



**JUNAEB**  
Ministerio de  
Educación

Gobierno de Chile

# Protocolo

# Alimentación en Establecimientos Educativos

12 mayo 2020

 **PLAN DE ACCIÓN**  
**CORONAVIRUS**  
COVID-19

# 1. Antecedentes

---

## 1.A) La enfermedad por nuevo Coronavirus COVID-19

La enfermedad Covid-19 la produce un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

Se trata de una enfermedad respiratoria cuya ruta de transmisión primaria es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda. El periodo de incubación es de entre 2 y 14 días, y los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos, y sensación de falta de aire. La infección en niños suele ser asintomática o presentar síntomas leves. Los casos más graves, generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna otra enfermedad de base, por ejemplo, enfermedades cardiovasculares, respiratorias o trastornos inmunitarios.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en su documento Covid-19 e Inocuidad Alimentaria, actualmente no hay evidencia de que las personas puedan contraer Covid-19 en alimentos o envases de alimentos, así como tampoco a través de los productos de origen animal destinados para consumo humano. No obstante lo anterior, es fundamental tomar los resguardos sanitarios para evitar situaciones de exposición al contagio.

Las empresas prestadoras del servicio de alimentación deberán comunicar y difundir información siguiendo las recomendaciones de fuentes oficiales para lo que pueden apoyarse en el siguiente material desarrollado por el Ministerio de Salud, que puede encontrarse en:

- **Información general sobre Covid-19:**

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>

- **Material de descarga:**

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>

### 1.B) Publicaciones y protocolos precedentes

- Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes – COVID-19 | Ministerio de Salud.
- Recomendaciones de actuación en los lugares de trabajo en el contexto COVID-19 | Ministerio de Salud.
- Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica Diario Oficial.
- COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario | OPS.
- Protocolo N°2 – Coronavirus COVID-19 en establecimientos educativos y jardines infantiles | Ministerio de Educación.
- Protocolo N°3 – Limpieza y desinfección de establecimientos educativos | Ministerio de Educación.
- Protocolo N°1 – Cocinas Junaeb | Junaeb.
- Protocolo N°2 de operación en COVID- 19 – Manipulación de Alimentos | Junaeb.

## 2. Objetivo

---

Proporcionar los lineamientos para el proceso de entrega del servicio de alimentación en establecimientos de educación parvularia y escolar, en el contexto de la emergencia dada por el virus Covid-19.

## 3. Alcance

---

Este documento aplica a los establecimientos educativos a lo largo de todo el país. Su vigencia se mantendrá mientras dure el período de emergencia sanitaria por Covid-19 o hasta que se determine su caducidad. Asimismo, puede ser actualizado de acuerdo con nueva información técnica que se pueda desarrollar.

## 4. Responsabilidades

---

### • Autoridades Sanitarias

Los responsables del seguimiento de casos confirmados y de contactos seguirán siendo los profesionales del Departamento de Epidemiología de la Seremi de Salud, pudiendo solicitar apoyo a otras áreas de la Seremi, Servicios de Salud o Departamentos de Salud Municipal.

### • Establecimientos

El establecimiento educacional (sostenedores coordinados con sus respectivos equipos directivos) dispondrá de personal de apoyo al servicio de alimentación y a todas las acciones asociadas. Es decir, debe disponer de docentes, paradocentes, auxiliares y/u otro personal de apoyo para velar por la correcta higiene y comportamiento de los estudiantes antes, durante y después de la entrega del servicio de alimentación.

Además, el establecimiento educacional debe garantizar la limpieza y desinfección de los espacios destinados para la entrega del servicio (Ver punto 7).

Del mismo modo, será el establecimiento el responsable de suministrar los artículos de aseo y desinfección, así como de la señaléticas y material gráfico necesario con indicaciones de hábitos, tránsito, entre otras.

Asimismo, por cada 25 estudiantes, el establecimiento deberá asignar a un profesor o algún un asistente de la educación del establecimiento que supervise el correcto proceso de alimentación, así como el cumplimiento de las normativas consignadas en este protocolo.

### • Manipuladoras de alimentos y empresas prestadoras del PAE

Es responsabilidad de las manipuladoras resguardar tanto su higiene personal como la manipulación de alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos en las bases de licitación vigente, además de lo estipulado en el Protocolo N°2 de operación en Covid- 19 – Manipulación de Alimentos, elaborado por Junaeb.

Serán las empresas prestadoras del PAE las que suministren los implementos y materiales para la limpieza y desinfección del recinto cocina (incluye zona de preparación de alimentos, bodega, baño del personal manipulador y patio de servicio) así como de cualquier medida especial que deban implementar el personal manipulador.

# 5. Higiene del estudiante y uso de mascarillas

---

## 5.A) Higiene del Estudiante

Los estudiantes deberán lavar sus manos con agua y jabón antes de ingresar al comedor o donde se consuman los alimentos, así como luego de alimentarse. Esto debe llevarse a cabo en el baño y se sugiere que el establecimiento defina y demarque claramente un flujo unidireccional de tránsito que garantice el distanciamiento social al interior de aquel espacio.

El docente o asistente de la educación que supervise a los estudiantes debe constatar que el lavado de manos se realice de acuerdo con las instrucciones dadas por la autoridad sanitaria, enfatizando la importancia de evitar que los estudiantes se toquen la cara, ropa, o bien, manipulen superficies cercanas.

El comedor o lugar destinado para alimentarse debe disponer de alcohol gel en modalidad y cantidad suficiente para facilitar la sanitización toda vez que sea necesario.

En caso de que algún estudiante deba retirarse del lugar de alimentación, para reingresar al espacio deberá lavarse las manos según el procedimiento antes expuesto.

Dicho lavado debe ser supervisado por la persona que asigne el establecimiento para este fin. En caso de que el estudiante deba retirarse del lugar de alimentación, para reingresar al espacio deberá lavarse las manos según el procedimiento antes expuesto.

El establecimiento debe tener disponible agua, jabón y papel desechable para secarse las manos. Los baños deben ser debidamente higienizados y desinfectados con los implementos definidos por la autoridad sanitaria. Esta tarea debe realizarse de manera permanente. Para información más detallada, ingresar a: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECTACION-DE-AMBIENTES-Covid-19.pdf> y [https://www.comunidadescolar.cl/wp-content/uploads/2020/04/protocolo-3-limpieza\\_ok.pdf](https://www.comunidadescolar.cl/wp-content/uploads/2020/04/protocolo-3-limpieza_ok.pdf).

El lugar definido para la alimentación debe disponer de alcohol gel para que quienes se encuentren ahí hagan uso de éste. Adicionalmente, los docentes o las personas designadas por el establecimiento deben velar por evitar que los estudiantes se toquen la cara con sus manos en el período de alimentación y, en ese mismo rol, deberán cautelar que los niños no intercambien o compartan utensilios ni alimentos. Esto último también aplica para estudiantes que traigan alimentación desde sus casas.

### 5.B) Uso de Mascarillas

El docente o asistente de la educación que supervise a los estudiantes debe constatar que éstos retiren sus mascarillas al momento de comer y no la dispongan sobre la mesa o superficies del comedor, según lo dispuesto en el documento Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias, que indica Diario Oficial.

De no contar con mascarilla, sugerimos confeccionar una o más, según el tutorial dado a conocer por el Ministerio de Salud, descargable en <https://www.minsal.cl/minsal-publica-tutorial-para-fabricar-mascarillas-caseras-en-caso-de-no-contar-con-el-insumo/>

Se recomienda que el/los docente/s o asistente/s de educación que supervise/n el desayuno y almuerzo realice/n una simulación a los estudiantes a 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 aquellos 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 lave sus manos en forma previa y posterior a realizar esta acción.

- El retiro de las mascarillas desechables debe realizarse desde los elásticos evitando tocar su contenido, siendo inmediatamente eliminadas en un basurero adecuado, una vez que han perdido su vida útil.
- En el caso de la mascarilla de género, ésta debe retirarse tomándola desde los elásticos y sin tocar la parte de género. Luego, el estudiante debe guardarla en un recipiente que pudiera ser lavado y sanitizado para aquel fin por parte del estudiante, como es el caso de cajas plásticas, estuches de lápices desocupado de material no poroso, bolsas herméticas, entre otras opciones. Otra alternativa es, también tomando los elásticos y sin tocar la parte de género, el estudiante puede ubicar la parte delantera de la mascarilla debajo de su mentón mientras se alimenta y, al final de comer, subirla.

## 6. Servicio de Alimentación

---

A continuación, se describe el paso a paso de las consideraciones que deberá tener en cuenta el establecimiento para la entrega del servicio de alimentación, con objeto de disminuir al mínimo la posibilidad de contagio por Covid - 19 en aquellas instancias de la jornada escolar.

### 6.A) Definición de espacios

Respecto de los formatos de entrega de alimentación, las modalidades propuestas son:

#### • Alimentación dentro del comedor del establecimiento

El establecimiento de educación debe estimar previamente la capacidad máxima del comedor, disponiendo el número de mesas y sillas que permita el distanciamiento social mínimo requerido de 1 metro entre los estudiantes. Para ello, se sugiere disponer el número máximo de sillas en torno a cada mesa o mesón, tanto para el servicio del desayuno como en el almuerzo.

Una vez que se estime la capacidad máxima, deben generarse sistemas de turno para el ingreso de los estudiantes, procurando priorizar aquellos niveles o cursos que requieran más asistencia o aquellos estudiantes que presenten necesidades especiales. En estas circunstancias, será necesario establecer si es necesaria la extensión del horario del desayuno y/o de almuerzo, considerando no solamente la menor capacidad, sino también el tiempo destinado a la higienización del comedor. (Ver 6.C).

#### • Alimentación dentro de la sala de clases

El docente debe estimar previamente la capacidad máxima de la sala, identificando el número de estudiantes que pueden alimentarse en su interior respetando el distanciamiento social mínimo requerido de 1 metro entre los estudiantes. Esta modalidad podría evitar el contacto entre distintos grupos - cursos y tener un correcto aislamiento social entre los grupos. En estos casos podrá ser el mismo estudiante o el personal de educación quien transporte la bandeja, siempre habiéndose lavado las manos previamente. Es importante recordar que esta modalidad podrá implementarse procurando la higiene del proceso, así como de la sala, siguiendo las sugerencias de los protocolos antes compartidos.

#### • Alimentación mixta

Formato que combina las modalidades antes descritas, según las propias necesidades del establecimiento y respetando las consideraciones de ambas propuestas, con el fin de contar con mayor espacio para lograr el distanciamiento social. En el caso de esta modalidad, se sugiere que en la sala de clases se alimenten aquellos estudiantes que llevan alimentación desde su casa.

## Protocolo: Alimentación en Establecimientos Educativos

En cualquier caso, se recomienda priorizar la alimentación en el comedor, tomando en consideración los siguientes aspectos:

- Disponer de un diagrama de flujo de desplazamiento unidireccional debidamente conocido por la comunidad educativa. (Ver 6.C).
- Definir y garantizar los procesos de higienización de superficies del comedor entre los turnos de alimentación. Para ello, se debe tomar en consideración las características de los implementos de higienización a utilizar, como es la dilución del desinfectante.
- Favorecer una adecuada ventilación al interior del comedor.
- Garantizar una suficiente capacidad de supervisión durante la alimentación (1 supervisor cada 25 estudiantes).
- Se recomienda establecer turnos para cada curso o nivel considerando la otorgación de entre 10 y 15 minutos para el desayuno, en tanto que para el almuerzo se dispongan entre 20 y 30 minutos, lo cual dependerá del grupo - curso que asista al comedor, así como el tamaño de éste.

**En caso de que no se dispongan los requisitos mencionados, se sugiere una alimentación en formato mixto que permita mejorar la seguridad de alimentación en las siguientes dimensiones:**

- Liberar capacidad del comedor para permitir el distanciamiento social en la fila de retiro y en la alimentación.
- Contar con espacios más ventilados en caso de que las salas cuenten con un mejor flujo de aire.
- Capacidad de higienización entre turnos de alimentación.
- Supervisión directa de el/los profesor/es o el/los asistente/s de la educación del establecimiento que realiza/n clases con el curso.
- Personal de aseo cuenta con más facilidad para higienizar las salas.
- Que cada curso tenga un turno específico en los baños para que no se generen atochamientos en la higienización antes y después de la alimentación. Si los comedores son turnos de media hora, habría una demanda por los baños concentrada cada 30 minutos. En cambio, si la alimentación es en las salas de clases, se puede priorizar para que los estudiantes se laven las manos de manera diferida, con un curso cada 10 minutos, por ejemplo.

## Protocolo: Alimentación en Establecimientos Educativos

**Se utilizarán exclusivamente las salas en caso de que el comedor no cuente con las condiciones mínimas para realizar una alimentación segura e inocua:**

- Los espacios son muy limitados para la alimentación. En casos extremos, se deberá generar alternativas para garantizar el espaciado social en la fila de retiro de alimentos, como crear líneas adicionales de donde se pueda retirar la alimentación.
- El comedor cuenta con una ventilación muy limitada, generando una calidad de aire muy propensa a la transmisión del virus.
- Es imposible generar la higienización regular requerida.
- No es posible contar con supervisores presentes en el comedor.

### **6.B) Proceso de entrega del servicio de alimentación**

El establecimiento deberá definir previamente el proceso de alimentación más seguro e inocuo tanto para el servicio del desayuno como del almuerzo. De este modo, se debe definir, previo a la entrega de dicho servicio, el flujo unidireccional que facilite el lavado de manos con agua y jabón por parte de los estudiantes, garantizando el distanciamiento social a través de bandas dispuestas en el piso.

Una vez que los estudiantes hayan lavado sus manos, deben disponerse en una fila que cumpla con el distanciamiento social adecuado entre ellos e ingresar al comedor resguardando al máximo el contacto con el personal manipulador que entrega la alimentación.

Para ello se sugiere implementar los siguientes elementos:

- Demarcar un esquema de flujo unidireccional visible y destacado que evite el contacto físico entre las personas y favorezca el distanciamiento social mínimo de 1 metro al interior del comedor. Para eso, el establecimiento deberá disponer y señalar un punto de ingreso al comedor, otro de retiro de la alimentación, otro lugar donde se deben disponer los implementos utilizados y, por último, la salida del recinto.
- Cabe recordar que el máximo de capacidad del comedor o del lugar establecido para la alimentación está determinado por el cumplimiento del distanciamiento social entre los estudiantes. Al culminar su alimentación, el estudiante deberá dirigirse a un punto definido por el establecimiento donde entregar la bandeja o los implementos utilizados.
- Para lograr una alimentación aún más segura, de ser posible, el establecimiento podrá generar separadores de espacio de alimentación. Su material debe ser lavable, de manera que también sean higienizados.

## Protocolo: Alimentación en Establecimientos Educativos

### A continuación, se proporcionan los lineamientos:

I. Un miembro del equipo docente deberá estar en la entrada del comedor asegurando el distanciamiento entre los estudiantes y regulando la entrada al comedor, que los estudiantes estén formados en fila, y que mantengan la distancia social en todo momento. Se sugiere que, desde el exterior del comedor hasta el punto de retiro de la alimentación, se marque con cinta en el suelo el lugar donde debe ubicarse y por donde puede transitar el estudiante. Acto seguido, el estudiante que encabece la fila debe acercarse al lugar otro de retiro de la alimentación (según el esquema de flujo definido previamente por el establecimiento), ya sea desayuno o almuerzo, el cual debe estar cubierto con una lámina de acrílico o algún tipo de plástico, dejando un espacio suficiente que permita la entrega de la bandeja con la alimentación. A continuación, el estudiante debe seguir el esquema de flujo establecido y debidamente señalado.

#### • Desayuno

El retiro del desayuno (vaso con leche saborizada, pan con acompañamiento o el alimento asignado para el día) debiera ocurrir de la siguiente manera: el estudiante que encabece la fila se acercará a la ventanilla por donde normalmente recibe el alimento.

#### • Almuerzo

Para disminuir cualquier tipo de contacto entre el personal manipulador y los estudiantes, en cualquiera de los formatos en que se entregue la alimentación, ésta vendrá servida en la bandeja. Los alimentos y bebestibles que habitualmente están disponibles para retiro de los estudiantes, de ahora en adelante serán entregados directamente en la bandeja. Por ejemplo, la ensalada ya no estará disponible en formato de salad bar, sino que será proporcionada en la bandeja por la manipuladora.

II. Habiendo recibido la alimentación, el estudiante se dirigirá a alguno de los puestos escogidos para comer. Sobre esto último, debe respetarse la distancia social entre cada puesto. Para garantizar que ocurra, se sugiere que antes de iniciar las tandas de alimentación, al igual que la ruta a recorrer, se marque con una cinta cuáles son los asientos permitidos. Otra alternativa, si es que el espacio lo permite, es apilar las sillas que no vayan a utilizarse, de modo que sólo queden instaladas las utilizables para la alimentación.

III. El alumno se dirigirá hasta la posición que ocupará, tomará asiento y sólo en ese momento podrá dejar la mascarilla. (Ver punto 5.B) Una vez que el estudiante finalice su proceso de alimentación, debe colocarse nuevamente su mascarilla, dirigirse al lugar de disposición de los utensilios y, habiéndolos dejado, abandonará el lugar. Los profesores o asistentes de la educación deben supervisar que no se produzcan aglomeraciones en esta etapa, permitiendo tiempos de espera adecuados y cumpliendo con el distanciamiento social.

### 6.C) Definición de horarios

El establecimiento deberá definir la cantidad de turnos que necesita para alimentar a los estudiantes. De no disponer suficiente tiempo, se debiera evaluar la posibilidad de extender el horario de colación. De no disponer suficiente espacio, se debiese valorar la posibilidad de implementar una modalidad mixta (en comedor y sala de clases).

En el caso de que la alimentación se realice en la sala de clases, los horarios se deberán ajustar de forma tal que permita 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 clase y su retiro, además de la higienización de la sala antes y después de comer.

Los horarios de alimentación deberán programarse de manera diferida, evitando aglomeraciones y considerando la capacidad del comedor según las disposiciones sanitarias, y los tiempos destinados a la higienización, a partir del cronograma establecido para la alimentación de los estudiantes.

Se recomienda que para el consumo de la comida existan al menos 20 a 30 minutos y, luego, de 10 a 15 minutos para la higienización del comedor. Los tiempos dependerán del grupos - cursos que asista al comedor, así como el tamaño del éste.

Los horarios diferidos deberán coordinarse de tal forma que estén en un mismo turno los grupos o cursos que comparten recreos o patios durante el resto de la jornada, evitando el contacto entre grupos de alumnos que no tengan vínculo alguno durante la jornada escolar.

En aquellos cursos que, dado los horarios ajustados, deban alimentarse fuera de horario de recreo, el horario de recreo usual se utilizará para recuperar los módulos de clase perdidos. Se deberá coordinar con el equipo docente para hacerlo posible.

# 7. Consideraciones generales de limpieza y desinfección de recintos y superficies

---

## 7.A) Recinto cocina

El personal manipulador debe seguir lo estipulado en Manual de operaciones provisto por la empresa prestadora, donde se señalan las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procesos operacionales estandarizados de sanitización (POES), así como el equipo de protección personal mínimos y su correcto uso. No obstante, se debe reforzar la limpieza de los utensilios una vez realizado el desconche, así como también aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en las superficies de mayor contacto, tales como pisos, mesones, pomos de puertas, manillas de muebles y equipos, superficies de manuales, calculadoras, celulares, termómetros, entre otros.

Además, se debe evitar cualquier contacto entre el personal manipulador y los estudiantes, procurando un mantener el distanciamiento social. Ahora bien, sólo se exceptuará el momento en que el estudiante retirará la bandeja con la alimentación. (Ver punto 6.A).

Las medidas se detallan en Protocolo Operación en Covid - 19 – Manipulación de Alimentos, elaborado por Junaeb.

## 7.B) Recintos asignados para la alimentación

Una vez definido por parte del establecimiento cuáles serán los espacios asignados para la entrega del servicio de alimentación, se deben definir los tiempos de limpieza, al menos cada 30 minutos (preferentemente entre cada turno de alimentación).

Los espacios asignados a la alimentación deberán contar con la mayor ventilación posible y se deberá rociar desinfectantes de ambiente y superficies en aerosol idealmente cada 30 minutos, preferentemente entre los turnos de alimentación. El propósito de ventilación de los espacios cerrados es mantener una buena calidad del aire interior.

El hacinamiento y la falta de aire fresco son factores que favorecen la transmisión del virus.

Se debe limpiar y desinfectar todas las superficies de contacto en común teniendo presente que la limpieza elimina suciedad e impurezas visibles, mientras que la desinfección elimina microorganismos, tales como virus y bacterias. Por lo tanto, es muy importante que haya una buena limpieza antes de proceder con la desinfección.

El procedimiento de sanitización debe comenzar siempre con una eliminación de la suciedad (remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes o jabón, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre) para que, una vez limpio, se aplique el sanitizante.

## Protocolo: Alimentación en Establecimientos Educativos

Este procedimiento se debe aplicar al ambiente, las superficies (mesas, asientos, pomos de puertas, pisos, mesones, banquetas, tableros, entre otros) y el piso con un virucida o desinfectante de ambiente y superficies de acuerdo con las recomendaciones de la autoridad sanitaria, ciñéndose siempre al protocolo (instrucciones) dadas por el fabricante del producto químico a usar, lo cual implica dos aspectos fundamentales, como es la concentración del producto y el tiempo de acción del mismo cuando está en contacto con superficie.

Como medida de protección se recomienda utilizar elementos de protección para los ojos y las manos.

Los lugares de entrega de alimentación deberán ser sanitizados cada 30 minutos. Debe garantizarse, al menos:

- Antes de entrega la alimentación.
- Limpiezas intermedias (cambios de grupos).
- Al terminar la jornada de entrega de alimentación.

Como medida adicional de la prevención de la contaminación, para evitar el riesgo de contagio por tránsito de personas se sugiere instalar un pediluvio al ingreso de todos los lugares utilizados para la alimentación.