, se sugiere que en la sala de clases se alimenten aquellos estudiantes que llevan alimentación desde sus casas.

En cualquier caso, se recomienda priorizar la alimentación en el comedor, tomando en consideración los aspectos señalados en el punto 5 de la presente guía.

Asimismo, se sugiere al establecimiento educativo considerar:

- Garantizar una suficiente capacidad de supervisión durante la alimentación.
- Establecer horarios diferidos de alimentación, por ciclos y niveles, supervisados por adultos, evitando aglomeraciones.

4.B) Proceso de entrega del servicio de alimentación

El establecimiento deberá definir el proceso de alimentación más seguro e inocuo. Para ello deberá facilitar el lavado y desinfección de manos por parte de los estudiantes, propiciando el distanciamiento en la medida de lo posible.

Una vez que los estudiantes hayan lavado sus manos, se sugiere se dispongan en una fila que propicie el distanciamiento en la medida de lo posible para ingresar al comedor.

Para ello se sugiere que un miembro del equipo docente se encuentre en la entrada del comedor propiciando el distanciamiento entre los estudiantes y regulando la entrada al comedor, monitoreando que los estudiantes estén formados en fila.

A continuación, se propone una ruta segura para comer:

- **PASO 1:** El estudiante deberá lavar o desinfectar sus manos previo al ingreso al comedor.
- **PASO 2:** Cuando el estudiante esté en la fila de espera para recibir su alimentación, debe utilizar su mascarilla, respetando su lugar y distanciamiento en la medida de lo posible. En el caso de que ensucie sus manos, deberá volver a lavarlas o desinfectarlas.
- **PASO 3:** El estudiante debe ingresar al comedor y retirar la bandeja en el lugar destinado con este fin.
- **PASO 4:** Cuando el estudiante tenga su bandeja, debe dirigirse a la mesa en donde se sentará y solo en ese momento podrá bajar su mascarilla hacia el cuello o guardarla adecuadamente.
- **PASO 5:** Cuando el estudiante finalice su alimentación, debe subir su mascarilla hasta cubrir su boca y nariz -o volver a usarla-, y esperar que el lugar de entrega de bandejas se encuentre desocupado para evitar las filas.
- **PASO 6:** Al terminar su alimentación, el estudiante debe retirarse del comedor por el lugar definido y volver a lavarse las manos.

4.C) Definición de horarios

El establecimiento podrá definir turnos para entregar la alimentación de los estudiantes, debiendo evaluar, en caso de ser necesario, la posibilidad de extender el horario de entrega del servicio de alimentación, con el objetivo de que existan los tiempos suficientes destinados a la higienización de los espacios. De no disponer con suficiente espacio, se podrá considerar las opciones de modalidad de entrega de alimentos, de acuerdo con lo definido en el punto 4.A.

En el caso de que la alimentación se realice en la sala de clases, los horarios se deberán ajustar de forma que permitan llevar a cabo correctamente la logística asociada al servicio, como ocurre con la preparación de la ración, el envasado, el transporte, su disposición en la sala de clases y su retiro, además de la higienización de la sala antes y después de comer.

En caso de que se establezcan horarios de alimentación diferidos, se sugiere considerar evitar aglomeraciones y la capacidad del comedor según las disposiciones sanitarias establecidas en el

“Protocolo de Medidas Sanitarias y vigilancia epidemiológica para establecimientos educativos”, y los tiempos destinados a la higienización, a partir del cronograma establecido para la alimentación de los estudiantes.

Se sugiere que los horarios diferidos sean coordinados de tal forma que estén en un mismo turno los grupos o cursos que comparten recreos o patios durante el resto de la jornada, propiciando el distanciamiento entre grupos de alumnos que no tengan vínculo alguno durante la jornada escolar.

La contraparte responsable del programa de alimentación en el establecimiento educativo deberá coordinarse con el encargado de la empresa prestadora del servicio y/o las manipuladoras de alimentos para asegurar la correcta realización de los turnos.

5. Consideraciones generales de limpieza y desinfección de recintos y superficies

Una vez definidos por parte del establecimiento cuáles serán los espacios asignados para la entrega del servicio de alimentación, se sugiere establecer la metodología de limpieza y desinfección de los recintos y las superficies.

Se sugiere limpiar y sanitizar todas las superficies de contacto, teniendo presente que la limpieza elimina suciedad e impurezas visibles a través de la acción mecánica (fricción) con la aplicación de detergentes o jabones posteriormente enjuagados con agua; mientras que la sanitización elimina parcial o totalmente microorganismos, tales como virus y bacterias. Por lo tanto, es muy importante que todas las etapas se realicen correctamente para que haya una buena limpieza.

Este procedimiento es aplicable al ambiente, a las superficies (mesas, asientos, pomos de puertas, pisos, mesones, banquetas, tableros, entre otros), y al piso con un viricida o desinfectante, de acuerdo con las recomendaciones de la autoridad sanitaria y ciñéndose siempre a las instrucciones dadas por el fabricante del producto químico a usar, considerando lo indicado en el rótulo respecto a la concentración del producto y al tiempo de acción de este cuando está en contacto con la superficie.

Se sugiere considerar lo establecido en el “Protocolo de medidas sanitarias y vigilancia epidemiológica para establecimientos educativos”, donde el establecimiento educativo deberá mantener una ventilación permanente de los espacios destinados a la alimentación, ya sea en el comedor del establecimiento educativo o en las salas de clases, manteniendo al menos una ventana o la puerta abierta siempre. En aquellos espacios donde sea posible, se recomienda mantener ventilación cruzada para generar corrientes de aire (por ejemplo, manteniendo la puerta y una ventana abierta simultáneamente). Si las condiciones climáticas lo permiten, se recomienda mantener todas las ventanas abiertas.

Los lugares de entrega de alimentación deberán ser sanitizados, al menos:

- Antes de la entrega de alimentación.
- Entre turnos.