

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

CIRCULAR N° 24/2020

Ref: Dejar sin efecto la Resolución N° 8 Acta N° 35 del 23 de junio del 2020, por la cual se aprobó la primera versión del protocolo, CIRCULAR N° 20/2020.

Aprobar el nuevo “PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA” y centros educativos habilitados y autorizados, en el marco de la pandemia COVID-19.

Acta N° 41, Resol. N° 4
EXP. 2020-25-1-002015
Fecha: 14/07/20



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

CIRCULAR N° 24/2020

Por la presente Circular N° 24/2020, se comunica la Resolución N° 4 del Acta N° 41 de fecha 14 de julio de 2020, que se transcribe a continuación;

VISTO: Las presentes actuaciones elevadas por la Dirección de Derechos Humanos, relacionadas con el “PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA” en el marco de los lineamientos sanitarios a nivel país, por la presencia de COVID-19, aprobado por la Resolución N°8 Acta N°35 del 23 de junio de 2020 del Consejo Directivo Central;

RESULTANDO: I) Que el protocolo de referencia está elaborado por la Comisión Interinstitucional de implementación de la Ley N°19.140, integrada por todos los Consejos de Educación y de Formación en Educación y el Ministerio de Salud Pública;

II) Que el objeto es crear un marco común para todos los servicios de alimentación con la finalidad, en primera instancia, de prevenir el contagio y la propagación del virus, y por otra parte proteger los alimentos y las preparaciones brindadas de modo de garantizar una alimentación en condiciones de salubridad, abarcando los aspectos higiénicos sanitarios y operativos en los niveles que se indican:

a) Los servicios de alimentación, sus manipulaciones y los proveedores de los servicios.

b) Los usuarios/as de los servicios de alimentación;

III) Que las medidas genéricas deberán ser adaptadas a las características propias de cada servicio de alimentación como ser: edificaciones, modalidad de la/s prestaciones, extensión horaria del servicio, equipamiento (mayor, menor y utensilios), perfil de los usuarios/as, entre otras variables;

IV) Que la implementación del presente protocolo requerirá la coordinación y articulación de todos los actores involucrados, en concordancia con el centro educativo que se trate (equipos de Dirección, concesionarios de cantinas, funcionarios, entre otros);

V) Que la primera versión de este protocolo fue aprobado por Resolución N°8, Acta N°35 del 23 de junio de 2020 de este Consejo, habiéndose



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

establecido que las cantinas de los establecimientos educativos de los Consejos de Educación y de Formación en Educación, hasta tanto el Ministerio de Salud Pública se expida, no podrán elaborar en el propio local alimentos, así como tampoco habilitar el uso de mesas y la permanencia de personas en los locales que ocupen;

VI) Que el Ministerio de Salud Pública remitió a la Presidencia de este Consejo las sugerencias formuladas por sus servicios técnicos, por lo que procede adoptar nueva resolución;

CONSIDERANDO: Que se entiende pertinente incluir las modificaciones sugeridas por el Ministerio de Salud Pública, dejar sin efecto la Resolución N°8 Acta N°35 del 23 de junio de 2020 del Consejo Directivo Central y aprobar el nuevo protocolo;

ATENCIÓN: A lo expuesto;

EL CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA; Resuelve:

1) Dejar sin efecto la Resolución N°8 Acta N°35 del 23 de junio de 2020 del Consejo Directivo Central, por la que se aprobó la primera versión del protocolo.

2) Aprobar el nuevo "PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA" y centros educativos habilitados y autorizados, en el marco de la pandemia COVID-19 que se transcribe a continuación:

PROTOCOLO DE ACCIONES A DESARROLLAR PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE CANTINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA ANEP, EN EL MARCO DE LOS LINEAMIENTOS SANITARIOS A NIVEL PAÍS, POR PRESENCIA DE COVID-19.

I) CONSIDERACIONES GENERALES

Servicio de alimentación: son las instalaciones donde se elaboran, fraccionan, distribuyen, expenden alimentos y/o bebidas y que tienen por finalidad atender las necesidades alimenticias de los alumnos y funcionarios, propendiendo que se desarrolle una función social. Dichos servicios son las cantinas y comedores formales que funcionan dentro de los centros educativos.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Manipulador de alimentos: es toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Comprende: proveedores, cocinera/o, auxiliar /ayudante de cocina, auxiliar de servicio, concesionarios de cantinas-comedores.

Usuario: es la persona que utiliza habitualmente el servicio de alimentación.

II) PROPÓSITO/OBJETIVO:

Establecer las condiciones generales e higiénico - sanitarias de los servicios de alimentación de las cantinas y los comedores para lograr un ambiente limpio, prevenir infecciones y proteger la salud de los estudiantes, funcionarios docentes y no docentes, y del personal que manipula alimentos en todos los locales pertenecientes a la ANEP.

III) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente protocolo será de aplicación en todos los establecimientos educativos de la ANEP, públicos o habilitados.

IV) CONDICIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Alfombra sanitaria, no es obligatoria, de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública, se desaconseja su uso de forma universal, quedando restringido a áreas de elevado riesgo biológico.
2. Cartelería indicativa en lugares visibles y tamaño de letra destacada sobre higiene de manos y uso de mascarilla (cubrir boca y nariz), tanto para los usuarios como para los proveedores. Antes de la preparación, entrega y el consumo de alimentos debe realizarse una correcta higiene de manos con agua y jabón. Únicamente en los casos que el lavado de manos no sea posible puede ser sustituido por la utilización de alcohol en gel. (ver ANEXO)



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

3. En caso de ser necesario, disponer de barreras físicas en el sector donde se distribuyen /expenden los alimentos como por ejemplo mamparas de materiales transparentes de fácil limpieza (ejemplo acrílico). De lo contrario colocar en el piso una señalización que permita mantener el distanciamiento físico establecido.
4. No se permite el uso de mostradores para la permanencia de los usuarios/as en el local de cantina-comedor.
5. Disponer de alcohol en gel en los servicios de alimentación. Será necesario colocar dispensadores en distintos puntos según necesidades: al ingreso, al momento del retiro de alimentos, preparaciones o bebidas, luego de manipular el dinero y de registro de asistencia en planilla o sistema electrónico.
6. El ingreso de los usuarios/as de forma de evitar aglomeraciones al momento de la compra, despacho y/o consumo de comidas (marcas visibles con distancia entre usuarios/as 1,5 m).
7. Diseñar el ingreso al servicio de alimentación por turnos y niveles, según corresponda, considerando la extensión horaria del servicio por tiempo de comida y teniendo en cuenta número de usuarios/as.
8. En caso de consumir los alimentos en el salón comedor, disponer las mesas de forma de respetar el distanciamiento, estableciendo entre mesa y mesa 2 metros.
9. Según el mobiliario disponible, establecer el número de comensales por mesa, respetando el distanciamiento entre ellos (1 metro y medio), marcando los asientos habilitados en diagonal.
10. La permanencia en el espacio de comedor/cantina, se exhorta se limite a la compra y consumo de alimentos, reduciendo el tiempo de exposición, la aglomeración de usuarios/as y las implicancias sociales que habitualmente se producen en dicho ámbito.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

11. Deberá delimitarse en caso de que así lo requiera el tipo de servicio, un espacio exclusivo para la entrega de la vajilla utilizada por parte del comensal.
12. Prever la entrega de utensilios a cada consumidor evitando la manipulación de los mismos de una fuente común (cubiertero). De igual forma, la entrega de vaso al momento de despacho a cada usuario/a.
13. No utilizar el autoservicio para la alimentación. Todos los alimentos serán entregados por una persona destinada a tal fin, que respetará las normas de higiene personal y vestimenta. La repetición de la ensalada será una alternativa para no desestimar el consumo de dicho grupo de alimentos, según solicitud al manipulador de alimentos.
14. No permitir el ingreso al sector producción a toda persona ajena al mismo.

V) MEDIDAS HIGIÉNICAS SANITARIAS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

En todos los casos, el servicio de alimentación debe contar con:

1. Un manual de *Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES)*. El mismo deberá adecuarse a las características del propio servicio, el equipamiento disponible (mayor y menor) y el personal a cargo. Para hacer efectivo su desarrollo y cumplimiento se deberá contar con planillas de registro diario de las tareas desarrolladas. Las mismas serán remitidas de forma mensual a los referentes técnicos de cada institución y podrán ser solicitadas para su verificación.
2. Las habilitaciones vigentes para el trabajo de cada uno de los manipuladores de alimentos, siendo el carné de salud y el carné de manipulador, requisito básico.
3. El cumplimiento de los “Requisitos Higiénicos para la manipulación de alimentos”. Capítulo 5, en todas sus secciones del Reglamento Bromatológico Nacional.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Aspectos a fortalecer

- Asegurar la higiene y desinfección diaria de todas las áreas de trabajo, incrementando la frecuencia según las características de cada lugar. Prever de forma semanal una limpieza profunda en todo el servicio de alimentación. Se sugiere realizar un procedimiento de limpieza y desinfección, especificando insumos y productos de limpieza a utilizar (concentraciones, método, horario, frecuencia y planilla de control según Manual de Limpieza de capacitación a funcionarios).
- Extremar las medidas de higiene contempladas en el Manual POES, destacando la higiene previa, durante y posterior al servicio. A modo de ejemplo, higiene y desinfección de mesadas de trabajo al inicio de la jornada, y cada vez que se cambie de tarea, limpieza de picaportes, grifos, dispensadores, pisos, mesas, sillas, barandas, paredes, aristas, ventanas, mobiliario del comedor, entre otros.
- En el área de consumo: fortalecer higiene de salón comedor y mantenimiento del mismo durante todo el servicio (previo, durante y posterior).
- Desinfección con alcohol al 70% de cada mesa entre el retiro de un comensal y la ocupación de la misma por parte de otro comensal.
- Establecer rutina de ventilación del local en general y del salón comedor en particular, para favorecer el flujo de aire previo a la apertura del comedor y entre turnos cada 10 minutos.
- En caso de existir lavatorio en el servicio de alimentación, extremar medidas de higiene del mismo y disponer de forma permanente, dispensador de jabón líquido y toallas descartables para ese fin. De acuerdo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, elementos que se proveerán por el responsable de la cantina.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

- Luego del lavado regular de los utensilios, se solicita el repaso individual con alcohol al 70% y luego su reserva en recipientes con tapa en adecuadas condiciones de higiene y de uso exclusivo para ellos.
- La limpieza y desinfección de vajilla, utensilios y equipamiento deberá realizarse con agua a 80 grados y más.
- En caso de presencia de microondas en el salón comedor, se debe extremar su higiene antes de iniciar el servicio, durante su desarrollo y luego de su uso, como por ejemplo comandos de apertura y cierre, con alcohol al 70%.
- Deberá quedar disponible para los usuarios una solución desinfectante para pulverizar puerta e interior del mismo, anexando las indicaciones de forma sencilla.
- Excluir el uso del salad bar buffets.
- El salón comedor no debe tener especieros u otros (servilleteros) a fin de evitar contagio por esta vía. Su solicitud, implicará la desinfección previa y posterior al servicio de las mismas.
- En las cantinas donde se expenden alimentos /bebidas deberán estar protegidos y no permitir el auto servicio.
- Solo se habilita en las mesas de comedor la presencia de manteles de material lavable (nylon, pvc/hule) y se permitirá el ingreso de nuevos comensales, una vez desinfectado el mismo.

RECORDAR: Utilizar soluciones desinfectantes con alcohol al 70% y soluciones de hipoclorito de sodio, según Manual de Limpieza de capacitación de funcionarios



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

VI) SOBRE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Evitar el contacto cercano con personas que tengan síntomas (fiebre, tos seca, resfrío).
- En caso de sintomatología de sospecha de COVID-19 en encargados de cantina, manipulador de alimentos y meseros, deberán avisar a su superior y llamar de inmediato a la emergencia médica a su domicilio y no asistir a trabajar hasta conocer el diagnóstico médico.
- En caso que se detecte dentro del personal caso positivo para COVID-19, se deberá proceder al cierre preventivo del local para la correcta higiene y desinfección.
- Evitar tocarse la cara (boca, nariz y ojos) o la mascarilla con las manos y en caso de hacerlo posteriormente, realizarse la correcta higiene de las manos con agua y jabón o alcohol en gel.
- En caso de toser o estornudar cubrirse con pañuelo descartable o con antebrazo y posterior higiene de manos, en caso que la mascarilla se humedezca debe ser cambiada por una limpia.
- La higiene de manos se realizará al ingresar al servicio y luego de forma frecuente según cambio de tareas y siguiendo la metodología planteada desde el Ministerio de Salud por COVID-19-Manual POES.
- No compartir artículos personales: bombilla, vasos, botellas, platos o cubiertos. No compartir mate.
- Uso de vestimenta/uniforme (ej. túnica), en adecuadas condiciones de higiene y de uso exclusivo para el servicio de alimentación.
- Uso permanente y obligatorio de mascarilla, de preferencia lavable a fin de tener la posibilidad de recambio de forma diario, cada 3 horas. Cada manipulador deberá contar con al menos dos. Se exhorta brindar instrucciones en relación a su uso, colocación y retiro. Una opción para el



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

trabajo es el uso de máscara aislante que puede resultar más cómoda al manipulador durante toda la jornada laboral.

- Los teléfonos celulares deberán estar guardados con las pertenencias personales. En caso de ser indispensable su uso, los mismos deberán desinfectarse con alcohol al 70% o solución de amonio cuaternario, o en su defecto toallitas húmedas luego del uso, y la persona deberá higienizarse las manos.
- El alcohol isopropílico es recomendable para desinfección de celulares y pantallas de PC ya que no dañan las mismas.
- En caso de existencia de mesero, el mismo deberá desinfectarse las manos antes de tomar el plato del sector producción y entregarlo al comensal, así como el lavado periódico de manos, al cambiar de tarea.
- Se desaconseja el uso de guantes por generar falsa sensación de seguridad, relegando la única acción eficaz que es lavado de manos con agua y jabón. En caso de su utilización se aconseja una correcta higiene con agua y jabón antes de la colocación de los guantes y luego de retirarlos. Durante el tiempo que los tenga colocados, se puede usar alcohol en gel sobre los mismos.
- Delimitación precisa de áreas de trabajo para organizar tareas y evitar cruzamiento de manipuladores al momento de la producción de alimentos.

VII) SOBRE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, PROVEEDORES Y USO POSTERIOR

- Contar con las habilitaciones vigentes de todos los proveedores.
- El personal de referencia y a cargo deberá tener el carné de salud y carné de manipulador de alimentos vigentes.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

- La recepción de la materia prima e insumos se efectuará en la puerta del servicio de alimentación, no habilitando el ingreso del proveedor al sector producción y será recibida por el personal de la cantina o comedor.
- La recepción de la materia prima e insumos deberá coordinarse en un horario acorde, a fin de evitar aglomeración y superposición de tareas.
- Luego de la recepción, extremar las medidas de higiene al ingreso de la materia prima a la zona de elaboración. Respetar la zonas de mercadería sucia para luego realizar su limpieza y desinfección y posterior reserva según corresponda (despensa, equipos de frío).
- Aplica a los proveedores todas las recomendaciones de indumentaria y comportamiento de los manipuladores, descritas anteriormente.
- En caso de presentar síntomas no puede concurrir al lugar.

VIII) SOBRE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

- En caso de sintomatología de la esfera respiratoria (tos, dolor de garganta, fiebre, malestar general) avisar a la autoridad del centro educativo y no acceder al espacio de cantina-comedor, retirarse al domicilio y consultar a su prestador. Los usuarios de la cantina sean trabajadores o alumnos del centro educativo no pueden concurrir al mismo si presentan sintomatología.
- Deberán usar mascarilla en todo momento que se encuentren dentro del recinto, excepto el momento que se encuentren sentados en la mesa.
- Deberán mantener la distancia de metro y medio entre personas en todo momento: en las mesas, en la circulación y durante la espera.
- De no ser posible mantener la distancia correspondiente durante la espera por temas locativos, deberá esperar fuera del local con la debida distancia y utilizar mascarilla.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

- El usuario deberá lavarse las manos y/o desinfectarse con alcohol en gel a la entrada al local y/o previo a recibir los alimentos.
- En caso de no existir camarero, deberá devolver la vajilla utilizada en el lugar indicado.

ANEXO
EL LAVADO DE MANOS



Sitios de interés:

<https://montevideo.gub.uy/areas-tematicas/salud/regulacion-alimentaria/procedimientos-operativos-estandarizados-de-saneamiento-poes>

https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/publicaciones/MSP_RECOMENDACIONES_INDUSTRIA_ALIMENTO.PDF



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Bibliografía

Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994

<https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994>

/Firmado:/Dr. Robert Silva García, Presidente.

Dra. Virginia Cáceres Batalla, Secretaria General.

Por el Consejo Directivo Central.

Dra. Virginia Cáceres Batalla
Secretaría General
ANEP - CODICEN