

Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina

Grupo federal de trabajo para la elaboración de recomendaciones en comedores escolares en la pandemia de COVID-19 en Argentina

Resumen: Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina. El impacto de la pandemia causada por el COVID-19 puede profundizar las situaciones de malnutrición, donde será necesario adaptar los programas alimentarios a este nuevo contexto. El objetivo de este trabajo fue presentar la metodología y los principales resultados del proceso de formulación de una guía federal basada en la evidencia científica y adaptada a la realidad de la población infanto-juvenil que asiste a los comedores escolares de las 24 jurisdicciones de Argentina. Se observó que las modalidades de implementación de CE durante la pandemia fueron: módulos alimentarios (la más frecuente); módulos alimentarios entregados en la escuela con sostenimiento del CE regular y, viandas y/o refrigerios entregados diariamente. Existió escasa evidencia a nivel global y regional sobre recomendaciones específicas aplicadas a la implementación de CE, aunque se encontraron recomendaciones sobre higiene y manipulación de alimentos. A partir de un proceso participativo entre actores claves se obtuvieron recomendaciones específicas según las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN). Se concluye que resulta necesario aumentar las experiencias participativas en el diseño de recomendaciones basadas en la evidencia, adaptadas al territorio y que asuman un enfoque integral desde las dimensiones de la SAN. **Arch Latinoam Nutr 2020; 70(3): 215-234.**

Palabras clave: Seguridad alimentaria y nutricional, alimentación escolar, políticas públicas, emergencia sanitaria, COVID-19.

Introducción

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

Summary: Recommendations for the teams that manage school canteens in the public health emergency of COVID-19 in Argentina. The impact of the pandemic caused by COVID-19 may deepen the situations of malnutrition, where it will be necessary to adapt food programs to this new context. The objective of this work was to present the methodology and the main results of the process of formulating a federal guide based on scientific evidence and adapted to the reality of the child and adolescent population that attend school canteens in the 24 jurisdictions of Argentina. It was observed that the modalities for the implementation of SC during the pandemic were: food modules (the most frequent); food modules delivered at school with regular SC support and, food and/or snacks delivered daily. There was little evidence at the global and regional level on specific recommendations applied to the implementation of SC, although recommendations on hygiene and food handling were found. Based on a participatory process among key actors, specific recommendations were obtained according to the dimensions of food and nutrition security (FNS). It is concluded that it is necessary to increase participatory experiences in the design of recommendations based on evidence, adapted to the territory and that assume a comprehensive approach from the dimensions of FNS. **Arch Latinoam Nutr 2020; 70(3): 215-234.**

Key words: Food and nutrition security, school feeding, public policies, health emergency, COVID-19.

coronavirus (COVID-19) en los programas alimentarios escolares, constituyendo un desafío para la alimentación de América Latina y el Caribe (ALC). 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).

En un informe internacional (5) se expone claramente que, durante una pandemia, la malnutrición puede

¹Instituciones de adscripción serán listadas al final del documento.

aumentar y, 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 (6). 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 complementarios (7). También se pueden generar inconvenientes en la cadena de suministro de alimentos, las interrupciones del transporte y las medidas de cuarentena que limitan el acceso a los mercados (8).

Además los problemas se pueden generar en la demanda, como una pérdida de poder adquisitivo causada por la enfermedad, por la inactividad o disrupción de la actividad laboral, menor capacidad de generar recursos económicos, cambios en los patrones de alimentación, dando como resultado un empeoramiento de la nutrición (8, 9).

Según datos de la FAO estos programas actualmente benefician a 85 millones de niñas y niños en ALC, y para aproximadamente 10 millones de ellos, se constituyen en una de las principales fuentes de alimentación segura que reciben al día (2, 10).

El contexto alimentario y nutricional en ALC y en Argentina en el grupo de niños, niñas y adolescentes (NNyA) es complejo, teniendo en cuenta la doble carga de malnutrición, la emergencia se presenta como un panorama alarmante (11). Según datos publicados en el último reporte sobre el Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, 2019 (11), 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% de retraso en el crecimiento.

La Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) (12) realizada en Argentina entre 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 la región (11).

En cuanto a la población de 5 a 17 años a nivel del país (12), en el 2018 el 41,1% tuvo peso excesivo (sobrepeso y obesidad); el 1,4% delgadez y el 3,7% baja talla.

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 el contexto epidemiológico y nutricional actual de Argentina, caracterizado por una alta prevalencia de exceso de peso (12) la pandemia no solo podría generar situaciones de inseguridad alimentaria, sino también agudizar los problemas epidemiológicos preexistentes.

En Argentina, desde marzo 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”, destinada a prevenir la propagación de la pandemia evitando la concentración de personas en lugares públicos o privados. Las clases presenciales en los niveles inicial, primario y secundario en todas sus modalidades e institutos de educación superior, se encontraron suspendidas en todo el país. En aquellos casos en que las instituciones educativas brindan alguna prestación alimentaria a los escolares, las mismas deberán sostener la asistencia alimentaria (15, 16).

Este trabajo se enmarca en una experiencia participativa a través de la conformación del “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)” donde se contó con una publicación previa bajo la modalidad de documento técnico, basado en una primera versión en formato de “documento abierto” (abril, 2020) por el momento de pandemia, que luego fue actualizado con nueva evidencia y difundido en junio del 2020 (versión 2), con el propósito de apoyar a los gobiernos sub-nacionales y locales a mitigar los efectos de la pandemia en la SAN de NNyA del país que asisten a los comedores escolares (17).

El objetivo de este trabajo fue presentar la metodología y

los principales resultados del proceso de formulación de una guía federal basada en la evidencia científica y adaptada a la realidad de la población infanto-juvenil que asiste a los comedores escolares de las 24 jurisdicciones de Argentina.

Materiales y métodos

La metodología de trabajo para la elaboración y consolidación de las recomendaciones de la guía federal (17) consistió en cuatro etapas:

Primera etapa: a partir de una búsqueda de información a nivel subnacional (provincias), se trabajó en un primer mapeo de iniciativas estatales donde se tomaron como insumo fuentes secundarias de páginas web oficiales de ministerios provinciales, así como también publicaciones en periódicos locales para lograr una primera aproximación de las actuales modalidades de intervención de comedores escolares en el marco de la pandemia.

Segunda etapa: consistió en consulta a “actores claves” y/o “referentes territoriales” de las 24 provincias del país que se desempeñaban en algún área dentro de ministerios provinciales o gobiernos locales y que contaran con trayectorias en el área de implementación de programas en alimentación saludable, nutrición escolar y/o en nutrición infantil, con la finalidad de ampliar la información obtenida en la primera etapa. 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 (18) a nivel internacional con foco en recomendaciones para la implementación de comedores escolares/programas de alimentación escolar en el contexto de COVID-19.

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 publicaciones internacionales

sobre manipulación de alimentos en el contexto de la pandemia con la finalidad de complementar la información específica.

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.

Para sistematizar la información se elaboró una matriz donde se volcaron los datos de interés de cada artículo (título, fecha, organismo responsable, recomendación).

Cuarta etapa: durante los meses de marzo y abril del 2020 se llevó a cabo una metodología cualitativa donde se realizaron sucesivas consultas, intercambio virtual, validación y consensos para la consolidación de un documento de recomendaciones. Este proceso consistió en las siguientes sub-etapas:

- 1) Elaboración de una primera versión del documento, a partir de la revisión de la literatura científica encontrada durante la 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 el 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) Realización de rondas de validación:
 - En primera instancia a “actores claves” y/o “referentes territoriales” de las 24 provincias del país con experiencia en programas en alimentación saludable, nutrición escolar y/o infantil, pertenecientes a Ministerios de Salud, Educación, Desarrollo Social y Municipios; donde se consideraron aspectos de: factibilidad,

análisis de la realidad local, facilitadores y barreras de implementación. Dentro de la etapa 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.

- Luego 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.
- Por último, se llevó a cabo la validación de asociaciones y entidades profesionales a nivel nacional y provincial, entidades académicas y asociaciones del tercer sector que se adhirieron a esta guía de recomendaciones.

En este trabajo para sistematizar las recomendaciones definidas en la revisión de la literatura y en las rondas de validación durante el proceso de elaboración de la guía federal (17), se elaboró una matriz de recomendaciones tomando las dimensiones de la SAN (19) y se generaron categorías pre-establecidas y emergentes.

Resultados

Mapeo de iniciativas estatales y de la modalidad de implementación de comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19

Durante el mapeo político de iniciativas estatales 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. Se resumen en tres tipos: 1) módulos alimentarios, 2) módulos alimentarios entregados en la escuela con sostenimiento del comedor escolar regular y, 3) viandas y/o refrigerios entregados en la escuela (Figura 1).

Módulos alimentarios	Módulos alimentarios entregados en la escuela con sostenimiento del comedor escolar regular	Viandas y/o refrigerios entregados en la escuela
Alimentos (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 realiza la incorporación de módulos complementarios de refuerzo entregados a las familias más vulnerables.	Las prestaciones regulares (continuidad de servicio de comedor tradicional) solo en casos particulares, por ejemplo, de escuelas de zonas de mayor vulnerabilidad social, según pautas culturales de pueblos originarios y de la zona geográfica. Esta modalidad se realiza en franjas horarias programadas y se combina con módulos alimentarios entregados en la escuela.	Viandas individuales, que se entregan diariamente. El retiro se realiza en franjas horarias programadas.

Figura 1. Modalidades de atención para la alimentación escolar por el estado argentino en el marco de la pandemia de COVID-19

Revisión de la literatura sobre las recomendaciones internacionales

Durante la etapa de revisión de la literatura a nivel internacional publicada hasta el 25 de abril del 2020, se encontró un total de

30 publicaciones que cumplieron con los criterios de inclusión (Tabla 1).

Se visualizaron escasas publicaciones en revistas científicas, siendo una publicación de la Revista

Tabla 1. Documentos internacionales publicados hasta el 25 de abril del 2020, sobre recomendaciones para la implementación de comedores escolares y manipulación de alimentos en el marco de la pandemia de COVID-19

Referencia del documento	Organismo responsable de la publicación/revista científica	Recomendaciones específicas para comedores escolares	Recomendaciones para el suministro y/o manipulación de alimentos aplicables a comedores escolares
<i>World Food Programme. Recommendations for adjusting food distribution standard operating procedures in the context of the COVID-19 outbreak. WFP; 2020</i>	Programa Mundial de Alimentos (WFP) 13/03/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.
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	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) 19/03/2020	Recomendaciones generales sobre nuevas modalidades de implementación de Programas de Alimentación Escolar.	No se observan recomendaciones específicas.
<i>United Nations Children's Fund. Word 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</i>	<i>United Nations Children's Fund (UNICEF); Word Health Organization (WHO); The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (IFRC) Marzo, 2020</i>	Se enuncian de manera indirecta los comedores dentro de las normas de higiene y saneamiento, no se observan recomendaciones nutricionales específicas.	No se observan recomendaciones específicas.
<i>Global Technical Assistance Mechanism (GTAM). Coronavirus disease (COVID-19) Guidance Summary for Nutrition in Emergencies (NiE) Practitioners. GTAM; 2020</i>	<i>Global Technical Assistance Mechanism (GTAM) 13/03/2020</i>	Se enuncian de manera general los programas alimentarios y posibles ajustes.	No se observan recomendaciones específicas.
<i>Food Safety Authority of Ireland (FSAI). All FAQs - COVID-19 (Coronavirus). FSAI; 2020</i>	<i>Food Safety Authority of Ireland (FSAI) 21/03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para los procesos de elaboración de alimentos.
<i>U.S. Food & Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)</i>	<i>U.S. Food & Drug Administration 20/03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para los procesos de elaboración de alimentos.
<i>Harvard T.H. Chan School of Public Health. Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19, Harvard T.H.; 2020</i>	<i>Harvard T.H. Chan School of Public Health 25/03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones de la manipulación de alimentos en servicios de alimentos y entregas de productos.
Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. COVID-19. Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. 2020	Gobierno de España. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio; Ministerio de Sanidad 12/03/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en instituciones turísticas que incluye recomendaciones relacionadas a manipulación de alimento e higiene del personal.
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	Academia Española de Nutrición y Dietética 17/03/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas de aspectos nutricionales en el marco de la pandemia. Se enuncian aspectos relacionados a la manipulación y elaboración de alimentos.
Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA. Consejos para almacenar alimentos por más tiempo. INTA; 2020	Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA 23/03/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Se brindan recomendaciones sobre formas de almacenamiento de alimentos.

*Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares
en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina*

Tabla 1. Documentos internacionales publicados hasta el 25 de abril del 2020, sobre recomendaciones para la implementación de comedores escolares y manipulación de alimentos en el marco de la pandemia de COVID-19 (cont. 2)

Referencia del documento	Organismo responsable de la publicación/revista científica	Recomendaciones específicas para comedores escolares	Recomendaciones para el suministro y/o manipulación de alimentos aplicables a comedores escolares
<i>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</i>	<i>United Nations Children's Fund (UNICEF); World Health Organization (WHO); The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (IFRC) Marzo, 2020</i>	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.
<i>The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic – impact on food and agriculture. FAO; 2020</i>	<i>The Food and Agriculture Organization (FAO) 24/03/2020</i>	Se observan recomendaciones generales destinadas a garantizar las necesidades alimentarias de programas sociales en el marco de la emergencia.	No se observan recomendaciones específicas.
<i>Food Security Cluster. Recommendation for programmatic continuity in the context of the COVID-19 outbreak. FSC; 2020</i>	<i>Food Security Cluster (FSC) 19/03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.
<i>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</i>	<i>Inter-Agency Standing Committee (IASC) Marzo, 2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas en los procesos operativos de distribución de alimentos.
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	Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura 7/04/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones específicas para empresas del sector alimentario, con foco en los procesos operativos de elaboración, distribución y comercialización de alimentos.
<i>Desai AN, Aronoff DM. Food Safety and COVID-19. JAMA. Published online April 09, 2020. doi:10.1001/jama.2020.5877</i>	<i>Journal of the American Medical Association (JAMA) 9/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos por parte del consumidor.
<i>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</i>	<i>Harvard T.H. Chan School of Public Health 22/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones de la manipulación de alimentos por parte de los consumidores.
<i>U.S Food & Drug Administration. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. FDA; 2020</i>	<i>U.S Food & Drug Administration 24/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos.
<i>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</i>	<i>U.S Food & Drug Administration 21/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos en comercios minoristas, restaurantes y servicios de entrega de alimentos.
<i>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</i>	<i>World Food Programme (WFP), the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, United Nations Children's Fund (UNICEF) 7/04/2020</i>	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.
<i>United Nations. Policy Brief: The Impact of COVID-19 on children. UN; 2020</i>	<i>United Nations (UN) 15/04/2020</i>	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.

Tabla 1. Documentos internacionales publicados hasta el 25 de abril del 2020, sobre recomendaciones para la implementación de comedores escolares y manipulación de alimentos en el marco de la pandemia de COVID-19 (cont. 3)

Referencia del documento	Organismo responsable de la publicación/revista científica	Recomendaciones específicas para comedores escolares	Recomendaciones para el suministro y/o manipulación de alimentos aplicables a comedores escolares
<i>Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. L'alimentation et le COVID 19. ANSES; 2020</i>	<i>Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) 2/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre prácticas para la higiene de los alimentos destinadas al público en general.
<i>European Food Safety Authority Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. EFSA; 2020</i>	<i>European Food Safety Authority (EFSA) /03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre el virus y los alimentos.
<i>Center for Strategic & International Studies. COVID-19 and Food Security. What You Need to Know. CSIS; 2020</i>	<i>Center for Strategic & International Studies (CSIS) 24/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos en el contexto de pandemia.
<i>European Commission. Covid and food safety. Questions and Answers. European Commission; 2020</i>	<i>European Commission 8/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre producción, distribución y manipulación de alimentos en el hogar en el contexto de pandemia.
<i>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</i>	<i>Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) 27/03/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones sobre manipulación de alimentos e higiene en el contexto de pandemia.
<i>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.</i>	<i>New Zealand Food Safety 17/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a manipuladores de alimentos y empresas en la pandemia.
<i>Canadian Food Inspection Agency. Coronavirus (COVID-19): information for consumers about food safety and animal health. Canadian Food Inspection Agency; 2020</i>	<i>Canadian Food Inspection Agency 17/04/2020</i>	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a higiene y manipulación y preparación de alimentos en contexto de pandemia.
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	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 20/04/2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a manipuladores de empresas alimentarias en la pandemia.
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	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento (FLAMA). 2020	No contiene recomendaciones para comedores escolares.	Recomendaciones destinadas a operados de mercados para el suministro de alimentos en contexto de la pandemia.

Nota. Tabla adaptada de la guía "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", 2020 (17).

JAMA (*American Medical Association*) (20), destinada a la manipulación de alimentos (Tabla 1).

Algunas instituciones como la Escuela de Salud Pública de Harvard (21, 22) y el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA) (23) también brindaron recomendaciones relacionadas a temas del manejo de alimentos.

Gran parte de los trabajos encontrados, fueron provenientes de organismos internacionales pertenecientes a Naciones Unidas y sus organismos especializados y, principalmente, enfocados en la manipulación de alimentos (2, 10, 24-26) y, en casos particulares, en la distribución (27, 28). Algunos documentos se enfocaron en medidas para entornos

escolares en el contexto de la pandemia (29, 30), (ambos incluyen aspectos sobre comedores escolares), aunque en otros no profundizan en estos programas (31) o los enuncian de manera general (5). Solo un trabajo realizado por el PMA, FAO y UNICEF (32) brindó recomendaciones generales y específicas sobre la implementación de programas de alimentación escolar en el contexto de la emergencia sanitaria. Otras instituciones internacionales también elaboraron lineamientos sobre manipulación y distribución de alimentos (33-36).

Si bien se observaron a nivel internacional algunos antecedentes provenientes de gobiernos, como es el caso de Estados Unidos (*Food & Drug Administration*) (37-39), Irlanda (*Food Safety Authority of Ireland*) (40), Francia (*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*) (41, 42), Canadá (*Canadian Food Inspection Agency*) (43), Nueva Zelanda (*New Zealand Food Safety*) (44), y España (Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y el Ministerio de Sanidad) (45) (Tabla 1), con foco en los alimentos no se observaron aparentes documentos destinados

específicamente a recomendaciones relacionadas con los programas de alimentación escolar.

Recomendaciones propuestas para la implementación de programas de comedores escolares según las dimensiones de la SAN a partir de la revisión de la literatura, lineamientos internacionales y nacionales y adaptadas a través de las rondas de validación.

A las recomendaciones internacionales sobre CE y sobre suministro, manipulación y/o distribución de alimentos (1-10, 13, 14, 20-45) encontradas durante la etapa de revisión, se incorporaron otras directrices basadas en alimentación saludable nacional (46, 47), los POES, el Código Alimentario Argentino (48, 49), aspectos de emergencias y desastres (5, 50), limpieza de espacios y el uso de hipoclorito de sodio (51-53); medidas de higiene de la OMS (54-58); y recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación de Argentina (59-65). La revisión de todos los antecedentes permitió elaborar un primer documento de recomendaciones destinadas a comedores escolares que luego fue sometido al proceso de validación.

Se generaron recomendaciones según las dimensiones de la SAN (19) y sus categorías pre-establecidas y emergentes: disponibilidad física de los alimentos, acceso económico y físico a los alimentos, consumo y utilización de los alimentos y estabilidad en el tiempo (Tablas 2, 3 y 4). Se puede observar

Tabla 2. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según las dimensiones de disponibilidad y acceso de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020.

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
Disponibilidad física de los alimentos	Oferta de alimentos en función de producción, niveles de existencias y comercio.	Estacionalidad	•Considerar la transición desde prestaciones regulares a la disponibilidad y entrega de módulos alimentarios constituidos por: productos pertenecientes a los grupos de alimentos fuente según las Guías Alimentarias para la Población Argentina (46). •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. •Evaluar la posibilidad de disponibilidad y 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. •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 subida de precios de los mismos.
Acceso económico y físico a los alimentos	Acceso a los alimentos a través de políticas con mayor enfoque en materia de ingresos y gastos.	Geográfico	•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.
		Socio-económico	•Incrementar la asignación económica de los programas de protección social (como los de transferencias de ingresos, Asignación Universal por Hijo-AUH, Tarjeta alimentaria, etc.) con articulación de la asistencia alimentaria brindada desde los comedores escolares. •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.

Tabla 3. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de consumo de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020.

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
Consumo y utilización de los alimentos	Forma en la que el cuerpo aprovecha los nutrientes presentes en los alimentos. Mantener los nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares, combinados con el buen uso biológico de los alimentos consumidos, obtendremos la condición nutricional.	Aspectos nutricionales saludables	•Promover el acceso de alimentos de todos los grupos preferentemente frescos o mínimamente procesados. •Considerar la entrega de módulos alimentarios constituidos por: productos pertenecientes a los grupos de alimentos fuente; 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 (47); considerando energía, proteínas totales, proteínas de alto valor biológico, aporte de calcio, hierro, vitamina A y C y fibra.
		Situaciones especiales	•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.).
		Agua segura	•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.
		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. •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 de 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 dispensador 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 así como 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. •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 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.

*Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares
en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina*

Tabla 3. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de consumo de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020 (Cont. 2).

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
		Circulación de personas en el lugar de 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	• 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 (51). • La solución desinfectante puede hacerse a partir de una variedad de estos productos 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, una vez realizada la limpieza de superficies. 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 (52-54)). Se recomienda utilizar lavandina cuyo rótulo especifica que es apta para desinfectar agua y/o alimentos. • En los lugares donde se entreguen bolsones de frutas y verduras, se recomienda higienizar el alimento previo al armado de los bolsones. A las verduras y frutas enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de lavandina/litro unos 20 minutos y posteriormente enjuagar con abundante agua potable y dejar secar (64). • 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 apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire, previendo que el mismo provenga de espacios/áreas limpias.

Tabla 3. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de consumo de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020. (Cont. 3)

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
		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 (tosar 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, con los pasos correctos del 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 (54,55) con agua y jabón al menos por 40-60 segundos; o con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel) por 20-30 segundos. •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 (54,55) al menos por 40-60 segundos con agua y jabón; o por 20-30 segundos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). •Las personas que trabajan con alimentos deberán lavarse las manos según los consejos de la OMS (54,55) al menos por 40-60 segundos con agua y jabón; o por 20-30 segundos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). •El lavado de manos deberá ser: 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 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). •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.

*Recomendaciones para los equipos que gestionan los comedores escolares
en la emergencia sanitaria de COVID-19 en Argentina*

Tabla 3. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de consumo de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020. (Cont. 4)

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
		Uso de guantes y barbijos	• Como forma de protegerse contra el virus, se recomienda a la población general, utilizar barbijo casero o tapabocas (cubreboca, 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 (cubreboca, 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. En ese caso, será necesario dirigirlo a un 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.

Tabla 4. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de estabilidad de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores	Asegurar el acceso a los alimentos de manera periódica y considerando las condiciones climáticas adversas, la inestabilidad política, o los factores económicos (el desempleo, los aumentos de los precios de los alimentos).	Género	• 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 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.
		Economía social	• 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. • 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.
		Infraestructura	• 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 limpieza (60), 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.

Tabla 4. Recomendaciones propuestas para la implementación de comedores escolares según la dimensión de estabilidad de la SAN a partir de la revisión de la literatura y las rondas de validación, 2020. (Cont. 2)

Dimensión	Definición	Categoría	Recomendación
		Intersectorialidad	•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. •Todas estas medidas necesitan de una fuerte coordinación interministerial, intersectorial y entre los diferentes niveles (comunal, municipal, provincial y nacional).
		Innovación	•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.
		Educación	•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.
		Monitoreo y evaluación	•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. •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.

que las recomendaciones abarcan ampliamente las dimensiones de la SAN (19), aunque la mayor cantidad se enfocaron en la dimensión de consumo y utilización, en especial en las categorías relacionadas a la organización, circulación de personas, desinfección y medidas de higiene y saneamiento, incluyendo el uso de elementos de protección personal.

Discusión

A partir del análisis y presentación de la metodología y los principales resultados del proceso de formulación de una guía federal llevada a cabo en Argentina (17), se concluye que durante la implementación de CE en el contexto de la pandemia se llevaron a cabo diferentes adaptaciones de entrega de alimentos, aunque los módulos alimentarios fue la principal modalidad implementada. Existió escasa evidencia a nivel global y más aún a nivel regional sobre recomendaciones específicas aplicadas a CE, aunque se encontraron recomendaciones sobre higiene y manipulación de

alimentos. Desde un proceso participativo se pudieron generar recomendaciones específicas para CE, que para este trabajo se analizaron según las dimensiones de la SAN (19) adaptadas al contexto local en el marco de pandemia por COVID-19.

Durante la etapa de revisión de la literatura se visualizó que todos los antecedentes encontrados que enunciaron a los comedores escolares (5, 29-32) y a la manipulación o distribución de alimentos (2, 10, 24-28) se publicaron durante los meses de marzo y abril del 2020, donde fueron generados principalmente desde organismos internacionales. Un resultado a destacar es que durante ese periodo no se encontraron aparentes publicaciones sobre comedores escolares provenientes de áreas de gobiernos. Lo que llevó a plantear la necesidad de desarrollar un documento de recomendaciones federal y participativo.

Otro resultado relevante producto del proceso de elaboración de estas recomendaciones (17) es que se incorpora un abordaje amplio a partir de las dimensiones

de la SAN (18) desde donde se generaron categorías pre-establecidas y emergentes que pueden ser tomadas y adaptadas para otras iniciativas sobre nutrición pública.

La posibilidad de haber consolidado estas recomendaciones tiene múltiples potencialidades para el campo de la nutrición, en especial las relacionadas al vacío de experiencias similares en la región y más aún en el marco de la pandemia por COVID-19 y el impacto real sobre la SAN de NNyA que puede tener las diferentes medidas que se tomen en este contexto, más aún desde los servicios de alimentación y específicamente en los comedores escolares; siendo iniciativas de gran alcance en los países de ALC y donde se constituyen en una de las principales fuentes de alimentación de niños y niñas (2, 10).

Si bien en la región se han publicado artículos científicos de posicionamientos sobre nutrición, estos tuvieron mayor énfasis en nutrientes y evidencia clínica (66, 67).

Desde este trabajo se buscó un abordaje integral basado en los pilares de la SAN (18) aplicados a una política pública nutricional específica. Sin embargo, dentro de las recomendaciones propuestas existió un mayor caudal sobre aspectos de higiene; este hecho puede relacionarse con los antecedentes que se encontraron desde la propia revisión durante el periodo de análisis y con el momento que se estaba transitando de la pandemia.

Otro resultado relevante, radica en el abordaje innovador y participativo para la consolidación de las recomendaciones desde el consenso entre múltiples actores clave, organizaciones e instituciones. Existen diversos antecedentes que postulan la importancia de llevar a cabo iniciativas de participación colectiva al momento de definir políticas públicas (68), siendo un eje central en la comprensión y eliminación de las disparidades en salud y nutrición (69, 70).

Las limitaciones de este trabajo se enfocan en la generación de datos desde un abordaje de revisión de la literatura, mapeo y metodología cualitativa de validación donde los resultados no pueden

generalizarse ni extrapolarse a otros países. Además, la revisión de la literatura se llevó a cabo temporalmente hasta el 25 de abril del 2020 (17), por lo que se requerirá nuevas iniciativas que rescaten las potenciales modificaciones de las recomendaciones luego de este periodo de análisis más aun en un contexto dinámico y cambiante de pandemia.

Sin embargo, este trabajo presenta múltiples e importantes fortalezas, entre las que se destacan las contribuciones a la producción de conocimiento en un área que actualmente no presenta antecedentes aparentes similares a nivel de América Latina y el Caribe (ALC), como también al aporte datos para la definición de las políticas nutricionales participativas en el contexto de pandemia, considerando que Argentina es un país federal y descentralizado. Consideremos que estas recomendaciones podrán ser factibles y aceptadas de implementarse y podrán tener un impacto amplio e inmediato en el contexto real.

Conclusiones

Las recomendaciones propuestas a partir de la revisión de la literatura, mapeo de iniciativas estatales y del componente participativo desarrolladas en una guía federal, podrían ser de utilidad y brindar apoyo a todas las jurisdicciones de Argentina y a otros países de la región, durante la implementación de CE en el contexto de la pandemia de COVID-19. Este trabajo resulta relevante considerando la escasez de antecedentes similares a esta propuesta.

Agradecimientos

Las y los autores/as agradecen a las asociaciones académicas, asociaciones e instituciones profesionales y organizaciones de la sociedad civil a nivel nacional y de las 24 jurisdicciones del país que adhirieron a la guía federal y la contribución de diseño gráfico (17).

Financiamiento

El presente trabajo se realizó sin financiamiento.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no hubo conflicto de interés.

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)

Daniela Moyano. Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba. Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de la Matanza. [Coordinación general] <https://orcid.org/0000-0003-2728-9708>

Áreas específicas: comedores escolares, inocuidad y suministro de alimentos, producción, alimentación saludable y emergencias y desastres

Mónica López. Instituto Nacional de Alimentos. ANMAT <https://orcid.org/0000-0002-0875-1891>

Mercedes Paiva. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria – Argentina Contra el Hambre. Dirección de Políticas de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación- <https://orcid.org/0000-0003-4052-862X>

Verónica Risso Patrón. Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad. Ministerio de Salud de la Nación. <https://orcid.org/0000-0002-3568-8437>

Eliana M. Álvarez Di Fino. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. <https://orcid.org/0000-0001-5039-9177>

Erika Smutt. Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación. <https://orcid.org/0000-0003-0261-2855>

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. <https://orcid.org/0000-0002-2602-2262>

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. <https://orcid.org/0000-0003-0672-8281>

Milena Noguera. Facultad de Ciencias de la Salud y Trabajo Social, Universidad Nacional de Mar del Plata. <https://orcid.org/0000-0001-8083-2971>

Catamarca

Guillermina Facciotti. Área Nutrición, Dirección Igualdad de Oportunidades, Ministerio de Desarrollo Social y Deportes de la Provincia de Catamarca. <https://orcid.org/0000-0003-3517-867X>

Patricia Perricone. Área Alimentación, Dirección de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, Ministerio de Salud de Catamarca. <https://orcid.org/0000-0001-6543-9493>

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Marina Rolón. Programa Nutricional, Dirección General de Atención Primaria, Ministerio de Salud, GCBA- <https://orcid.org/0000-0002-9168-8044>

Elina Figueroa. Instituto Universitario CEMIC (IUC). Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires. UNTREF. <https://orcid.org/0000-0002-1215-933X>

Córdoba

Julieta Bernal. PAICor. Programa de Asistencia Integral de la Provincia de Córdoba. <https://orcid.org/0000-0003-3361-0692>

Daniela Brunello. PAICor. Programa de Asistencia Integral de la Provincia de Córdoba. <https://orcid.org/0000-0003-0405-3786>

Nilda Raquel Perovic. Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba. [Edición general]. <https://orcid.org/0000-0003-4264-2610>

Georgina Oberto. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. <https://orcid.org/0000-0002-1921-7926>

Corrientes

Celina Trifilio. Universidad de la Cuenca del Plata. <https://orcid.org/0000-0001-9177-3102>

Veronica Gabassi. Dirección de Nutrición, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Corrientes. <https://orcid.org/0000-0002-3219-3869>

Ilina Tognola. Dirección de Nutrición, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Corrientes. <https://orcid.org/0000-0002-8792-610X>

María Luz Gómez Jensen. Dirección de Nutrición, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Corrientes. <https://orcid.org/0000-0002-1232-4155>

Chaco

Dora Mieres. Unidad Provincial de Seguimiento Nutricional, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Chaco. <https://orcid.org/0000-0003-1524-0659>

Analía Serra. Dirección de Nutrición. Ministerio de Salud Pública de la Provincia del Chaco. <https://orcid.org/0000-0003-3652-1513>

Chubut

Karen Elizabeth Bender. Departamento Provincial de Nutrición, Ministerio de Salud de Chubut. <https://orcid.org/0000-0001-9489-6431>

Pamela Nudelman. Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut. <https://orcid.org/0000-0002-0254-8104>

Cecilia Lulik. Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut. <https://orcid.org/0000-0002-4053-5021>

Natalia Camargo Iñurrita. Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar Nutriendo Chubut, Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut. <https://orcid.org/0000-0001-9780-5419>

Entre Ríos

Ayelén Pérez. Nutrir-Salud, Programa Nutricional Municipal, Municipalidad de Villaguay, Entre Ríos. <https://orcid.org/0000-0002-1179-8244>

Flavia Dellachiesa. Nutrir-Salud, Programa Nutricional Municipal, Municipalidad de Villaguay, Entre Ríos. <https://orcid.org/0000-0002-8396-5435>

Formosa

María Rosalba Almiron. Programa Provincial de Alimentación y Nutrición Escolar, Ministerio de Cultura y Educación de la Provincia de Formosa. <https://orcid.org/0000-0002-3868-2161>

María Olga Ferch. Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia de Formosa. <https://orcid.org/0000-0001-9616-1957>

Jujuy

Ana Inés Soruco. Ministerio de Salud de la Provincia de Jujuy. <https://orcid.org/0000-0001-8015-869X>

Celia Margarita Tabera. Ministerio de Educación de la Provincia de Jujuy. <https://orcid.org/0000-0003-3447-7213>

La Pampa

Antonella Schutz. Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de La Pampa. <https://orcid.org/0000-0003-1104-0166>

Carolina Gallo. Ministerio de Salud de la Provincia de La Pampa. <https://orcid.org/0000-0002-1196-9736>

La Rioja

Gabriela Sosa Mangano. Subsecretaría de Educación Municipal La Rioja, Programa Alimentario para Escuelas Municipales. <https://orcid.org/0000-0001-7083-7533>

Mendoza

Susana Armiñana. Dirección de Alimentación Escolar, Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza. <https://orcid.org/0000-0002-4436-8056>

Claudia Sánchez. Dirección de Alimentación Escolar, Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza. <https://orcid.org/0000-0002-2996-9195>

Mariana Torres. Dirección de Contingencia, Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deporte de la Provincia de Mendoza. <https://orcid.org/0000-0003-2226-8318>

Florencia Sans. Dirección de Contingencia, Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deporte de la Provincia de Mendoza. <https://orcid.org/0000-0003-2194-9920>

Misiones

Gabriela Reyna. Dirección de Nutrición Escolar, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Misiones. <https://orcid.org/0000-0002-4799-5493>

Neuquén

Carina Morales. Dirección de Entornos Escolares Saludables. Ministerio de Educación de la Provincia de Neuquén. <https://orcid.org/0000-0002-7416-2489>

Samuel García. Ministerio de Salud de la Provincia de Neuquén. <https://orcid.org/0000-0001-6144-2097>

Río Negro

Agustina Salgado. Ministerio de Salud, Provincia de Río Negro. <https://orcid.org/0000-0002-6868-6999>

Lorena Menna. Ministerio de Salud, Provincia de Río Negro. <https://orcid.org/0000-0001-6369-4407>

Violeta Rosenzvaig. Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro. <https://orcid.org/0000-0002-5829-0106>

Gisella Satelier. Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro. <https://orcid.org/0000-0003-2644-733X>

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. <https://orcid.org/0000-0001-7328-7303>

San Juan

Pamela Torres. División de Nutrición del Ministerio de Salud de la Provincia de San Juan. <https://orcid.org/0000-0002-9422-574X>

Erica García Villalba. División de Nutrición del Ministerio de Salud de la Provincia de San Juan- <https://orcid.org/0000-0002-4611-5618>

Florencia Giménez. División de Nutrición del Ministerio de Salud de la Provincia de San Juan. <https://orcid.org/0000-0003-0665-2352>

San Luis

Silvana Lucero Alfonso. Ministerio de Salud de la Provincia de San Luis. <https://orcid.org/0000-0001-9920-6874>

Valeria Lucero. Ministerio de Salud de la Provincia de San Luis. <https://orcid.org/0000-0003-4271-8064>

Santa Cruz

Roberto Kero. Asociación Santacruceña de Nutricionistas. <https://orcid.org/0000-0001-7453-4214>

Santa Fe

Natalia Sedlacek. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe. <https://orcid.org/0000-0002-0876-9952>

Natalia Romero. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe. <https://orcid.org/0000-0003-2890-3714>

Inés Medina. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe. <https://orcid.org/0000-0002-8023-7395>

Virginia Picech. Dirección Provincial de Programa Alimentario, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe. <https://orcid.org/0000-0002-3379-9571>

Santiago del Estero

María Eugenia Medias. Ministerio de Salud de la Provincia de Santiago del Estero. <https://orcid.org/0000-0002-2192-235X>

Mariana Abrate. Secretaría Técnica de Nutrición, Ministerio de Salud de la Provincia de Santiago del Estero. <https://orcid.org/0000-0003-3937-968X>

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. <https://orcid.org/0000-0003-4605-2570>

María Florencia Otero. Dirección General de Insumos Alimentarios, Ministerio de Finanzas Públicas, Provincia de Tierra del Fuego AIAS. <https://orcid.org/0000-0002-4286-7214>

Tucumán

Laura Guillou. Programa de Fortalecimiento a Organizaciones Comunitarias vinculadas a la Nutrición, Dirección de Políticas Alimentarias de la Provincia de Tucumán. <https://orcid.org/0000-0002-5792-922X>

María Alejandra Rodríguez. Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Tucumán. <https://orcid.org/0000-0003-3086-2683>

Referencias

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://fsccluster.org/sites/default/files/documents/covid19nutritiontip.pdf>
4. Mercy Corps. Tip sheet: COVID-19 & food security. 2020. Disponible en <https://fsccluster.org/sites/default/files/documents/covid19foodsecuritytip.pdf>
5. Global Technical Assistance Mechanism. Coronavi-

- rus 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
6. 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://fsccluster.org/sites/default/files/documents/covid-19_communityengagement_130320_1.pdf
 7. 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
 8. 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>
 9. The World Food Programme. Economic and food security implications of the COVID-19 outbreak. Versión 2. WFP; 2020. Disponible en https://fsccluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic_and_food_security_implications_of_the_covid-19_outbreak.pdf
 10. The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic –impact on food and agriculture. FAO; 2020. Disponible en https://fsccluster.org/sites/default/files/documents/fao_qa_impact_on_food_and_agriculture.pdf
 11. 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>
 12. 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
 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://fsccluster.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://fsccluster.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. Moyano D, *et al.* 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. GruFCEC-Argentina; 2020. Disponible en <https://fagan.org.ar/wp-content/uploads/2020/07/2020-07-22-Informe-COVID19-y-Alimentacio%CC%81n-1.pdf>
 18. Rother ET. Revisão sistemática X revisão narrativa. Acta Paul. Enferm. 2007; 20 (2): v-vi.
 19. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. FAO; 2011. Disponible en <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>
 20. 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>
 21. 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/>
 22. 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>
 23. 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/>
 24. 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
 25. 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. Disponible en <http://www.fao.org/3/ca8442es/CA8442ES.pdf>
 26. 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
27. 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>
28. Food Security Cluster. Recommendation for programmatic continuity in the context of the COVID-19 outbreak. Disponible en https://fsccluster.org/sites/default/files/documents/gfsc_-_anex_-_covid19_-_recommendations_for_programmatic_continuity.pdf
29. 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
30. 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>
31. 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>
32. 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/>
33. 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>
34. 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>
35. 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>
36. 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
37. 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>
38. 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>
39. 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>
40. Food Safety Authority of Ireland. AllFAQs - COVID-19 (Coronavirus). FSAI; 13 de marzo de 2020. Disponible en <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
41. 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>
42. 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>
43. 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>
44. 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/>
45. 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>
46. Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Min. de Salud de la Nación; 2016. Disponible en <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/grafi->

- cos/0000001007cnt-2017-06_guia-alimentaria-poblacion-argentina.pdf
47. 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. Ministerio de Salud de la Nación; 2019. Disponible en http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001439cnt-2019-06_entornos-escolares-saludables.pdf
 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. Word Food Programme. Emergency Field Operations Pocketbook. WFP; 2020. Disponible en https://www.unicef.org/emerg/files/WFP_manual.pdf
 51. 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
 52. 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>
 53. 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-DESINFECCION-C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>
 54. 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
 55. 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
 56. 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/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
 57. 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
 58. Organización Mundial de la Salud. Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus. OMS; 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
 59. 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>
 60. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para la prevención de infecciones respiratorias en empresas y organismos con atención al público. Ministerio 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/preguntas-frecuentes>
 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 (cubrebocas, nariz y mentón) Argentina; 2020. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/uso-de-barbijos-caseros-o-tapabocas-cubrebocas-nariz-y-menton>
 64. Ministerio de Salud de la Nación. Covid-19 recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos. Recomendaciones. Ministerio de Salud de la Nación; 2020. Disponible en <http://www.msal.gov.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>
 66. Palacios C, *et al.* Recomendaciones nutricionales para el personal de salud y el personal esencial expuesto a la COVID-19 en Latinoamérica. Arch. Latinoam. Nutr; 2019; 69(4): 245-258.
 67. Bonvecchio Arenas A, *et al.* Recomendaciones de micronutrientes para grupos vulnerables en contexto de desnutrición, durante la pandemia de COVID-19 en Latinoamérica. Arch. Latinoam. Nutr; 2019; 69(4): 259-273.
 68. Zalazar Vargas C. La evaluación y el análisis de políticas públicas. Rev Opera. 2009;9:23-51.
 69. Seifer SD, Calleson DC. Health professional faculty perspectives on community-based research: Implications for policy and practice. J Interprof Care. 2004; 18(4):416-27.
 70. Roldos MI, Hopenhayn C, Sacoto F, Bustamante K. Developing local health policy: Profiling needs and opportunities in the Municipality of Quito, Ecuador. J Public Health Policy. 2017;38(2):221-33.

Recibido: 02/07/2020
Aceptado: 13/10/2020