



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

Facultad de Medicina

ISSN 2744-8029

## **SÍNTESIS RÁPIDA**

**Condiciones seguras para proveer servicios  
de alimentación escolar durante la pandemia  
por COVID-19**

*Safe conditions for providing school meals during the  
COVID-19 pandemic.*

*Respuesta de 10 días*

Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones

**24/11/2020**

## Síntesis Rápida

### Condiciones seguras para proveer servicios de alimentación escolar durante la pandemia de COVID-19

*Safe conditions for providing school meals during the COVID-19 pandemic.*

*Respuesta de 10 días*

24/11/2020

#### Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones-UNED Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia Medellín, Colombia

La Unidad de Evidencia y Deliberación para la toma de Decisiones (UNED) de la Facultad de medicina de la Universidad de Antioquia aprovecha la mejor evidencia global y local disponible para producir resúmenes de evidencia. UNED también convoca a ciudadanos, investigadores, tomadores de decisiones y otros actores interesados a participar en diálogos deliberativos con el objetivo de informar la formulación de políticas sociales y en salud y de mejorar las condiciones de vida de la población colombiana.

Correo electrónico: [contactouned@udea.edu.co](mailto:contactouned@udea.edu.co)



## **Autores**

Juan Camilo Martínez-Molina, MD, Investigador de la Facultad de Medicina

Claudia Yaneth Vera-Giraldo, MSc, Investigadora de la Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia

Ana María Pérez-Gutiérrez. Estudiante de la Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia.

David García, Joven Investigador, Universidad de Antioquia

Daniel Patiño, MSc, PhD. Profesor e Investigador de la Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia

Marcela Vélez, MD, MSc, PhD. Profesora e Investigadora de la Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia

Paola Andrea Ramírez, Bibliotecóloga.

## **Línea temporal**

Las síntesis rápidas se pueden solicitar en un plazo de tres, siete, 10, 30, 60 o 90 días hábiles. Esta síntesis se preparó en un plazo de 10 días hábiles. En la página web de la Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones-UNED se presenta una descripción general de las características, alcance y contenidos en cada una de las diferentes líneas de tiempo.

## **Financiación**

Esta síntesis rápida recibió financiación del Ministerio de Educación de Colombia. Los puntos de vista expresados en la síntesis rápida son puntos de vista de los autores basados en el análisis de la información encontrada en una búsqueda estructurada y no deben considerarse representativos de los puntos de vista del Ministerio de Educación de Colombia.

## **Solicitante**

Esta síntesis rápida se realiza por solicitud del Ministerio de Educación Nacional de la República de Colombia. Los puntos de vista expresados en la síntesis rápida son puntos de vista de los autores y no deben considerarse representativos de los puntos de vista de la Ministerio de Educación de Colombia.

## **Conflicto de interés**

Los autores declaran que no tienen intereses profesionales o comerciales relevantes para la síntesis rápida.

## **Revisión de mérito**

Las síntesis rápidas de 10 y 30 días son revisadas por un pequeño número de actores interesados e investigadores con el fin de garantizar su rigor científico y la relevancia para el sistema. Esta síntesis rápida fue revisada por Marcela Fama, María Belén García, Henry Oliveros, y Roberto Chaskel.

## **Citación**

Martínez-Molina JC, Vera-Giraldo CY, Pérez Gutiérrez AM, García D, Patiño D, Vélez M, Ramírez, PA. Condiciones seguras para proveer servicios de alimentación escolar durante la pandemia de COVID-19. Medellín: Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones-UNED. Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia; 2020. 39 p.

## **ISSN 2744-8029**



This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

# Contenido

<b>KEY MESSAGES</b> .....	<b>5</b>
Questions .....	5
Why is the issue important? .....	5
What we found .....	5
<b>MENSAJES CLAVE</b> .....	<b>6</b>
Preguntas .....	6
¿Por qué el tema es importante? .....	6
Lo que encontramos .....	6
<b>PREGUNTA</b> .....	<b>7</b>
¿Por qué el tema es importante? .....	7
<b>LO QUE ENCONTRAMOS</b> .....	<b>9</b>
Preparación segura de alimentos .....	9
Estrategias para proveer servicios de alimentación en escenarios de retorno completo a clases (solo presencial) .....	11
Estrategias para proveer servicios de alimentación en escuelas que se encuentran en modalidad de alternancia .....	13
Alimentación escolar, alergias alimentarias y COVID .....	15
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>16</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>0</b>

## KEY MESSAGES

This rapid synthesis does not contain recommendations. It mobilizes both global and local research evidence about a question prioritized by decision-makers.

### Questions

1. During the COVID-19 pandemic, what could be the best practices to provide safe feeding services through school cafeterias and school feeding programs?
2. During the COVID-19 pandemic, what could be the best practices for food consumption at the school for food prepared at home?

### Why is the issue important?

The school closure may put children, adolescents and their families in a food insecurity situation with negative consequences for their development. School feeding programs and services are a fundamental aspect to take into account when countries are considering reopening schools. The procurement of useful, practical and safe strategies and practices to provide these services upon the return to school is important because this can limit the impact of the pandemic on food security.

### What we found

In this synthesis, we included and appraised the information of 26 articles and 97 web resources.

### General considerations about food preparation and intake

- The information, which comes from low quality evidence, suggests the virus may not be transmitted between humans through food. However, it is necessary to maintain additional measures for food handling, as a way to ensure the safety of the food and protect the food workers.
- A guide from the World Health Organization recommends, when preparing meals, reinforcing hand hygiene measures, maintaining good respiratory hygiene, avoiding contact with people who have respiratory symptoms, wearing disposable gloves when required, maintaining physical distance between food workers, wear face mask all the time and follow the recommendations of local or national authorities.
- A guide from the World Food Program and UNICEF recommends, in addition to physical distancing measures, discouraging children from sharing potentially contaminated food, utensils and other materials.

### Strategies for providing safe food services by cafeterias and school feeding programs

- In institutions where only face-to-face classes are being programmed, the resources consulted suggest: 1) eating meals in the classroom; 2) consider field trip type strategies, where food is delivered in bags to each student; 3) go to the cafeteria in groups (cohorts).
- In institutions with face-to-face classes on some days and virtual classes on others (alternation scheme), the resources consulted suggest: 1) deliver food to parents in specific areas designated for that purpose, 2) deliver home meals to students at the end of the school day ; 3) deliver food to students in specific areas designated for this purpose.
- Children who bring their food from home must follow the same guidelines adopted by the school. Food should be packaged on hard surfaces that can be sanitized (such as lunch boxes) with agents such as 70% alcohol or 0.05% sodium hypochlorite.

## MENSAJES CLAVE

Esta síntesis rápida no contiene recomendaciones, solo moviliza la evidencia de investigación global y local sobre una pregunta presentada por los tomadores de decisiones.

### Preguntas

1. Durante el periodo de pandemia por COVID-19 ¿Cuáles pueden ser las mejores estrategias para proveer servicios de alimentación escolar seguros por cafeterías y programas de alimentación escolar?
2. Durante el periodo de pandemia por COVID-19 ¿Cuáles pueden ser las mejores estrategias en la escuela para el consumo de alimentos preparados en el hogar?

### ¿Por qué el tema es importante?

El cierre de las escuelas puede poner a muchos niños, niñas, adolescentes y a sus familias en situación de inseguridad alimentaria, con consecuencias para su desarrollo al limitar o reducir los aportes calóricos y de nutrientes que tienen los alimentos de programas de alimentación escolar. Proveer estrategias que sean útiles, prácticas y seguras para suministrar estos servicios al retornar a clases es importante pues puede limitar el impacto de la pandemia sobre la seguridad alimentaria.

### Lo que encontramos

Se encontraron 26 artículos relevantes y 97 recursos web que fueron evaluados.

### Consideraciones generales sobre la preparación y consumo de alimentos

- Información de baja evidencia sugiere que el virus no puede ser transmitido entre humanos a través de la comida. Sin embargo, es necesario mantener medidas adicionales para la manipulación de alimentos, de tal forma que se asegure la inocuidad de la comida y se proteja a los trabajadores que preparan la comida.
- Una guía de la Organización Mundial de la Salud recomienda, para la preparación de alimentos, reforzar las medidas de higiene de manos, mantener buena higiene respiratoria, evitar el contacto con personas que tengan síntomas respiratorios, usar guantes desechables cuando se requiera, mantener el distanciamiento físico entre los trabajadores que preparan la comida, utilizar tapabocas en todo momento y seguir las recomendaciones de autoridades locales o nacionales.
- Una guía del Programa Mundial de Alimentos y la UNICEF recomienda, además de las medidas de distanciamiento físico, desalentar que los niños compartan alimentos, utensilios y otros materiales potencialmente contaminados.

### Estrategias para proveer servicios de alimentación segura por cafeterías y programas de alimentación escolar

- En instituciones donde se realicen solo clases presenciales, los recursos consultados sugieren: 1) tomar los alimentos en el salón de clase; 2) considerar estrategias tipo viaje de campo, donde se le entregan los alimentos en bolsas a cada estudiante; 3) ir a la cafetería por grupos (cohortes).
- En instituciones con clases presenciales unos días y virtuales en otros (alternancia), los recursos consultados sugieren: 1) entregar los alimentos a los padres en áreas específicas designadas para ese fin, 2) entregar los alimentos a los estudiantes al terminar la jornada escolar; 3) entregar los alimentos a los estudiantes en áreas específicas designadas para tal fin
- Los niños que traen sus alimentos de sus hogares deberán seguir los mismos lineamientos adoptados por la escuela. Los alimentos deberán estar empacados en superficies duras que se puedan desinfectar (como loncheras) con agentes como alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 0,05%.

## PREGUNTA

La definición de la pregunta para esta síntesis rápida partió de la UNED. A partir de la síntesis de intervenciones no farmacológicas se detectó un aspecto importante en relación con la efectividad del cierre de escuelas sobre la disminución de la progresión de la pandemia por COVID-19.

La definición de la pregunta de esta síntesis rápida partió del Ministerio de Educación Nacional de la República de Colombia. En esta síntesis fueron abordadas las siguientes preguntas:

3. Durante el periodo de pandemia por COVID-19 ¿Cuáles pueden ser las mejores estrategias para proveer servicios de alimentación escolar seguros por cafeterías y programas de alimentación escolar?
4. Durante el periodo de pandemia por COVID-19 ¿Cuáles pueden ser las mejores estrategias en la escuela para el consumo de alimentos preparados en el hogar?

### ¿Por qué el tema es importante?

En Colombia, la malnutrición infantil sigue siendo un problema de salud pública relacionado con la seguridad alimentaria. (1) La Encuesta Nacional de Situación Nutricional – ENSIN- del año 2015, encontró que el 57,7% de los hogares encuestados se encontraban en situación de inseguridad alimentaria. La encuesta reportó que el 10,8% y el 7,4% de los niños y niñas menores de 5 años y entre 5 y 12 años en el país, respectivamente, tenía desnutrición crónica; mientras que el 6,3% y el 24,4% de los niños menores de 5 años y entre 5 y 12 años tenían exceso de peso. (2)

Se han diseñado múltiples estrategias para abordar este problema, una de ellas son los programas de alimentación escolar. En Colombia, estos programas nacieron en el Departamento de Boyacá en 1926 y luego se extendieron a otras partes del país en la década de 1930. Estos programas pueden proveer hasta un tercio de los aportes calóricos y de macronutrientes de niños y niñas beneficiarios del programa, lo que ha impactado positivamente en el crecimiento de los niños, en su nutrición, en el desarrollo de sus habilidades cognitivas y en la asistencia a las instituciones. (3)

### Cuadro 1. Antecedentes de la síntesis rápida

Esta síntesis rápida moviliza evidencia de investigación tanto global como local, sobre una pregunta presentada al programa de Respuesta Rápida de la Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones-UNED de la Facultad de Medicina (Universidad de Antioquia). Siempre que sea posible, la síntesis rápida resume la evidencia científica extraída de revisiones sistemáticas de la literatura y ocasionalmente de estudios de investigación individuales o recursos web que informan de estrategias e informan experiencias exitosas o no. Una revisión sistemática es un resumen de los estudios que abordan una pregunta claramente formulada que utiliza métodos sistemáticos y explícitos para identificar, seleccionar y evaluar los estudios de investigación, y para sintetizar los datos de los estudios incluidos. La síntesis rápida no contiene recomendaciones, lo que habría requerido que los autores hicieran juicios basados en sus valores y preferencias personales.

Las síntesis rápidas pueden solicitarse en un plazo de tres (3), siete (7), diez (10), treinta (30), sesenta (60) o noventa (90) días hábiles.

Esta síntesis rápida se preparó en un plazo de 10 días laborables e incluyó cuatro (4) pasos:

1. La presentación de una pregunta por parte de un formulador de políticas o de un actor interesado (en este caso fue por motivación del Ministerio de Educación Nacional);
2. Identificar, seleccionar, evaluar y sintetizar las investigaciones pertinentes sobre el tema;
3. Redactar la síntesis rápida de manera que se presente de forma concisa y en un lenguaje accesible.
4. Revisión de mérito por dos expertos.

La pandemia del COVID-19 ha llevado al cierre de escuelas desde el 16 de marzo de 2020, impidiendo que muchos niños recibieran sus alimentos en este programa, empeorando situaciones de seguridad alimentaria en diferentes hogares del país, ampliando una vez más la brecha de la desigualdad de los niños, niñas y adolescentes. En Estados Unidos, el cierre de escuelas y suspensión de programas de alimentación escolar subsidiados llevó a un aumento de la prevalencia de inseguridad alimentaria comparada con la que existía antes de la pandemia. (4,5) Estas fueron mayores en grupos más susceptibles como minorías étnicas, hogares monoparentales, entre otros. De hecho, en hogares con niños (menores de 18 años), la prevalencia de inseguridad alimentaria pasó de 15% al 35% en abril de 2020; las cifras son más preocupantes en grupos como hogares con madres cabeza de familia y niños menores de 12 años, en quienes pasó del 15% al 41% en abril de 2020, y en hogares afroamericanos no hispánicos que pasó del 21% al 38%. (4)

Se han adoptado diferentes estrategias para mitigar los impactos del COVID-19 en la seguridad alimentaria de los hogares en diferentes países. En Estados Unidos, por ejemplo, han adoptado diferentes medidas que incluyen la flexibilización de los programas, la posibilidad de recoger los alimentos por los padres en diferentes puntos de encuentro, la flexibilización de los criterios de ingreso a estos programas y la conexión de estos programas directamente con agro empresarios. (6–8) En Reino Unido, se ha implementado estrategias que habilitan la posibilidad de recoger en diferentes lugares los alimentos, o inscribirse para acceder a un bono electrónico, canjeable en diferentes supermercados. (9) En Brasil, tomaron diferentes estrategias incluyendo permitir que los alimentos se enviaran a las casas de los estudiantes y un subsidio equivalente a USD 120 por cinco meses para trabajadores informales, empresarios individuales, independientes y desempleados. (10,11) En Colombia, las estrategias del Gobierno nacional han incluido la flexibilización de programas, el envío de alimentos a los hogares de los niños y niñas (12) y un subsidio llamado Ingreso Solidario de COP 160.000 mensuales. (13)

A pesar de todos estos esfuerzos, se reconoce que estas estrategias no pueden durar para siempre, pues llegará un momento en que los diferentes actores del sector educativo del país deberán retornar a las aulas en condiciones diferentes a las que había antes de la pandemia. Esta “nueva normalidad” deberá incluir estrategias que contemplen la preparación y entrega de alimentos de forma segura, además de la provisión de espacios donde los niños y niñas puedan alimentarse, ya sea a partir de los servicios de alimentación escolar o con alimentos traídos desde la casa, asegurando así la adecuada provisión de alimentos con adecuado valor nutricional y culturalmente aceptables para los niños y niñas del país.

## LO QUE ENCONTRAMOS

Se realizó una búsqueda estructurada el 9 de noviembre de 2020, que dio como resultado la identificación de 258 artículos. Posteriormente se filtraron aquellos artículos que estaban duplicados y los que, luego de leer su título y resumen, no tenían relación con el tema a tratar en la síntesis de evidencia. Este trabajo fue realizado por tres evaluadores independientes (DP, MV, JCM). En total se excluyeron 23 por estar duplicados y, de los 235 restantes, se excluyeron 218. En total, se encontraron 26 artículos (todos revisiones narrativas) que fueron sintetizados y de los cuales se extrajo la información. Adicional a lo anterior, se realizó una búsqueda en diferentes recursos web el 9 de noviembre de 2020. Esta búsqueda arrojó un total de 97 recursos que fueron evaluados individualmente.

Esta síntesis rápida considera los siguientes aspectos:

- Preparación segura de alimentos.
- Estrategias para proveer servicios de alimentación en escenarios de retorno completo a clases (solo presencial).
- Estrategias para proveer servicios de alimentación en escuelas que se encuentran en modalidad de alternancia (clases presenciales y virtuales).
- Estrategias para el consumo de alimentos traídos desde la casa en las escuelas.
- Manejo de alergias alimentarias en la escuela durante la pandemia

### Preparación segura de alimentos

Los documentos revisados sugieren que los servicios de preparación de alimentos deben cumplir unas condiciones mínimas para asegurar la inocuidad de las preparaciones realizadas. Durante el tiempo de pandemia estas condiciones deberán ser tenidas en cuenta y reforzar algunos aspectos indispensables para limitar la contaminación de los alimentos y asegurar un entorno seguro para los trabajadores involucrados en la preparación de estos. Hasta el momento no es claro si el SARS-CoV-2 puede transmitirse a través de alimentos preparados, en sus empaques o si se puede transmitir a través de alimentos congelados, aunque esta forma de transmisión parece poco probable. (14,15)

Hay pocos estudios que evalúan la estabilidad del coronavirus en la comida. (15) En una revisión de Zuber y Brüssow, (15) reseñan que el SARS-CoV-2 es altamente estable a 4 °C al menos por 14 días. Una revisión de Goli y colaboradores, (16) reporta un estudio in vitro donde evaluaron la persistencia del virus en salmón, cerdo y

### Cuadro 2. Identificación, selección y síntesis de la evidencia científica

La búsqueda de evidencia se realizó en PubMed y SCOPUS. Y portales de recursos web. En el **Anexo 1** se encuentran las estrategias de búsqueda y los recursos web utilizados. En el **Anexo 2** se encuentra el diagrama de flujo de los registros evaluados en PubMed y SCOPUS. En el **Anexo 3** se presentan las matrices de extracción de información de los recursos evaluados más relevantes para la síntesis.

Habitualmente, para cada revisión sistemática y guía de práctica clínica que se incluye en la síntesis, se documenta el enfoque de la revisión, los hallazgos clave, año de la última búsqueda de la literatura (como un indicador de cuán reciente es) y de publicación. Para los estudios observacionales, se documenta el tipo de diseño, la intervención, los desenlaces y hallazgos clave. Luego se utiliza esta información extraída para desarrollar una síntesis de los hallazgos clave de las revisiones incluidas. En esta síntesis no se identificaron publicaciones que pertenezcan a los diseños previamente propuestos, y la síntesis se basó en las experiencias reportadas por diferentes países, más que evaluar la efectividad, se buscaron puntos de acuerdo y de complementariedad entre las diferentes experiencias reportadas.

No se hizo evaluación de la calidad de la evidencia en tanto que solo se incluyeron reportes de experiencias. Desde un punto de vista crítico-científico, las publicaciones en que se sustenta esta síntesis se clasificarían como de muy baja calidad. Desde un punto de vista político, las publicaciones en que se sustenta esta síntesis proveen información clave para planear la organización dentro de los servicios alimentarios escolares, además, son estrategias utilizadas en otros países en articulación con gobierno, proveedores y escuelas, que han permitido garantizar la alimentación a los estudiantes tanto en el hogar como en la institución.

pollo en un periodo de 21 días, en este estudio encontraron que las concentraciones del virus permanecieron casi constantes durante el almacenamiento y los viriones mantenían su infectividad en condiciones de refrigeración (4 °C) y de congelación (-20 °C y -80 °C). Sin embargo, no se conoce si esto tiene un impacto clínico.

A pesar de esto, se ha reportado que los coronavirus son vulnerables al calor y a las condiciones de pH básico y ácido. (16) Un estudio reseñado por Goli y colaboradores, (16) reporta que el tratamiento del SARS-CoV (virus responsable de la epidemia de síndrome respiratorio agudo grave en el sudeste asiático en 2003) con temperaturas de 60 °C por 15-30 min es suficiente para reducir la concentración de viriones en plasma acelular y la inactivación completa puede lograrse a 60 °C por 10 horas. Otro estudio reporta que el tratamiento del MERS-CoV (virus responsable de la epidemia de síndrome respiratorio agudo grave en el medio oriente en 2012) a 56 °C por 25 min reduce la concentración de viriones al menos 4 log<sub>10</sub> y tratamientos por 60 °C por 30 min en productos líquidos llevaba a una inactivación completa del virus. A pesar de todo esto, no se conoce si esto tiene relevancia clínica o no. Igualmente, se ha encontrado que el pH ideal para la supervivencia del HCoV-229E es mayor a un pH de 6,0 y empeora conforme el medio donde se encuentre es más ácido o básico.

Una revisión de Han y colaboradores, (14) reportan que se ha encontrado SARS-CoV-2 en alimentos congelados como camarones, mariscos y alas de pollo en diferentes localidades de China (la figura 2 de este reporte presenta un mapa donde se encuentran los lugares y fechas donde fueron identificados los virus en la comida); sin embargo, estos autores indican que no es claro si estos pueden ser responsables de infecciones a humanos, pero sugieren que deben tomarse medidas adicionales de preparación de alimentos. Estas medidas son descritas por Goli, y en la tabla 1 se resumen algunas de ellas.

**Tabla 1.** Medidas preventivas en la manipulación y preparación de alimentos

Medidas preventivas
<b>Evitar consumir o tener contacto con productos alimenticios crudos o parcialmente cocinados.</b>
<b>Evitar producir, importar y comer cualquier producto cárnico derivado de murciélago, perro, ratón y gato que pueda ser una fuente potencial de transmisión de beta-coronavirus.</b>
<b>Evitar la cocción parcial de productos cárnicos de origen porcino.</b>

Traducido y adaptado de Goli y colaboradores. (16) Algunas recomendaciones derivadas de la tabla 1 y 2 de esta revisión no se reportan.

Por otra parte, existen diversas estrategias para inactivar el virus. Zuber y colaboradores (15) reportaron diferentes estudios in vitro donde demuestran que se puede inactivar el SARS-CoV en medios proteicos con calentamiento a 60 °C por al menos 30 min y el SARS-CoV-2 después de 5 min a 70 °C en medios de transporte vial. Igualmente, se ha demostrado que los coronavirus pueden ser inactivados en superficies con soluciones con etanol en concentraciones de 62-71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% e hipoclorito al 0,1%. No hay consenso sobre qué dosis de radiación UV-C es útil para inactivar el virus. La Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos publicó una lista de desinfectantes que se pueden utilizar para inactivar el SARS-CoV-2, (17) esta lista se encuentra en internet y puede consultarse en el link: <https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2>.

La Organización Mundial de la Salud (18) realizó una serie de recomendaciones provisionales para asegurar la inocuidad de los alimentos durante la pandemia. Estas incluyen:

- Reforzar las medidas de higiene de manos: una adecuada técnica de lavado de manos por al menos 20 segundos y uso frecuente de gel de alcohol siguiendo la técnica de lavado de manos de la Organización Mundial de la Salud.
- Realizar buena higiene respiratoria: esto incluye cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos.

- Evitar el contacto cercano con cualquier persona que tenga síntomas respiratorios.
- Usar guantes desechables: estos deben ser sustituidos a menudo y debe lavarse las manos después de usarlos, inclusive antes de usar otro par. Se debe cambiar después de realizar cualquier actividad relacionada con la alimentación. Es importante resaltar que el uso de guantes no sustituye el lavado de manos. El uso de guantes es una recomendación opcional, no obligatoria, de acuerdo con la guía de la OMS.
- Distanciamiento entre los trabajadores: se recomienda al menos un metro de distancia entre trabajadores que preparan alimentos. Para asegurar el distanciamiento los encargados de la preparación de alimentos podrían cambiar de lugar los puestos de trabajo, proporcionar elementos de protección personal a los trabajadores, espaciar más los puestos de trabajo (aunque esto repercuta en menor eficacia del proceso), limitar el número de empleados por turno y organizar al personal en grupos o equipos de trabajo.
- Utilizar en todo momento tapabocas, ponérselo y retirárselo utilizando una técnica adecuada.
- Seguir los procedimientos indicados por las autoridades sanitarias en caso de sospecha o confirmación de un trabajador con un caso de COVID en la compañía.

La guía completa de la Organización Mundial de la Salud, (18) está disponible en el siguiente enlace: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf)

Igualmente se recuerda que estos sitios deberán cumplir la normativa nacional y local vigente que aplique al momento del inicio de las actividades.

### **Estrategias para proveer servicios de alimentación en escenarios de retorno completo a clases (solo presencial)**

Aunque es clara la necesidad de mantener medidas de distanciamiento físico estrictas que permitan disminuir la tasa de contagios, como el confinamiento, es evidente que estas medidas no se pueden mantener de forma indefinida. Así mismo, el impacto del cierre de escuelas sobre las tasas de transmisión se encuentra en cuestionamiento actualmente. Lo que obliga a pensar en las diferentes estrategias para proveer servicios de alimentación en las escuelas que deben tener unos requisitos mínimos para que estos sean de calidad y, a su vez, tengan un menor riesgo de contagio comparado con las actividades realizadas antes de la cuarentena.

El Programa Mundial de Alimentos (World Food Program), la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas y la UNICEF publicaron unas guías conjuntas en marzo de 2020 con consideraciones para mitigar los efectos de la pandemia de COVID-19 en escuelas que permanecieron abiertas. (19) Los aspectos más importantes de estas guías son:

- Adoptar los protocolos de prevención del COVID-19 propuestos a nivel nacional y local.
- Asegurar la provisión de agua y servicios de higiene a niños, profesores, trabajadores del servicio de alimentación y voluntarios. Esto incluye asegurar agua limpia, jabón y servicios de desinfección en las escuelas. Además, debe incluir programas educativos adaptados a los niveles educativos, la cultura y al desarrollo cognitivo de los niños, niñas y adolescentes y para otros actores del sistema educativo como administradores de los colegios, profesores y otros.
- Asegurar el distanciamiento social entre los niños en lugares donde es posible la aglomeración como filas para la comida, espacios de alimentación, entre otros.
- Desalentar que los niños compartan alimentos, utensilios y otros materiales potencialmente contaminados.
- Mantener y reforzar los procesos de inocuidad de los alimentos. Estos pueden incluir los lineamientos descritos previamente por la Organización Mundial de la Salud.

- Asegurar un contenido nutricional adecuado de los menús de alimentación escolar, incluyendo la provisión de calorías, macronutrientes y micronutrientes.
- Crear planes de contingencia y de distribución de alimentos en caso de cierres de las escuelas.

Otras recomendaciones de organismos como el Departamento de Educación del Reino Unido (20) y del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (21) son:

- Tomar medidas para limitar el uso de botellas de plástico de un solo uso.
- Establecer roles de supervisores en las escuelas a la hora de la comida y definir el personal que dará apoyo durante el proceso.
- Definir procesos de alimentación con los estudiantes y los padres para alimentación escolar.
- Asegurar la limpieza de los sitios donde se alimentan los estudiantes. Puede requerirse actividades de limpieza adicional en casos confirmados o sospechosos de coronavirus.
- En caso de contar con un espacio donde comer (como zona de cafetería), adecuarla con láminas de separación (plexiglás) entre una persona y otra, con la finalidad de evitar que las salivas pasen de un lugar a otro.
- No interrumpir la provisión de frutas y verduras.
- Evitar al máximo que los estudiantes lleven comidas preparadas desde su casa, y en caso de no poderse evitar, asegurar que se ha hecho un buen proceso de higienización al empacar y desinfección al ingresar en la escuela.
- Las escuelas deben trabajar con sus proveedores para preparar comidas o alimentos empaquetados para los alumnos que son elegibles para comidas escolares gratuitas relacionadas con los beneficios y que no están presentes porque:
  - Están autoaislados.
  - Han tenido síntomas o un resultado positivo
  - Son un contacto cercano de alguien que tiene coronavirus (COVID-19)
  - No asisten como resultado de las restricciones locales.
- Atender a los alumnos que requieren dietas especiales, por ejemplo, alergias, vegetarianos o dietas religiosas - las escuelas deben asegurarse de que haya sistemas para evitar la contaminación cruzada.

El programa No Kid Hungry de los Estados Unidos (22) ha desarrollado un grupo de estrategias que pueden ser útiles para proveer alimentación en escuelas donde se reinicien las actividades presenciales. Estos son:

- Tomar los alimentos en el salón de clase: esto permite distanciamiento social, maximizar la participación en la alimentación, oportunidad para aprendizaje social y emocional.
- Estrategias tipo viaje de campo: los alimentos en bolsas son entregadas puerta a puerta en cada salón. Los profesores entregan las comidas en bolsas a cada estudiante.
- Ir por los alimentos: los estudiantes van a varios puntos donde recogen la comida. Los estudiantes pueden ir a los puntos por salón de clase o a lugares designados.
- Ir a la cafetería: los estudiantes van a la cafetería donde recogen la comida y van al salón a comer (o a otro punto de encuentro).

La tabla 2 expone las ventajas, desventajas y consideraciones adicionales de cada una de estas estrategias.

**Tabla 2.** Características de cada estrategia de provisión de alimentos en retorno completo a clase.

Programa	Ventajas	Desventajas	Consideraciones
Tomar los alimentos en el salón de clase	Permite el distanciamiento físico en salones donde sea posible, reduce la necesidad de limpieza y desinfección de la cafetería.	No es posible en todos los salones de clase (y más si hay muchos estudiantes), requiere entrenamiento adicional a los profesores, requiere servicios de alimentación que pasen por cada salón.	Requiere equipos y materiales para transportar la comida salón por salón, canecas y bolsas de basura.
Estrategias tipo viaje de campo	Más sencillo que el anterior pues solo se entregan las bolsas de comida a los estudiantes.	Requiere más trabajo y personal al ser necesario empaquetar cada kit de alimentos para cada estudiante, puede incurrir en más gastos por insumos para el empaque y personal, puede ser difícil entregar alimentos calientes.	Equipos para transportar la comida, canecas y bolsas de basura.
Ir por los alimentos	Puede limitar la exposición entre otros niños ya que diferentes salones pueden ir a diferentes puntos, en donde no sea posible tomar los alimentos al interior del salón, puede ser más factible esta estrategia.	Requiere más personal para operar cada punto, requiere mantener medidas de distanciamiento físico, requiere limpieza y desinfección de cada punto.	Equipos para transportar la comida, canecas y bolsas de basura por cada punto de entrega.
Ir a la cafetería	Más fácil de implementar que otras estrategias previas.	Mayor riesgo de exposición entre los estudiantes. Requiere limpieza y desinfección de la cafetería de forma más frecuente.	Equipos para transportar la comida, canecas y bolsas de basura en cada punto de alimentación.

Adaptado del Back-to-School Meal Service Toolkit del programa No Kid Hungry de los Estados Unidos. (22)

La School Nutrition Association (23) recomienda que antes de iniciar la provisión de alimentos, y antes de realizar la apertura de las escuelas en este caso, se debería realizar una serie de actividades para asegurar la adecuada provisión del servicio de alimentación escolar. Estas están enfocadas en la estrategia de alimentación en el salón de clase, pero puede adaptarse a las otras estrategias descritas previamente. La adaptación de estas se encuentra en el **Anexo 4**.

### Estrategias para proveer servicios de alimentación en escuelas que se encuentran en modalidad de alternancia

Si bien se han desarrollado estrategias para proveer servicios de alimentación en escuelas que retornan a la presencialidad en su totalidad, es claro que hay escuelas que no podrán seguir este mismo esquema pues por sus condiciones locativas, de infraestructura y logísticas no permitirían un adecuado distanciamiento entre los estudiantes. A raíz de esto, se han desarrollado estrategias para un retorno en modalidad de alternancia, que son el resultado de una mezcla entre las estrategias de un escenario de retorno completo a las escuelas, y las

acciones ya implementadas en diferentes países para asegurar la continuidad de los programas de alimentación escolar, como la disposición de puntos de entrega de los alimentos o enviando los alimentos a los hogares de los niños, niñas y adolescentes.

El programa No Kid Hungry de los Estados Unidos (22) ha desarrollado un grupo de estrategias que pueden ser útiles para proveer alimentación en estos escenarios, estas son:

- Entrega de los alimentos a los padres en áreas específicas designadas para este fin: los padres o un adulto designado recoge los alimentos de los niños para los días que no estarán en clases presenciales.
- Entrega de los alimentos al finalizar la jornada escolar: se le entregan al estudiante los alimentos por los días que va a estar por fuera del salón de clases. Estos alimentos se pueden entregar al final de la jornada educativa en el salón de clases.
- Entrega de los alimentos a los estudiantes en áreas específicas designadas para este fin: similar a la primera y segunda estrategias, se diferencia de estas en que los estudiantes recogen los alimentos en lugares diferentes al salón de clases al final de la jornada escolar cuando se dirigen a sus hogares. Estos lugares pueden ser paradas de buses o centros comunitarios cercanos a los hogares de los estudiantes.

Es de anotar que la forma como este tipo de programas puede ser implementado depende de la manera como los estudiantes retornen a clases, es decir, dependiendo del número de días que asistirán a la institución educativa y de cuántos estudiantes asistirán por día. En otras palabras, la implementación de este tipo de programas dependerá de la logística dispuesta por las instituciones educativas y las diferentes organizaciones que estén trabajando en pro de facilitar estos procesos.

Los programas de entrega de alimentos para la casa requieren mayor coordinación logística que las estrategias de restaurante escolar al interior de la institución. (22) Los encargados de estos programas podrían tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Tener presente las horas de ingreso y salida de los estudiantes para que los alimentos se encuentren preparados para el momento de entrega y evitar aglomeraciones.
- Puede requerirse más personal e insumos para empacar los alimentos que serán consumidos en casa.
- Los alimentos no deberán tener contenidos nutricionales inferiores a los que se entregan de forma presencial.
- Todos los programas deben tener un componente educativo para los estudiantes y sus familias, que sea acorde con el nivel educativo y apropiado a la cultura, con la finalidad de explicar los objetivos de continuar el programa de alimentación escolar.

### **Estrategias para el consumo de alimentos traídos desde la casa en las escuelas**

Las escuelas que no tengan Programas de Alimentación Escolar o en las que existen, pero hay niños que traen sus alimentos desde el hogar deberán adaptar sus programas para asegurar espacios para que estos niños puedan tomar sus alimentos de forma segura. Las escuelas que no tienen programas de alimentación escolar podrán adaptar cualquiera de las estrategias descritas previamente y las actividades a alimentación se deberán realizar durante el mismo tiempo para el salón de clases (puede ser en el descanso o recreo, por ejemplo). En cambio, las escuelas que tengan estos programas podrán permitir que los niños que traen sus alimentos los consuman en el mismo tiempo que sus pares toman su alimentación que proviene del programa de alimentación. (22)

Es importante recalcar que estos alimentos deberán ser empacados desde la casa y su desempaque deberá realizarse inmediatamente antes de tomar los alimentos. Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades

de los Estados Unidos (CDC, por sus siglas en inglés) recomiendan desinfectar los empaques con agentes útiles para esto y recomiendan no utilizar desinfectantes para superficies duras en empaques de cartón o plástico (como bolsas y papel plástico de envolver), por lo que se recomienda utilizar empaques duros (como loncheras de plástico) que permitan una adecuada desinfección de la superficie. (24)

Las superficies de estos empaques pueden ser adecuadamente desactivados con alcohol en una concentración de 62 a 71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o hipoclorito de sodio al 0,1% en un minuto. (25) La Organización Mundial de la Salud recomienda productos que contengan alcohol con una concentración de al menos 70% o hipoclorito de sodio al 0,05% como desinfectantes más disponibles en estos escenarios. (26)

### Alimentación escolar, alergias alimentarias y COVID

Los niños y niñas con alergias alimentarias pueden requerir consideraciones adicionales al resto de estudiantes por el riesgo de presentar síntomas, que pueden ir desde leves hasta reacciones graves que pueden comprometer su vida y requerir atención en urgencias y traslado a unidad de cuidados intensivos (en un escenario donde los recursos hospitalarios se encuentran sobrecargados y colapsados por la atención de los pacientes con COVID-19 y enfermedades descompensadas). Aunque no se cuenta con información específica de su prevalencia en Colombia, a nivel mundial se ha estimado que para la edad escolar 3 a 4 por cada 100 niños pueden presentar algún grado de alergia alimentaria. Es por esto, que deben ser tenidas en cuenta algunas precauciones adicionales para la provisión de servicios de alimentación en este grupo de estudiantes. (27)

La consideración inicial y tal vez la más importante es la identificación de estos niños y niñas. Si bien algunos de ellos ya tienen un diagnóstico realizado por un médico u otro profesional de la salud, otros no lo tienen o pueden haber desarrollado la alergia durante el periodo de confinamiento. Se resalta que el diagnóstico de la alergia alimentaria es realizado por un médico y puede requerir pruebas adicionales.

Un consenso de expertos de octubre de 2020, (28) publicó una serie de recomendaciones a tener en cuenta en el manejo de los niños con alergias alimentarias en las escuelas durante esta pandemia. Estas recomendaciones incluyen:

- Promover el lavado de manos estricto antes y después de tomar los alimentos. Este lavado de manos no debe ser sustituido por la fricción higiénica de manos con alcohol glicerinado u otros productos ya que no han mostrado que eliminen de las manos los causantes de las alergias (alérgenos).
- Asegurar la adecuada limpieza de las superficies antes y después de los alimentos.
- Evitar que los niños compartan alimentos e implementos entre sí.
- Asegurar espacios para que los niños con alergias alimentarias puedan comer en lugares libres de alérgenos.
- Entrenar al personal involucrado en el proceso de alimentación y posibles respondedores ante el caso de reacciones graves de alergias alimentarias (como anafilaxis) en el manejo de estas y tener los recursos para su manejo inicial en la escuela.
- Promover una política de no aceptación del acoso escolar y más aún el relacionado con alergias alimentarias.

Otras recomendaciones de expertos del Reino Unido y de Estados Unidos (Nueva Jersey) incluyen:

- Atender a los alumnos que requieren dietas especiales, por ejemplo, alergias, vegetarianos o dietas religiosas - las escuelas deben asegurarse de que haya sistemas para evitar la contaminación cruzada.

Distribuir los alimentos para hermanos juntos para que los padres puedan recogerlos en una sola ocasión. Si existen alergias alimentarias en alguno de los hermanos mantener los alimentos separados.

## REFERENCIAS

1. Instituto Nacional de Salud. INS revela qué tan bien o mal nutridos están los colombianos [Internet]. 2019 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://www.ins.gov.co/Noticias/Paginas/INS-revela-qué-tan-bien-o-mal-nutridos-están-los-colombianos.aspx>
2. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Ministerio de Protección Social. ENSIN: Encuesta Nacional de Situación Nutricional [Internet]. 2015 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/encuesta-nacional-situacion-nutricional#ensin1>
3. Unión Temporal G Exponencial - CINDE. Evaluación de Operaciones y Resultados para Determinar la Efectividad del del Programa de Alimentación Escolar – PAE [Internet]. Bogotá; 2018 [cited 2020 Nov 18]. Available from: [https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/informe\\_final\\_eval\\_pae.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/informe_final_eval_pae.pdf)
4. Leone L, Fleischhacker S, Anderson-Steeves B, Harper K, Winkler M, Racine E, et al. Healthy Food Retail during the COVID-19 Pandemic: Challenges and Future Directions. *Int J Environ Res Public Health* [Internet]. 2020;17(20). Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33050600/>
5. Mayurasakorn K, Pinsawas B, Mongkolsucharitkul P, Sranacharoenpong K, Damapong S. School closure, COVID-19 and lunch programme: Unprecedented undernutrition crisis in low-middle income countries. *J Paediatr Child Health* [Internet]. 2020;56(7):1013–7. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32619327/>
6. Kinsey EW, Hecht AA, Dunn CG, Levi R, Read MA, Smith C, et al. School Closures During COVID-19: Opportunities for Innovation in Meal Service. *Am J Public Health* [Internet]. 2020;110(11):1635–43. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32941069/>
7. McLoughlin GM, McCarthy JA, McGuirt JT, Singleton CR, Dunn CG, Gadhoke P. Addressing Food Insecurity through a Health Equity Lens: a Case Study of Large Urban School Districts during the COVID-19 Pandemic. *J Urban Health* [Internet]. 2020;1–17. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32959216/>
8. Jablonski BBR, Casnovsky J, Clark JK, Cleary R, Feingold B, Freedman D, et al. Emergency Food Provision for Children and Families during the COVID-19 Pandemic: Examples from Five U.S. Cities. *Appl Econ Perspect Policy* [Internet]. 2020; Available from: <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85092911901&doi=10.1002%2Faapp.13096&partnerID=40&md5=a145a44dbedb7a8e71b76458d4baef3e>
9. Department of Education. Free school meals [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 18]. Available from: [https://www.solihull.gov.uk/Portals/0/Schools\\_and\\_learning/DfE-Free-School-Meals-Parent-Carer-FAQs.pdf](https://www.solihull.gov.uk/Portals/0/Schools_and_learning/DfE-Free-School-Meals-Parent-Carer-FAQs.pdf)
10. de Moura Ariza Alpino T, Santos CRB, de Barros DC, de Freitas CM. COVID-19 and food and nutritional (in)security: action by the Brazilian Federal Government during the pandemic, with budget cuts and institutional dismantlement. *Cad Saude Publica* [Internet]. 2020;36(8):e00161320. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32901703/>
11. Carvalho CA de, Fonseca PC de A, Sperandio N. How is Brazil facing the crisis of Food and Nutrition Security during the COVID-19 pandemic? *Public Health Nutr* [Internet]. 2020;1–4. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33040767/>
12. Presidencia de la República de Colombia. Ministra de Educación anuncia que los estudiantes beneficiarios del PAE recibirán alimentos en sus casas [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://id.presidencia.gov.co/Paginas/prensa/2020/Ministra-de-Educacion-anuncia-que-los-estudiantes-beneficiarios-del-PAE-recibiran-alimentos-en-sus-casas-200324.aspx>
13. Dinero. Beneficiarios Ingreso Solidario consulta cédula, cómo reclamarlo y qué necesita [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://www.dinero.com/pais/articulo/beneficiarios-ingreso-solidario-consulta-cedula-como-reclamarlo-y-que-necesita/283868>
14. Han J, Zhang X, He S, Jia P. Can the coronavirus disease be transmitted from food? A review of evidence, risks, policies and knowledge gaps. *Environ Chem Lett* [Internet]. 2020;1–12. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33024427/>
15. Zuber S, Brüssow H. COVID 19: challenges for virologists in the food industry. *Microb Biotechnol* [Internet]. 2020;13(6):1689–701. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32700430/>
16. Goli M. Review of novel human  $\beta$ -coronavirus (2019-nCoV or SARS-CoV-2) from the food industry perspective-Appropriate approaches to food production technology. *Food Sci Nutr* [Internet]. 2020;8(10):5228–37. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33042532/>
17. US EPA. Lista N: Desinfectantes para usar contra SARS-CoV-2. 2020 [cited 2020 Nov 18]; Available from: <https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2>
18. Organización Mundial de la Salud. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias Orientaciones provisionales 7 de abril de 2020 Antecedentes [Internet]. 2020 Apr [cited 2020 Nov 17]. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/covid-19-food-safety>

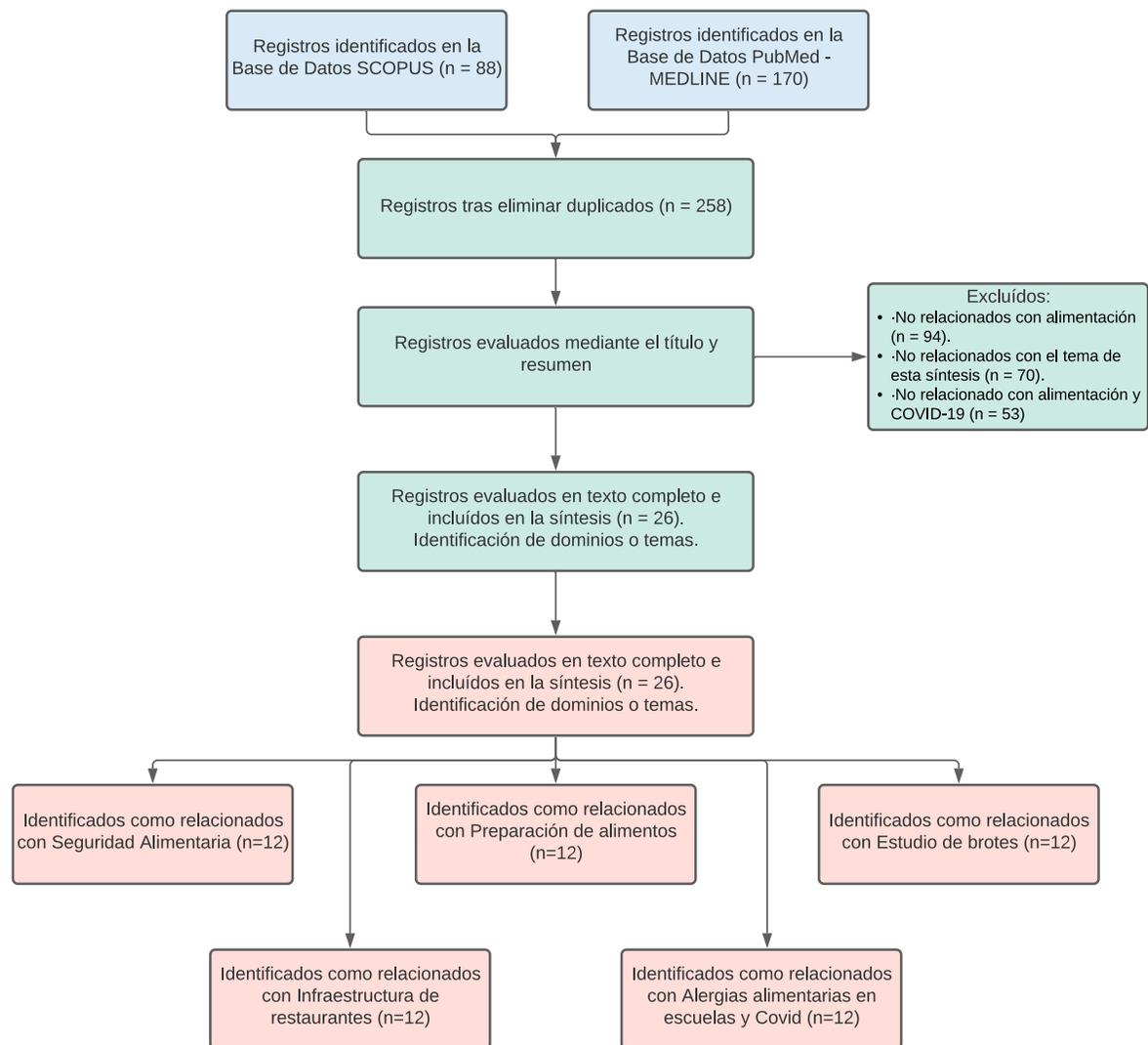
- [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf)
19. Programa Mundial de Alimentos, Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas, UNICEF. ¿Cómo mitigar los efectos de la pandemia COVID-19 sobre la alimentación y la nutrición de los niños escolares? [Internet]. 2020 Apr [cited 2020 Nov 18]. Available from: <http://www.fao.org/3/ca8308en/ca8308en.pdf>
  20. Jeanette Orrey, Caron Longden, Naomi Duncan, Myles Bremner. SCHOOL FOOD CHECKLIST FOR COVID-19 [Internet]. [cited 2020 Nov 18]. Available from: <http://www.schoolfoodplan.com/contact/>
  21. United States Department of Agriculture. COVID-19 Summer Food Service Program (SFSP) and Seamless Summer Option (SSO) Meal Delivery Using Existing Authority [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/SFSP-Meal-Delivery-QA.pdf>
  22. No Kid Hungry. Back to School Meal Service Toolkit [Internet]. No Kid Hungry. 2020 Jul [cited 2020 Nov 18]. Available from: [https://schoolnutrition.org/uploadedFiles/10COVID-19/11\\_Back\\_to\\_School/nkh-back-to-school-toolkit.pdf](https://schoolnutrition.org/uploadedFiles/10COVID-19/11_Back_to_School/nkh-back-to-school-toolkit.pdf)
  23. Fitzgerald P, Casselbury K. Thought Starters School Nutrition Programs: Asking the Right Questions to Prepare for the Next Normal Thank you to the following SNA members for contributing their ideas and inspiration [Internet]. 2020 Jun [cited 2020 Nov 18]. Available from: [https://schoolnutrition.org/uploadedFiles/11COVID-19/3\\_Webinar\\_Series\\_and\\_Other\\_Resources/COVID-19-Thought-Starters-on-Reopening-Schools-for-SY2020-21.pdf](https://schoolnutrition.org/uploadedFiles/11COVID-19/3_Webinar_Series_and_Other_Resources/COVID-19-Thought-Starters-on-Reopening-Schools-for-SY2020-21.pdf)
  24. Centers for Disease Control and Prevention. Food and Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | CDC [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 22]. Available from: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/daily-life-coping/food-and-COVID-19.html>
  25. Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. J Hosp Infect [Internet]. 2020 Mar 1;104(3):246–51. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.01.022>
  26. Organización Mundial de la Salud. Coronavirus disease (COVID-19): Food safety and nutrition [Internet]. 2020 [cited 2020 Nov 22]. Available from: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-and-nutrition>
  27. Keet C, Wood R. Food allergy in children: Prevalence, natural history, and monitoring for resolution - UpToDate [Internet]. 2019 [cited 2020 Nov 18]. Available from: <https://www.uptodate.com/contents/food-allergy-in-children-prevalence-natural-history-and-monitoring-for-resolution#H37>
  28. Greenhawt M, Shaker M, Stukus DR, Fleischer DM, Hourihane J, Tang MLK, et al. Managing Food Allergy in Schools During the COVID-19 Pandemic. J allergy Clin Immunol Pract [Internet]. 2020;8(9):2845–50. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32711118/>

## ANEXOS

### Anexo 1. Estrategias de búsqueda

BASE DE DATOS	HITS	Fecha
<b>SCOPUS – Para ver los resultados ingresar la línea en SEARCH - ADVANCED</b>		
( TITLE-ABS-KEY ( covid-19 ) AND TITLE-ABS-KEY ( "food services" ) OR TITLE-ABS-KEY ( restaurants ) OR TITLE-ABS-KEY ( "meal services" ) ) AND ( LIMIT-TO ( SUBJAREA , "SOCI" ) OR LIMIT-TO ( SUBJAREA , "ENVI" ) OR LIMIT-TO ( SUBJAREA , "BUSI" ) OR LIMIT-TO ( SUBJAREA , "AGRI" ) OR LIMIT-TO ( SUBJAREA , "ECON" ) OR LIMIT-TO ( SUBJAREA , "ENGI" ) )	<b>68</b>	07 NOV
( TITLE-ABS-KEY ( covid-19 ) AND TITLE-ABS-KEY ( "school meals" ) OR TITLE-ABS-KEY ( "school restaurants" ) OR TITLE-ABS-KEY ( "school breakfast" ) OR TITLE-ABS-KEY ( lunch ) )	<b>20</b>	07 NOV
<b>PUBMED</b>		
("pandem*" [Title/Abstract] OR "Severe Acute Respiratory Distress Syndrome" [Title/Abstract] OR "SARS" [Title] OR "MERS" [Title] OR "sars cov" [Title/Abstract] OR "COVID-19" [Title/Abstract] OR "COVID19" [Title/Abstract] OR "coronavirus disease" [Title] OR "novel coronavirus" [Title] OR "novel 2019 coronavirus" [Title] OR "severe acute respiratory syndrome coronavirus 2" [Supplementary Concept] OR "COVID-19" [Supplementary Concept]) AND ("school meal" [Title/Abstract] OR "school breakfast" [Title/Abstract] OR "school restaurant" [Title/Abstract] OR "lunch" [Title/Abstract])	<u><b>22</b></u>	07 NOV
((("pandem*" [Title/Abstract] OR "Severe Acute Respiratory Distress Syndrome" [Title/Abstract] OR "SARS" [Title] OR "MERS" [Title] OR "sars cov" [Title/Abstract] OR "COVID-19" [Title/Abstract] OR "COVID19" [Title/Abstract] OR "coronavirus disease" [Title] OR "novel coronavirus" [Title] OR "novel 2019 coronavirus" [Title] OR "severe acute respiratory syndrome coronavirus 2" [Supplementary Concept] OR "COVID-19" [Supplementary Concept]) AND ("food polic*" [Title/Abstract] OR "restaurant" [Title/Abstract] OR "food service*" [Title/Abstract] OR "meal service*" [Title/Abstract])) OR ((("pandem*" [Title/Abstract] OR "Severe Acute Respiratory Distress Syndrome" [Title/Abstract] OR "SARS" [Title] OR "MERS" [Title] OR "sars cov" [Title/Abstract] OR "COVID-19" [Title/Abstract] OR "COVID19" [Title/Abstract] OR "coronavirus disease" [Title] OR "novel coronavirus" [Title] OR "novel 2019 coronavirus" [Title] OR "severe acute respiratory syndrome coronavirus 2" [Supplementary Concept] OR "COVID-19" [Supplementary Concept]) AND "food" [Title] AND ("review" [Publication Type] OR "systematic review" [Filter])))	<u><b>148</b></u>	07 NOV
<b>LENS (Repositorio)</b>		
<p><b>School meals:</b>  <a href="https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22school%20meals%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false">https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22school%20meals%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false</a></p> <p><b>School restaurants:</b>  <a href="https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22school%20restaurants%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false">https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22school%20restaurants%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false</a></p> <p><b>Meal services:</b>  <a href="https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22meal%20services%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false">https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22meal%20services%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false</a></p> <p><b>Food services:</b>  <a href="https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22food%20services%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false">https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20(%22food%20services%22)&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false</a></p> <p><b>Lunch:</b>  <a href="https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20lunch&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false">https://www.lens.org/lens/search/scholar/list?q=covid%20AND%20lunch&amp;p=0&amp;n=10&amp;s= score&amp;d=%2B&amp;f=false&amp;e=false&amp;l=en&amp;authorField=author&amp;dateFilterField=publishedYear&amp;orderBy=%2B score&amp;presentation=false&amp;stemmed=true&amp;useAuthorId=false</a></p>		07 NOV
<b>BIREME-LILACS</b>		
(mj:(covid-19)) AND ("food services" OR restaurantes OR lunch) AND ( db:("MULTIMEDIA" OR "coleccionaSUS" OR "LILACS"))	<b>25</b>	08 NOV

## Anexo 2. Diagrama de flujo de los recursos (artículos) evaluados



### Anexo 3. Matrices de extracción de información de los recursos consultados

#### Macrotema: Seguridad alimentaria.

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
COVID-19: contingency actions for the provision of meals to employees of a university hospital in southern Brazil.	Reporte de caso	Virgílio J. Strasburg Thais O. Hammes Andrea C. S. Gonzales Gisela von Zeidler Janaína G. Venzke Zilda E. A. Santos Vera L. Bosa	Brasil 17-09-2020	<a href="#">10.15448/1980-6108.2020.1.38769</a>	<p>Pautas de acceso a la cafetería publicadas en la web interna del hospital.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El lavado de manos es obligatorio, en la entrada y en la salida.</li> <li>• Entra siempre al restaurante con máscara.</li> <li>• Trate de comer antes de las 12:00 a. M. Después de la 1 p. M., Evitando las horas pico.</li> <li>• Quítese la mascarilla solo para alimentarse. Cuando termine de comer, póngase la mascarilla antes de levantarse de la mesa.</li> <li>• Al quitarse la mascarilla, no la coloque directamente sobre la mesa.</li> <li>• Siéntese alejado de los compañeros, respetando las reglas de distancia y marcas en las mesas y en el suelo.</li> <li>• Evite hablar en las instalaciones del restaurante.</li> <li>• Quédese en el restaurante sólo el tiempo necesario para preparar su comida.</li> <li>• Evite traer botellas pequeñas de agua ya que la boquilla de las botellas puede contaminar la hielera.</li> <li>• Las ventanas del restaurante permanecerán abiertas para ventilar la habitación.</li> <li>• Está prohibido llevar bata de laboratorio, uniformes para áreas cerradas, uniformes para áreas de asistencia y estetoscopio en el restaurante.</li> </ul>
Fresh Fruit and Vegetable Program Parent/Guardian Pick up	Plantilla de Solicitud de Exención del Estado	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	Estados Unidos	<a href="https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-ffvp-parent-pick-up.docx">https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-ffvp-parent-pick-up.docx</a>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es importante que no se interrumpa el servicio de provisión de frutas y verduras a los niños que hacen parte del programa de alimentación escolar durante la pandemia del Covid-19. No hacerlo, podría afectar el desarrollo de hábitos alimenticios saludables en los niños.</li> <li>2. Dado que en 2021 se presente un modelo mixto de presencialidad de los niños en las escuelas se requiere tomar medidas que permitan seguir proveyendo frutas a los niños que hagan parte del Programa de alimentación escolar. Se propone:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Destinar lugares para la distribución del paquete de alimentos, diferente a la escuela, para evitar aglomeraciones.</li> <li>b. Los niños deben estar presente al momento de entregar el paquete de alimentos. No se le entregará dicho paquete a los padres o tutores que lo reclamen sin los niños</li> </ol> </li> <li>3. Es importante que se haga un monitoreo riguroso a los operadores los operadores y sitios del programa durante el proceso de solicitud y revisión administrativa.</li> </ol>
Request for Operation of SFSP During Unanticipated School Closures through	Plantilla de Solicitud de Exención del Estado	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	Estados Unidos	<a href="https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-sfsp-operation.docx">https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-sfsp-operation.docx</a>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se recomienda hacer una extensión del servicio de comidas no congregadas.</li> <li>2. Habilitar un lugar para que los padres o tutores de los niños recojan la comida para llevarla a casa, si el niño estudia desde el hogar.</li> <li>3. Se recomienda ampliar el horario del servicio de comidas.</li> </ol>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<p>4. Se recomienda habilitar otros espacios, diferentes al comedor escolar, para evitar aglomeraciones.</p> <p>5. Realizar el monitoreo al programa evitando las aglomeraciones en el lugar donde se presta el servicio. Continuar con el monitoreo es fundamental para que se preste un buen servicio a los niños, sin embargo, se deben buscar alternativas pues en esta emergencia de salud pública, suspender el monitoreo en el lugar es vital para apoyar el distanciamiento social al proporcionar comidas.</p>
Food Insecurity and Pediatric Obesity a Double Whammy in the Era of COVID-19	Revisión narrativa	June M. Tester Lisa G. Rosas Cindy W. Leung	Estados Unidos	<a href="https://doi.org/10.1007/s13679-020-00413-x">https://doi.org/10.1007/s13679-020-00413-x</a>	En USA, abril 20-26 de 2020, 34,5% de los hogares con niños tenían inseguridad alimentaria= triplicó la de marzo de 2020. Muchos niños dependen de las comidas en los colegios. Darles de comer puede representar más de 30 USD por niño por día.
Healthy Food Retail during the COVID-19 Pandemic Challenges and Future Directions.	Revisión narrativa	Leone LA Fleischhacker S Anderson-Steeves B Harper K Winkler M Racine E Baquero B Gittelsohn J	Estados Unidos	<a href="https://doi.org/10.3390/ijerph17207397">https://doi.org/10.3390/ijerph17207397</a>	<p>Antes del COVID 15% de los hogares con menores de 18 años tenían inseguridad alimentaria, durante el COVID el 35%. En mujeres cabezas de familia con menores de 12 años fue 15% y luego el 41%. Factores que contribuyen: inequidades sociales, pérdida de empleo, mantener un trabajo de bajo salario, acceso limitado a crédito o ahorros.</p> <p>Modelo de entorno de alimentos minoristas y modelo de interacción con el cliente desarrollado por Winkler y sus colegas</p> <p>Política comunitaria, estatal, tribal y federal que afecta al entorno minorista de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumento de planes nacionales (eg. SNAP).</li> <li>- Donaciones de alimentos.</li> </ul> <p>Actores minoristas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cierre de restaurantes.</li> <li>- Gran cantidad de US comen por fuera.</li> <li>- Limitación para los que no tienen tarjeta de crédito o internet.</li> <li>- Cambio en modelos de negocios.</li> </ul> <p>Experiencia de los actores minoristas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminución en disponibilidad de comida más que todo en barrios de minorías.</li> <li>- Incremento de precios.</li> </ul> <p>El cliente y la ingesta dietética individual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menor compra de productos frescos.</li> </ul>
Food and Nutrition Service responds to COVID-19	Página web	United States Department of Agriculture	Estados Unidos	<a href="https://www.fns.usda.gov/coronavirus">https://www.fns.usda.gov/coronavirus</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recomiendan brindar alimentación gratuita a los niños.</li> <li>- Brindan acceso a un buscador interactivo donde se pueden encontrar los servicios de alimentación gratuita más cercanos al lugar de residencia de los estudiantes. Así mismo disponen de una línea (USDA National Hunger Hotline) donde se brinda atención a todas las personas que requieran asistencia alimentaria (incluidos los niños).</li> <li>- Permitir que las comidas puedan ser llevadas a casa y que los cuidadores puedan elegir los alimentos.</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar convenios público-privados para apoyar la alimentación de los niños que dependen de las comidas escolares.</li> <li>- Aumentar los recursos monetarios destinados a los programas de asistencia nutricional suplementaria para garantizar la seguridad alimentaria.</li> <li>- Proporcionar el valor del desayuno y el almuerzo escolar a las familias que acudían a los servicios de asistencia alimentaria antes de la pandemia.</li> <li>- Permitir sustituciones en los esquemas de alimentación para poblaciones especiales como gestantes, bebés y niños cuando no todos los alimentos estén disponibles.</li> <li>- Flexibilizar y extender los horarios tradicionales para brindar alimentación escolar a los niños.</li> <li>- Evitar servir los alimentos en grupos para asegurar el distanciamiento social.</li> <li>- Permitir que los alimentos puedan ser entregados en los hogares de los niños para que no deban desplazarse.</li> </ul>
<p>COVID-19 Guidance in the Child Nutrition Programs</p> <p>(Seguridad alimentaria y alimentación escolar)</p>	Página web	California Department of Education	22/10/2020 Estados Unidos	<a href="https://www.cde.ca.gov/ls/nu/cnpcovid19guidance.asp">https://www.cde.ca.gov/ls/nu/cnpcovid19guidance.asp</a>	<p><b>1. Alimentación no grupal y distanciamiento social:</b> Si las comidas se consumen en el lugar, las áreas de distribución y alimentación deben crearse con protocolos de distanciamiento social como: evitar filas, colocar mesas a seis pies de distancia, espaciar el tiempo de servicio de comidas o servir las comidas en el aula. Las mesas y las áreas para comer deben limpiarse y desinfectarse y los estudiantes deben tener estaciones adicionales para lavarse las manos.</p> <p>Si las comidas se consumen fuera del sitio, los lugares de distribución de comidas deben ubicarse en áreas que sean de fácil acceso. Para permitir el distanciamiento social, la distribución no grupal de comidas puede: a) Distribuir comidas usando un camión de comida escolar siguiendo las rutas del autobús escolar, b) Enviar paquetes de comida al hogar de los estudiantes para varios días o incluso para una semana, c) Operación de un sistema de entrega directa en el estacionamiento para minimizar el contacto; permitir que las familias puedan recoger alimentos para varios niños, d) Distribuir comidas el fin de semana para la semana siguiente, e) Distribuir las comidas las tardes o noches para facilitar el acceso de los padres que trabajan.</p> <p><b>2. Entrega a domicilio:</b> se puede llevar a cabo por medio de correo, servicios de entrega o ser entregadas personalmente por el personal de la escuela. Antes de ponerlo en marcha, las escuelas deben obtener el consentimiento por escrito de los hogares de los niños, ya que por correo, u otros medios electrónicos. Se debe confirmar la dirección actual del hogar y la cantidad de niños elegibles en la vivienda para garantizar que se entregue la cantidad correcta de comidas en el lugar correcto. Se deben implementar las medidas de seguridad alimentaria y las pautas de distanciamiento social. Los niños no necesitan estar presentes para la entrega de comidas a domicilio siempre que la escuela haya obtenido el consentimiento por escrito del hogar.</p> <p><b>3. Flexibilidades a la hora de comer:</b> permitir la distribución de alimentos en horarios diferentes a los establecidos anteriormente, así como posibilidad de brindar un mayor número de porciones en una sola visita.</p>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<p><b>4. Recolección de los alimentos por los padres o tutores:</b> permitir la distribución de las comidas a otras personas autorizadas que actúan como padres o tutores de niños, para esto se debe: a) Establecer un procedimiento para garantizar la confiabilidad del programa y que no se entreguen comidas duplicadas en nombre de un solo niño, utilizando hojas de registro, solicitar identificación de la edad, grado o el maestro del aula, número de identificación, etc. b) Las personas que sirven los alimentos deben seguir todas las pautas de prevención e higiene de COVID-19, incluye: autoaislamiento, buen lavado de manos antes de manipular alimentos, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, y limpiar y desinfectar las superficies de alto contacto.</p> <p><b>5. Flexibilidad en los esquemas de alimentación:</b> Se recomienda mantener, en lo posible, los estándares de nutrición; de no ser así las escuelas pueden realizar exenciones a los requisitos de los esquemas si no se encuentran disponibles algunos alimentos.</p> <p><b>6. Requisitos de monitoreo:</b> Se recomienda realizar monitorización periódica a los servicios de alimentación en pro de garantizar que cumplen con las regulaciones y políticas de servicio y seguridad de las comidas para las comunidades locales. Se recomienda realizar la revisión una vez durante la primera semana de funcionamiento, y luego otra vez durante las primeras 4 semanas. Estas auditorías pueden realizarse por medios tele presenciales como visitas por vídeo.</p> <p><b>7. Uso de alimentos durante la pandemia:</b> los operadores de los servicios de alimentación o los restaurantes escolares pueden donar inventario de alimentos en caso de que tengan en exceso o en riesgo de perecer. Pueden donarse a bancos de alimentos u organizaciones benéficas.</p> <p><b>8. Comunicación a las familias:</b> Para garantizar que los padres, tutores y estudiantes estén al tanto de la disponibilidad de alimentos, las escuelas y las organizaciones comunitarias deben difundir en varios idiomas la disponibilidad de comidas lo más ampliamente posible. Las estrategias de comunicación a considerar incluyen: Anuncios públicos en radio o televisión, correo electrónico, redes sociales, llamadas telefónicas automatizadas, anuncios de sitios web, periódicos, boletines informativos en instituciones (Bancos de alimentos, alcaldías, club de niños y niñas, centros comunitarios, organizaciones religiosas).</p>
Emergency Food Provision for Children and Families during the COVID-19 Pandemic: Examples from Five U.S. Cities	Narrativo y Revisión de tema	Becca B.R. Jablonski Joy Casnovsky Jill K. Clark Rebecca Cleary Beth Feingold Darcy Freedman Steven Gray Xiaobo Romeiko Laura Schmitt Olabisi Mariana	Estados Unidos 24-09-2020	<a href="https://doi.org/10.1002/aepp.13096">10.1002/aepp.13096</a>	<p>1. Los programas de asistencia alimentaria reducen la inseguridad alimentaria (Gundersen, Kreider y Pepper 2017). Los cuatro programas de asistencia alimentaria más grandes de los EE. UU., en términos de valor, son el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP); el Programa Especial de Nutrición Suplementaria para Mujeres, Bebés y Niños (WIC); el NSLP; y el SBP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SNAP brinda beneficios que se pueden usar para comprar la mayoría de los alimentos según los ingresos netos y el tamaño del hogar.</li> <li>- WIC proporciona alimentos complementarios, educación nutricional y referencias de atención médica a bebés, niños y mujeres embarazadas, en período de posparto y lactantes de bajos ingresos (Oliveira y Gundersen 2001).</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
		Torres Alexandra E. van den Berg Colleen Walsh Chelsea Wentworth			<p>- NSLP y SBP ofrecen almuerzos y desayunos gratuitos y a precio reducido a los hogares que cumplen con los requisitos de ingresos y tienen niños inscritos en una escuela NSLP o SBP. Las comidas deben cumplir con los estándares dietéticos nacionales de salubridad. Se ha descubierto que el NSLP reduce la inseguridad alimentaria entre los hogares con niños en la escuela entre un 2,3% y un 9% (Gundersen, Kreider y Pepper 2012).</p> <p>- Como alternativa a limitar el número de sitios disponibles, algunos distritos ofrecieron comidas en determinados días de la semana. Las escuelas comunitarias de Flint, por ejemplo, fueron diseñadas inicialmente para alimentar a los niños todos los días, pero el programa pasó a distribuir tres desayunos y tres almuerzos los martes, y cuatro desayunos y cuatro almuerzos los jueves.</p>
Half of children entitled to free school meals did not have access to the scheme during COVID-19 lockdown in the UK	Corte transversal	J.C. Parnham A.A. Lavery A. Majeed E.P. Vamos	Reino Unido 25-08-2020 (en línea)	<a href="https://doi.org/10.1016/j.puhe.2020.08.019">10.1016/j.puhe.2020.08.019</a>	<p>- El sistema de vales no sirvió adecuadamente a los niños que no pudieron asistir a la escuela durante el cierre. Además, es necesario hacer más para ayudar a las familias que dependen de los beneficios relacionados con los ingresos, que aún informan que necesitan acceder a un banco de alimentos. Como el esquema puede continuar en verano o en una posible segunda ola, se necesitarán grandes mejoras para mejorar su alcance.</p>
Food Safety and COVID-19: Precautionary Measures to Limit the Spread of Coronavirus at Food Service and Retail Sector		Muhammad Shahbaz, Muhammad Bilal, Abdul Moiz, Shagufta Zubair and Hafiz M.N. Iqbal	Arabia Saudita, China, Italia, Emiratos Árabes Unidos y México 14-04-2020 (en línea)	<a href="https://doi.org/10.22207/JPAM.14.SPL1.12">10.22207/JPAM.14.SPL1.12</a>	<p>Se describe todas las medidas que se deben tener en cuenta para limitar la propagación de 2019-nCoV / COVID-19, tales como:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prácticas de higiene de las manos.</li> <li>2. Higienización y desinfección: Los manipuladores de alimentos deben asegurarse de desinfectar y desinfectar las siguientes áreas clave para reducir la propagación del coronavirus.</li> <li>3. Mantener a los manipuladores de alimentos y otros empleados seguros evitando los contactos cercanos.</li> </ol>
Guidance Providing school meals during the coronavirus (COVID-19) outbreak Updated 23 September 2020	Directrices sobre cómo proporcionar comidas escolares durante COVID-19	Department for Education (GOV.UK)	Reino Unido 23-09-2020	<a href="https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-free-school-meals-guidance/covid-19-free-school-meals-guidance-for-schools#providing-school-meals-from-september-2020">https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-free-school-meals-guidance/covid-19-free-school-meals-guidance-for-schools#providing-school-meals-from-september-2020</a>	<p>Los autores refieren una serie de ítems a abordar para tener en cuenta en el tema alimentación escolar tanto para los que se alimentan dentro de la escuela como por fuera.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Las escuelas deben proporcionar opciones de comida para todos los alumnos que están en la escuela.</li> <li>B. Arreglos para proporcionar comidas escolares.</li> <li>C. Agua</li> <li>D. Apoyo a los alumnos que tienen que quedarse en casa.</li> <li>E. Si se necesitan paquetes de alimentos.</li> <li>F. Comidas escolares universales para bebés gratis</li> <li>G. Comidas gratuitas para estudiantes de educación superior:</li> <li>H. Gastos adicionales incurridos antes de las vacaciones de verano:</li> <li>I. Elegibilidad gratuita para comidas escolares.</li> <li>J. Contratos de alimentos escolares</li> </ol>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
Free School Meals - COVID 19 #7703818   Application details Information	Instructivo para padres sobre la aplicación para acceder a Comidas Escolares Gratuitas para sus hijos	Educación. Consejo del condado de la isla de Anglesey	Reino Unido	<a href="https://iweb.itouchvisio.n.com/portal/f?p=1030:110:1238820711805">https://iweb.itouchvisio.n.com/portal/f?p=1030:110:1238820711805</a>	<p>Es un instructivo sobre el aplicativo para los padres que proporciona información, sobre cómo acceder a alimentación gratuita para sus hijos en el marco de la pandemia por COVID-19.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es importante porque informa con que se diligencie la información una sola vez, basta.</li> <li>- Se habilita este beneficio por la pandemia y es aplicable para población que estén en la casa o asistan limitadamente a la escuela.</li> <li>- Todos los padres que requieran acceder a este recurso se deben registrar para poder depositar el dinero correspondiente al auxilio alimentario.</li> </ul>
Can we migrate COVID-19 spreading risk?	Puntos de vista y comentarios	Qingyan Chen	USA 28-08-2020	<a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7453368/pdf/11783_2020_Article_1328.pdf">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7453368/pdf/11783_2020_Article_1328.pdf</a>	<p>En el apartado de medidas prácticas para reducir la infección, el autor refiere que si bien hay espacios internos donde no es posible el uso de la máscara como bares y restaurantes, se pueden buscar otras opciones para reducir el recibimiento de las posibles gotas emitidas por otros que estén en el mismo lugar. Por ejemplo, resaltan la importancia de cambiar los sistemas de ventilación o instalar mamparas de plexiglás en medio de una mesa o entre clientes. La pantalla ayuda mucho a reducir las posibles Infección causada por una nube de gotitas tosida por el personal al otro lado de la mesa.</p>
Food safety practices in catering during the coronavirus COVID-19 pandemic	Comunicacion es cortas	Larisa A. Mayurnikova Arkadiy A. Koksharov Tatyana V. Krapiva	Rusia 15-04-2020	<a href="http://jfrm.ru/en/issues/1629/1625/">http://jfrm.ru/en/issues/1629/1625/</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se resalta la importancia del lavado de manos, equipo de protección personal para empleados. Actualmente no existen medidas específicas de protección contra la infección por COVID-19 para el personal de catering.</li> <li>- Teniendo en cuenta la ruta de transmisión por gotitas en el aire, todos los empleados deben usar gafas, mascarillas, guantes, ropa protectora y gorros de trapeador. El equipo de protección desechable debe cambiarse cada 2-3 h.</li> <li>- Desinfección: La lista de desinfectantes de superficie anti-coronavirus científicamente aprobados incluye una solución de etanol al 62-71% y una solución de hipoclorito de sodio al 0,1%.</li> </ul>
Potable Water Waiver Request during School Year 2020-2021	Plantilla de Solicitud de Exención del Estado	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	Estados Unidos	<a href="https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-potable-water.docx">https://www.doe.mass.edu/cnp/nprograms/nslp/covid19-waiver-potable-water.docx</a>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es necesario que haya agua potable disponible y accesible en los diferentes lugares donde se sirve el almuerzo, durante los servicios de comida o cuando las comidas se sirven en lugares alternativos como aulas.</li> <li>2. Se deben prohibir el acceso a las fuentes de agua comunales existentes en las instalaciones educativas, pues representan un foco grande de contagio debido a que son superficies de alto contacto y se hace difícil su control y desinfección.</li> <li>3. Se propone proporcionar a los estudiantes con botellas de agua reutilizables e instruir a los niños para que traigan el agua desde sus casas.</li> </ol>
Nationwide Waiver to Allow Offer Versus Server Flexibility for Senior High School in the National School Lunch Program for	Policy Memos, Guidance Documents	United State Department of Agriculture	Estados Unidos	<a href="https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/COVID-19OVSNationwideWaiverSY20-21s.pdf">https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/COVID-19OVSNationwideWaiverSY20-21s.pdf</a>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se recomienda que las escuelas sirvan comidas en platos individuales en las aulas en lugar de en una cafetería central.</li> <li>2. Que se destine un lugar para que recoger el almuerzo de los niños que estudian desde casa.</li> </ol>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
School Year 2020-2021					
School Meals	Página web	United States Department of Agriculture	Estados Unidos	<a href="https://www.usda.gov/coronavirus/school-meals#school-meals">https://www.usda.gov/coronavirus/school-meals#school-meals</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proveer alimentación a los niños mientras las escuelas permanezcan cerradas por medio de los programas de alimentación de verano sin interrupciones, los cuales permiten que los sitios sirvan hasta dos comidas gratis al día a niños menores de 18 años.</li> <li>- Flexibilizar los servicios de alimentación permitiendo la entrega de alimentos a través de las rutas de autobuses escolares, recolección de la comida por parte de los padres para una semana a la vez, con o sin la presencia de sus hijos a la hora de la entrega.</li> <li>- Realizar asociaciones público privadas para proveer alimentación a los niños de áreas rurales.</li> <li>- Entrega de alimentos a domicilio cumpliendo los requisitos de confidencialidad.</li> <li>- Flexibilizar los requisitos nutricionales de las comidas según sea necesario, para respaldar el acceso a comidas nutritivas cuando algunos alimentos no se encuentren disponibles.</li> </ul>
School Meals	Página web	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	21/09/2020 Estados Unidos.	<a href="https://www.doe.mass.edu/covid19/school-meals.html">https://www.doe.mass.edu/covid19/school-meals.html</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En este recurso enlazan el portal de búsqueda de sitios de alimentación, donde las personas pueden ingresar la ubicación de residencia del estudiante y el sistema muestra los servicios de alimentación más cercanos.</li> <li>- Brindan información acerca del programa P-EBT (Pandemic - Electronic Benefits Transfer) el cual funciona a nivel nacional y consiste en dar a las familias un subsidio monetario adicional para la compra de alimentos mientras las escuelas permanecen cerradas. En este programa las familias reciben 5.70 dólares por niño por día, por cada día que la escuela esté cerrada.</li> <li>- Comparten una línea de atención directa para las personas particulares que deseen donar alimentos a las comunidades necesitadas.</li> </ul> <p>Mientras las escuelas estén cerradas se puede adoptar lo siguiente: a) Los servicios de alimentación pueden servir alimentos a cualquier niño menor de 18 años que se presente para una comida; b) Las comidas deben empacarse individualmente para llevar; c) Los alimentos deben consumirse fuera del lugar para fomentar el distanciamiento social; d) Los servicios pueden realizar la distribución de comidas para varios días, incluidos los fines de semana.</p>
COVID-19 Summer Food Service Program (SFSP) and Seamless Summer Option (SSO) Meal Delivery Using Existing Authority	Documento	United State Department of Agriculture	Estados Unidos	<a href="https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/SFSP-Meal-Delivery-QA.pdf">https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/SFSP-Meal-Delivery-QA.pdf</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recomiendan entrega de alimentos a domicilio a las casas de los estudiantes. Los costos de envío no necesariamente deben ser asumidos por los servicios de alimentación, pueden solventarse con recursos adicionales del estado, donaciones de entidades privadas o fondos locales.</li> <li>- Es fundamental proteger la confidencialidad de la información en los servicios de entrega a domicilio por lo cual se deberá contar con consentimiento informado por parte de las familias.</li> <li>- Se pueden distribuir comidas para varios días o incluso para toda una semana en una sola entrega.</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es posible entregar comidas listas para consumir si los servicios tienen la capacidad para entregar comidas diariamente de manera que estas cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria.</li> <li>- Los estudiantes no necesitan estar presentes en el momento de la entrega de los alimentos en el hogar.</li> <li>- Se recomienda a las instituciones/escuelas coordinar la distribución de alimentos para evitar la entrega duplicada de comida a los niños que asisten a varias escuelas a la vez.</li> <li>- Se recomienda que las escuelas puedan reclamar desembolsos monetarios por parte de los gobiernos locales si prestaron servicios de alimentación durante periodos de vacaciones, los cuales no estuvieran incluidos en el presupuesto inicial.</li> </ul>
Guidance on Unanticipated School Closures	Documento	School Nutrition Departments U.S.A	04/01/2020 Estados Unidos	<a href="https://www.google.com/url?sa=D&amp;q=https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp-ta-uclosure.docx&amp;ust=1605413640000000&amp;usg=AOvVaw0IXbQQtgwZoalcX5-KRsVX&amp;hl=es&amp;source=gmail">https://www.google.com/url?sa=D&amp;q=https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp-ta-uclosure.docx&amp;ust=1605413640000000&amp;usg=AOvVaw0IXbQQtgwZoalcX5-KRsVX&amp;hl=es&amp;source=gmail</a>	<p>El documento ofrece los lineamientos de algunos aspectos de la operación de los servicios de alimentación escolar en Estados Unidos:</p> <p>a) Pueden tener libertad en la decisión de comenzar a proporcionar las comidas inmediatamente cierran las escuelas o si retrasan la implementación; b) deben comunicar a las familias cómo y cuándo se distribuirán los alimentos, así como de la ubicación y los horarios de atención; c) Se recomienda llevar el registro de las comidas servidas durante las exenciones por COVID-19; d) Todas las comidas servidas durante los cierres serán reclamadas de manera gratuita; e) Las comidas deben cumplir todos los esquemas de planificación de los menú regulares, incluida la leche; f) Para las personas discapacitadas o que tengan alguna restricción en la dieta se deben sustituir los alimentos necesarios para cumplir con todos los requerimientos nutricionales; g) Se les puede brindar alimentación a los lactantes en los servicios; h) Se sugiere escalonar los horarios para la distribución de los alimentos a la comunidad para cumplir con las normas de distanciamiento social; i) Se permite aprobar enfoques donde la distribución incluya comida para varios días, incluidos los fines de semana.</p>
Covid: How Marcus Rashford campaign changed free school meals	Noticia	Eleanor Lawrie, BBC News	09/11/2020 Inglaterra	<a href="https://www.bbc.com/news/explainers-53053337">https://www.bbc.com/news/explainers-53053337</a>	<p>Describe algunas de las medidas y modificaciones que se han realizado en el transcurso de la pandemia referente a los beneficios de alimentación gratuita para los niños en edad escolar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El gobierno de Inglaterra revocó la decisión de no ofrecer alimentación escolar gratuita durante el periodo de navidad, tras una campaña realizada por el futbolista Marcus Rashford.</li> <li>- Se realizó un incremento por parte del estado en los fondos para las autoridades de alimentación, bancos de alimentos y otros programas relacionados con el fin de proporcionar comida a los niños durante las vacaciones de navidad y ayudar a las familias con el pago de facturas. Otros países como Escocia y Gales, han extendido estas medidas hasta pascua del 2021.</li> <li>- El gobierno de Inglaterra promueve que los servicios de alimentación dispongan planes alternativos para la entrega de los mismos como: Paquetes de comida para recogida o entrega, sistema de cupones con los cuales se reclaman los alimentos, vales alternativos para ser redimidos en tiendas o supermercados locales.</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
To Help Recover From COVID-19, We Need Universal Free School Meals	Noticia	Jamie Bussel, Robert Wood Johnson Foundation	09/07/2020 Estados Unidos	<a href="https://www.rwjf.org/en/blog/2020/07/to-help-recover-from-covid-19-we-need-universal-free-school-meals.html">https://www.rwjf.org/en/blog/2020/07/to-help-recover-from-covid-19-we-need-universal-free-school-meals.html</a>	<p>La autora hace un recuento de las medidas que se han tomado hasta ahora para adaptar el funcionamiento de los servicios de alimentación escolar y sugiere que se permita que las escuelas sirvan comidas gratuitas a todos los estudiantes durante el próximo año escolar (comidas escolares gratuitas universales) y que el estado asigne cualquier financiamiento adicional necesario para cubrir el costo total de todas las comidas servidas.</p> <p>Establece que las comidas escolares gratuitas universales ayudarán a lograr tres objetivos clave y el sustento de dichos objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Más familias, en particular las familias de bajos ingresos, tendrán lo suficiente para alimentarse: El Instituto de Investigación de Políticas de EEUU estima que las tasas de inseguridad alimentaria se duplicaron y triplicaron en general para las familias con niños entre marzo y abril de 2020 debido a los picos de desempleo y la mayor dificultad para acceder a las comidas escolares.</li> <li>2. Más niños recibirán comidas saludables que les ayudarán a crecer, aprender y prosperar: una investigación publicada en Health Affairs muestra que las comidas escolares más saludables están asociadas con una disminución significativa en el riesgo de obesidad entre los niños que crecen en familias de bajos ingresos. Los autores calcularon que la tasa de obesidad entre estos niños en 2018 fue un 47% más baja de lo que hubiera sido sin los estándares de comidas escolares saludables, lo que se traduce en aproximadamente 500,000 casos menos de obesidad. Adicional a esto, la investigación muestra que desayunar con regularidad, incluido el desayuno en la escuela, tiene beneficios cognitivos, incluido un efecto positivo en el comportamiento en el aula y el rendimiento académico de los niños.</li> <li>3. Las escuelas se librarán de cargas financieras y administrativas: Los distritos escolares se enfrentan a enormes desafíos logísticos y operativos para el periodo escolar 2020–2021, incluidos los servicios de alimentación. Según una encuesta reciente de la Asociación de Nutrición Escolar, más de 860 distritos escolares en Estados Unidos informaron pérdidas financieras estimadas de los programas de alimentación de más de \$ 626 millones debido a los impactos del COVID-19. Dado que se espera que aumente significativamente la cantidad de niños elegibles para recibir comidas gratuitas o de precio reducido, el gobierno federal debería intervenir para garantizar que todos los niños reciban una alimentación adecuada durante el día escolar sin costo para las escuelas o las familias.</li> </ol>
How School Meal Programs Safeguard the Future of Children During COVID-19	Artículo de opinión	Joe McCarthy, Global Citizen	30/10/2020	<a href="https://www.globalcitizen.org/en/content/school-meal-programs-world-food-programme/">https://www.globalcitizen.org/en/content/school-meal-programs-world-food-programme/</a>	<p>El autor habla de los riesgos y efectos deletéreos de la suspensión de los programas de alimentación escolar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una disminución en la calidad de la nutrición a largo plazo puede comprometer el desarrollo cognitivo y físico de los niños. Y esto, en última instancia, podría reducir el capital humano (la salud, la nutrición y el estado educativo) de los niños y jóvenes, según un informe reciente del Banco Mundial. Mejorar la salud y el éxito educativo de los niños es beneficioso no solo para el individuo como tal que puede alcanzar su máximo potencial humano, sino también para la sociedad en su conjunto. Los países con las puntuaciones HCI (índice de capital humano) más bajas tienen las tasas más altas de</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<p>mortalidad infantil, retraso del crecimiento y deserción escolar. Las tasas de retraso del crecimiento en niños entre los 0 y 5 años aumentan el riesgo de discapacidades físicas y cognitivas, las cuales son más altas en los países donde las personas no tienen fácil acceso a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Programa Mundial de Alimentos estima que 135 millones de personas más se enfrentarán al hambre crónica a finales de año. A menos que se proporcionen alimentos y otras formas de apoyo a las familias de las comunidades afectadas, el potencial de por vida de millones de niños podría estar en peligro. La disminución del HCl puede significar aumento de la mortalidad temprana, las enfermedades, el hambre y la desnutrición, la deserción escolar, ingreso temprano a la fuerza laboral, matrimonio y embarazo precoz, y abuso y explotación sexual. Una de las formas más efectivas de prevenir e incluso revertir esta disminución, en particular para los niños en edad escolar, es invertir en programas de alimentación escolar.</li> <li>- Dentro de los propósitos de brindar alimentación a los niños durante la pandemia se encuentran: generar una red de seguridad a las familias, incentivando a los padres a enviar a sus hijos a la escuela; mantener los niveles de concentración y rendimiento académicos, <b>mejoría en la salud general, bienestar, desarrollo físico y cognitivo.</b></li> </ul>
Children Are Going Hungry: Why Schools Are Struggling To Feed Students	Artículo de opinión	Cory Turner, National Public Radio (NPR)	08/09/2020	<a href="https://www.npr.org/2020/09/08/908442609/children-are-going-hungry-why-schools-are-struggling-to-feed-students">https://www.npr.org/2020/09/08/908442609/children-are-going-hungry-why-schools-are-struggling-to-feed-students</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entre los hogares de bajos ingresos con niños que califican para comidas escolares gratuitas o de bajo costo, solo alrededor del 15% las ha recibido. En muchos distritos, la mayoría de los niños que califican para las comidas escolares subsidiadas no las reciben, a menudo porque no pueden llegar a ellas.</li> <li>- La cantidad de comidas servidas por los servicios de alimentación se ha reducido hasta en un 90% en algunos estados de EEUU.</li> <li>- El modelo de distribución de alimentos para llevar sigue presentando un obstáculo importante ya que requiere que las familias vayan a un sitio designado a la hora designada, y muchos de los padres o cuidadores no pueden hacerlo, por lo general debido a los horarios laborales.</li> <li>- Se destacan algunas de las modalidades alternativas que se están empleando para entregar los alimentos a los niños: distribución por medio de las rutas de transporte escolar, congelar los alimentos hasta para 1 semana para entregarlos en una sola ocasión, domicilios hasta los hogares, entrega en paradas de autobús, transferencia del valor total de los alimentos de los niños a los padres a tarjetas débito para redimirse en tiendas de comestibles.</li> </ul>
Feeding Children at Home: School Meal Distribution Strategies During the Coronavirus Pandemic	Noticia	Samantha Kelly, Public Consulting Group	20/03/2020 Estados Unidos	<a href="https://www.publicconsultinggroup.com/news-perspectives/feeding-children-at-home-school-meal-distribution-strategies-during-the-coronavirus-pandemic/">https://www.publicconsultinggroup.com/news-perspectives/feeding-children-at-home-school-meal-distribution-strategies-during-the-coronavirus-pandemic/</a>	<p>Presenta diferentes iniciativas y acciones que se han implementado en Estados Unidos para cubrir las necesidades de alimentación de los niños durante la pandemia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Burger King ofrece dos comidas para niños con cualquier compra realizada a través de la aplicación Burger King.</li> <li>- Lanzamiento de un "GoFundMe" para que un camión pueda entregar comida a los niños de puerta en puerta.</li> <li>- Bomberos voluntarios y el personal de la iglesia ayudan a realizar las entregas de alimentos.</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algunas escuelas ofrecen almuerzos gratuitos durante el día y dejan desayunos en los estantes para la mañana siguiente.</li> <li>- En diferentes estados se cuenta con un mapas interactivos o sitios web que contienen todas las ubicaciones donde se puede recoger desayuno y el almuerzo gratis.</li> <li>- Entrega de alimentos por medio de los autobuses escolares para entregar desayuno, almuerzo gratis a los estudiantes en las paradas de autobús, con las rutas de autobús disponibles en línea.</li> <li>- Algunas escuelas entregarán el desayuno y el almuerzo en asociación con la empresa privada "Fresh Picks Café" puerta a puerta.</li> <li>- End 68 Hours of Hunger, una organización sin ánimo de lucro se dedica a que los estudiantes tengan comida durante el fin de semana, agrega comida extra a los paquetes y los pone a disposición los martes, viernes o por entrega.</li> <li>- escuelas de New Haven, Connecticut, lanzaron un mapa con los sitios de</li> <li>- Otros estados ofrecen una camioneta estilo "pick and go" para entregar los alimentos.</li> <li>- Uso de redes sociales como Twitter para difundir la información de la distribución de las comidas.</li> <li>- Entrega de comidas individuales para los estudiantes con entrega adicional paquetes de comidas familiares.</li> <li>- Suministro de comida para una semana en las paradas de autobús.</li> <li>- Entrega a domicilio directamente en el hogar con el debido consentimiento de la familia.</li> </ul>
Nationwide Waiver to Allow Meal Service Time Flexibility in the National School Lunch Program (NSLP), School Breakfast Program (SBP), and Child and Adult Care Food Program (CACFP)— Extension #2.	Policy Memos, Guidance Documents	United State Department of Agriculture	Estados Unidos	<a href="https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/COVID-19MealTimesNationwideWaiver-SY20-21s.pdf">https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/COVID-19MealTimesNationwideWaiver-SY20-21s.pdf</a>	Se recomienda tener horarios flexibles para prestar el servicio de alimentación escolar, con el fin de evitar aglomeraciones.

**Macrotema: Alimentación escolar**

Título del recurso	Tipo de recurso	Autores o ente responsable	País Fecha de publicación	URL para acceso al recurso	Hallazgos clave
Distribution of School Meals During COVID-19 Quarantine: Suggested Best Practices for Food Service Personnel	Página web	Rutgers University	Mayo, 2020. Estados Unidos	<a href="https://njaes.rutgers.edu/fs1321/">https://njaes.rutgers.edu/fs1321/</a>	<p><b>1. Preparación de los alimentos:</b> a) El personal debe usar guantes y cubrebocas y realizar adecuado lavado de manos; b) Propender por proporcionar alimentos preenvasados o aquellos que requieran un mínimo de preparación lo cual limite el tiempo en el que el personal manipula los alimentos y se encuentra trabajando en espacios cerrados; c) Realizar capacitación específica en protocolos de seguridad alimentaria para almacenar y distribuir comidas escolares al personal de los servicios de encontrarse necesario: puede abarcar capacitación sobre el uso de paquetes de hielo o gel para mantener los alimentos fríos y capacitación sobre el uso adecuado de recipientes con aislamiento.</p> <p><b>2. Distribución de comidas escolares:</b> a) El personal siempre debe usar guantes y cubrebocas cuando interactúe con el público; b) Empacar las comidas completas para llevarlas fácilmente. Esto limitará la cantidad de tiempo que cada persona debe pasar en el lugar de recogida; c) Distribuir varias comidas a la vez. Incluir hasta 5 días de desayuno y almuerzo para disminuir la cantidad de veces que las familias deben viajar al lugar de recogida; d) Distribuir los alimentos para hermanos conjuntamente para que los padres puedan recogerlos en una sola ocasión. Si existen alergias alimentarias en alguno de los hermanos se deben mantener los alimentos separados; e) Se recomienda que los períodos de recogida de alimentos duren menos de 3 horas; f) Incluir instrucciones de seguridad alimentaria en los paquetes de comida para garantizar que se sigan los protocolos adecuados en los hogares; g) Garantizar un control de la temperatura adecuado en los alimentos que lo requieren para evitar el crecimiento bacteriano.</p> <p><b>3. Modelos de distribución de comidas:</b> a) Distribución de alimentos en áreas exteriores en lugar de recintos cerrados (ej: estacionamientos, parques, etc.); b) Establecer los puntos de recolección de alimentos cerca de las puertas de entrada e implementar protocolo de recolección sin contacto donde no se requiera el contacto persona- persona. c) Para las familias que recogen los alimentos en vehículos se recomienda la distribución de los mismos en las aceras, donde el personal encargado pueda colocar la comida en el maletero o asiento trasero; d) Para los estudiantes que vivan en áreas rurales y les sea difícil acudir a la escuela por los alimentos se puede optar por utilizar los autobuses de la ciudad o los autobuses escolares para dejar la comida en la casa de los alumnos o cerca a la misma; e) Para la entrega de alimentos en interiores (espacios cerrados) se recomienda hacerlo en áreas grandes que permitan conservar el distanciamiento social como gimnasios o cafeterías. En estos lugares debe haber señalización clara (en todos los idiomas que se hablen en el distrito escolar) para designar las filas y los puestos a seis pies de distancia, mantener las puertas y ventanas abiertas para evitar el contacto con pomos y manijas.</p> <p><b>4. Mejorar el acceso a las comidas escolares:</b> estrategias para promover que más familias reciban alimentos durante la contingencia. a) Sitios de distribución alternativos pueden ser útiles porque el transporte puede ser una barrera para algunas familias, se sugiere la entrega de las comidas en los lugares más cercanos a los hogares, que pueden ser o no la escuela a la que asiste el niño (ej. sitios comunitarios alternativos aprobados por el estado, como un parque). Escoger sitios que sean accesibles en transporte público; b) Las escuelas deben considerar operar como sitios abiertos, lo que significa que pueden atender y brindar alimentos a todos los niños menores de 18 años aunque no sean alumnos de la</p>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

					<p>escuela. Esto amplía la cobertura; c) Las escuelas pueden considerar distribuir las comidas que los estudiantes necesitan durante el fin de semana. No hacer solo la cobertura de lunes a viernes.</p> <p><b>5. Consideraciones especiales:</b> a. En casos de necesidades dietéticas especiales, se recomienda etiquetar las comidas claramente con el nombre del estudiante para que las recojan de manera fácil y rápida sin contacto; b) Incluir información sobre alérgenos en los paquetes de comidas para asegurarse de que las familias estén al tanto de los mismos; c) Considerar el apoyo de los trabajadores sociales de la escuela o los enlaces familiares para identificar a las familias que puedan necesitar alimentos adicionales. De ser posible puede hacerse uso de las despensas de alimentos locales para obtener alimentos adicionales para abastecer a las familias más necesitadas. Las organizaciones de padres y maestros también pueden donar dinero recaudado para apoyar la alimentación de estudiantes de bajos ingresos; d) Los alimentos sobrantes pueden donarse a una despensa de alimentos local o un comedor de beneficencia.</p> <p><b>6. Comunicaciones:</b> a) todas las medidas de bioseguridad adoptadas deben comunicarse a quienes recogen los alimentos; b) Se recomienda comunicar esta información por escrito y verbalmente; c) Puede hacerse uso de mensajes de texto, llamadas automáticas y correos electrónicos, así como la señalización en el sitio, según corresponda; d) Esta información debe comunicarse antes de la distribución de las comidas y es posible que deba repetirse durante la distribución; e) También se recomienda comunicar el menú e información sobre alergias.</p>
Mitigating the effects of the COVID-19 pandemic on food and nutrition of schoolchildren	Recomendaciones	World Food Program, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Unicef	Mundial	<a href="https://www.unicef.org/documents/mitigating-effects-covid-19-pandemic-food-and-nutrition-school-children">https://www.unicef.org/documents/mitigating-effects-covid-19-pandemic-food-and-nutrition-school-children</a>	<p><b>En lugares donde las escuelas están cerradas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener flexibilidad y capacidad de respuesta ante las condiciones cambiantes con respecto al suministro y distribución de alimentos y la prestación de servicios de nutrición, garantizando al mismo tiempo el cumplimiento de los protocolos del COVID-19.</li> <li>• Utilizar los recursos disponibles para salvaguardar la seguridad alimentaria y la nutrición de los escolares.</li> <li>• Aprovechar las redes de protección social existentes para cubrir a los escolares vulnerables.</li> <li>• Asegurar que se tengan en cuenta las necesidades alimentarias y nutricionales de los escolares vulnerables al diseñar cualquier respuesta nacional a gran escala ante el COVID-19.</li> <li>• Planificar acciones para la futura reapertura de las escuelas, si es posible con puntos de referencia específicos.</li> </ul> <p><b>En lugares donde las escuelas permanecen abiertas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con los protocolos de prevención del COVID-19.</li> <li>• Promover servicios óptimos de aseo, saneamiento e higiene y garantizar una higiene óptima y otros comportamientos clave de los niños, maestros y personal / voluntarios del servicio de alimentos, comedores escolares y vendedores de alimentos.</li> <li>• Evitar el posible deterioro de las normas de inocuidad alimentaria.</li> <li>• Garantizar un aporte nutricional adecuado de las comidas escolares y la continuación de los servicios de salud y nutrición.</li> <li>• Crear planes de contingencia para la distribución de comidas / canastas de alimentos en preparación para un posible cierre de escuelas.</li> </ul>
Making it Count Newsletter: COVID Weekly Update (Seguridad alimentaria y	Newsletter	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	2/04/2020 Estados Unidos	<a href="https://mailchimp.com/doe.mass.edu/deses-mic-newsletter-january-92048">https://mailchimp.com/doe.mass.edu/deses-mic-newsletter-january-92048</a>	<p><b>1. Exenciones:</b> a) Permitir la flexibilización de los patrones de alimentación en los programas de nutrición infantil; b) Permitir que los padres y tutores recojan las comidas para los niños; c) Extender los plazos para la elegibilidad de las comunidades beneficiarias de servicios de alimentación gratuita; d) Permitir que cualquier distrito sirva alimentos y reciba un reembolso a la tarifa de manera gratuita; e) Facilitar la entrega de alimentos a domicilio favoreciendo las comunidades más vulnerables.</p> <p><b>2. Flexibilidad en los programas de alimentación:</b> a) Si el proveedor del servicio de alimentación no tiene un artículo específico (ej: pan) sustituirlo por otro dentro de la misma categoría nutricional (ej: galletas); b) Se pueden utilizar alimentos que no estuvieran contemplados en los esquemas de alimentación inicial. Modificar de acuerdo a la disponibilidad; c) Se pueden cambiar o recurrir a diferentes proveedores cuando alguno no presente abastecimiento de alimentos necesarios.</p>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

alimentación escolar)					<p>3. Informan de la disponibilidad de subvenciones por parte del estado para los servicios de alimentación escolar que se encuentren operando durante la pandemia.</p> <p><b>4. Logística para la entrega de alimentos:</b> a) Utilizar formularios para documentar la cantidad de desayunos y almuerzos que se sirven en cada lugar, en cada día de servicio; b) Marcar numéricamente cada vez que sirva una comida a un niño; c) Contar la cantidad de desayunos por separado de la cantidad de almuerzos. (Importante para los desembolsos posteriores); d) Se recomienda sumar el número de desayunos y almuerzos servidos por tipo de comida, ubicación y fecha de servicio.</p> <p><b>5. Recomendaciones de seguridad alimentaria para la distribución de alimentos con temperatura controlada:</b> a) Las comidas deben mantenerse a 41 ° F o menos; b) Procurar mantener los alimentos refrigerados hasta el punto de servicio; c) Recordar a los estudiantes y padres que deben refrigerar las comidas cuando lleguen a casa; d) El personal de los servicios de alimentación debe: realizar lavado de manos, mantener distanciamiento social en el lugar de trabajo, abstenerse de asistir a laborar cuando se encuentren enfermos, mantenerse informados sobre los protocolos de autocuidado.</p> <p><b>6. Recomendaciones para los profesionales de los servicios de nutrición escolar:</b> a) Tomar descansos de ver, leer o escuchar noticias, incluidas las redes sociales; b) Hacer ejercicios de respiración, estiramiento o meditación; c) Alimentarse de manera saludable, hacer ejercicio de manera regular y dormir lo suficiente; d) Destinar tiempo para relajarse y realizar otras actividades placenteras; e) Mantener el contacto social, hablar con personas de confianza sobre las preocupaciones y sentimientos.</p>
Child and Adult Care Food Program (CACFP) At-Risk Afterschool Programs Non-congregate Meal Waiver for Home Delivery	Documento PDF	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	Estados Unidos	<a href="https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/cacfp-home-delivery-qa.pdf">https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/cacfp-home-delivery-qa.pdf</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda entregar los alimentos a domicilio con el fin de favorecer el distanciamiento social. También puede implementarse el modelo de recoger los alimentos para llevar, para evitar aglomeraciones de niños.</li> <li>- Los servicios que se encuentren operando como centros de cuidado infantil no deben realizar la distribución a domicilio ya que los niños se encuentran en el establecimiento.</li> <li>- Con la autorización de los padres los niños menores de 18 años que acudían normalmente a los servicios de alimentación pueden recibir directamente los alimentos en el hogar.</li> <li>- En cuanto a los requisitos para la entrega de las comidas a domicilio en los hogares de los niños se debe: obtener la autorización y consentimiento informado de los padres o tutores; mantener en todo momento la confidencialidad de los datos de las familias; en caso de contratos a empresas privadas o terceros para que se encarguen del proceso de distribución deben darse a conocer los acuerdos de confidencialidad y las sanciones que aplican en caso de que estos se incumplan; se debe verificar la dirección y la cantidad de niños y comidas que deben ser facilitadas en cada entrega.</li> <li>- Los alimentos proporcionados a domicilio en los hogares no tiene que ser necesariamente no perecederos, dependerá de las condiciones y posibilidades de cada servicio de alimentación. Aquellos que sean perecederos o necesiten refrigeración deben informarse a las familias para que realicen un manejo adecuado de los mismos.</li> <li>- Si las comidas son no perecederas no es necesario que haya una persona presente en el hogar para recibir los alimentos. Se pueden dejar en la casa si se ha corroborado la dirección y si las condiciones climáticas y de seguridad lo permiten.</li> </ul>
Child and Adult Care Food Program (CACFP) At-Risk Afterschool Programs Non-congregate Meal Waiver	Documento PDF	Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	Estados Unidos	<a href="https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/cacfp-home-delivery-qa.pdf">https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/cacfp-home-delivery-qa.pdf</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda entregar los alimentos a domicilio con el fin de favorecer el distanciamiento social. También puede implementarse el modelo de recoger los alimentos para llevar, para evitar aglomeraciones de niños.</li> <li>- Los servicios que se encuentren operando como centros de cuidado infantil no deben realizar la distribución a domicilio ya que los niños se encuentran en el establecimiento.</li> <li>- Con la autorización de los padres los niños menores de 18 años que acudían normalmente a los servicios de alimentación, pueden recibir directamente los alimentos en el hogar.</li> <li>- En cuanto a los requisitos para la entrega de las comidas a domicilio en los hogares de los niños se debe: obtener la autorización y consentimiento informado de los padres o tutores; mantener en todo momento la confidencialidad de los datos de las familias; en caso de contratos a empresas privadas o terceros para que se encarguen del proceso de</li> </ul>

Impacto del cierre de escuelas en el comportamiento epidemiológico de COVID-19 y en la salud de niños y adolescentes

for Home Delivery					<p>distribución deben darse a conocer los acuerdos de confidencialidad y las sanciones que aplican en caso de que estos se incumplan; se debe verificar la dirección y la cantidad de niños y comidas que deben ser facilitadas en cada entrega.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los alimentos proporcionados a domicilio en los hogares no tiene que ser necesariamente no perecederos, dependerá de las condiciones y posibilidades de cada servicio de alimentación. Aquellos que sean perecederos o necesiten refrigeración deben informarse a las familias para que realicen un manejo adecuado de los mismos.</li> <li>- Si las comidas son no perecederas no es necesario que haya una persona presente en el hogar para recibir los alimentos. Se pueden dejar en la casa si se ha corroborado la dirección y si las condiciones climáticas y de seguridad lo permiten.</li> </ul>
School meals during unanticipated school closures due to COVID-19	Documento	School Nutrition Department U.S.A	04/01/2020 Estados Unidos	<p><a href="https://www.google.com/url?sa=D&amp;q=https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp-ta-sfacall.docx&amp;ust=160541364000000&amp;usg=AOvVaw1eYMZzhrdlDvcuU3cBmL2T&amp;hl=es&amp;source=email">https://www.google.com/url?sa=D&amp;q=https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp-ta-sfacall.docx&amp;ust=160541364000000&amp;usg=AOvVaw1eYMZzhrdlDvcuU3cBmL2T&amp;hl=es&amp;source=email</a></p>	<p>Es un documento que resuelve las inquietudes más frecuentes realizadas a las autoridades de alimentación escolar. Resaltan los siguientes puntos: a) Se pueden establecer puntos de entrega en los vecindarios; b) Se deben escalonar los tiempos de entrega para limitar aglomeraciones; c) Los servicios de alimentación deben operar como sitios abiertos, en los cuales se puedan ofrecer alimentos a todos los niños y jóvenes menores de 18 años aunque no pertenezcan a la escuela; d) No se imponen restricciones en cuanto a los horarios en los que pueden permanecer abiertos los servicios de alimentación.</p>
Memorandum: COVID- 19 Meal Pattern Flexibility Waiver Extension with Questions and Answers	Comunicado-documento	Robert M Leshin, Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education	14/11/2020 Estados Unidos	<p><a href="https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/meal-flexibility-waiver-extension-qa.docx">https://www.doe.mass.edu/covid19/cnp/meal-flexibility-waiver-extension-qa.docx</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se recomienda la entrega a las familias de alimentos sin preparar ya que el proceso de cocción y preparación realizado por esta es incierto y puede no ser adecuado. Se debe preferir brindar alimentos listos para consumir, o que solo deban ser calentados para consumirse.</li> <li>- Aunque no es lo ideal entregar alimentos por separado (ej: barra de pan, paquete de pavo y queso para hacer un sandwich) se puede realizar si se dan instrucciones de como armar la comida.</li> <li>- Se pueden distribuir galones de leche en una sola ocasión para suplantar la entrega de porciones más pequeñas en diferentes días, sin embargo, debe tenerse en cuenta la capacidad de almacenamiento y la seguridad alimentaria.</li> </ul>

**Anexo 4. Lista de chequeo y autoevaluación para programas de alimentación escolar.**

Nota: Esta herramienta sirve como insumo para que el Ministerio y diferentes actores de la red educativa diseñen estrategias individualizadas para cada institución educativa, sirve además como insumo para crear planes de auditoría y de autoevaluaciones para medir y asegurar el desempeño de los programas de alimentación escolar.

Institución educativa			
Municipio		Departamento	
Proveedor PAE			
NIT		Contrato	

Actividad	Realizado (sí o no)	Fecha de realización	Nombre de quien reporta	Evidencias - Observaciones
1. Se coordina entre la IE y el proveedor del PAE el reinicio de actividades presenciales en la institución.				
2. Se define el tipo o estrategia a utilizar para proveer servicios de alimentación escolar.				
3. Se definen los menús de alimentación escolar. Estos tienen en cuenta lo siguiente:				
3.1. Contienen alimentos culturalmente aceptados.				
3.2. Los alimentos tienen un contenido calórico y de macro y micronutrientes adecuado.				
3.3. Se tienen en cuenta situaciones especiales para estudiantes o en la IE.				
4. Se realiza revisión en la institución de los requerimientos para reiniciar actividades con estudiantes				
5. Se programan entrenamientos o capacitaciones adicionales requeridos para:				
5.1. Profesores				
5.2. Personal de limpieza y servicios generales.				

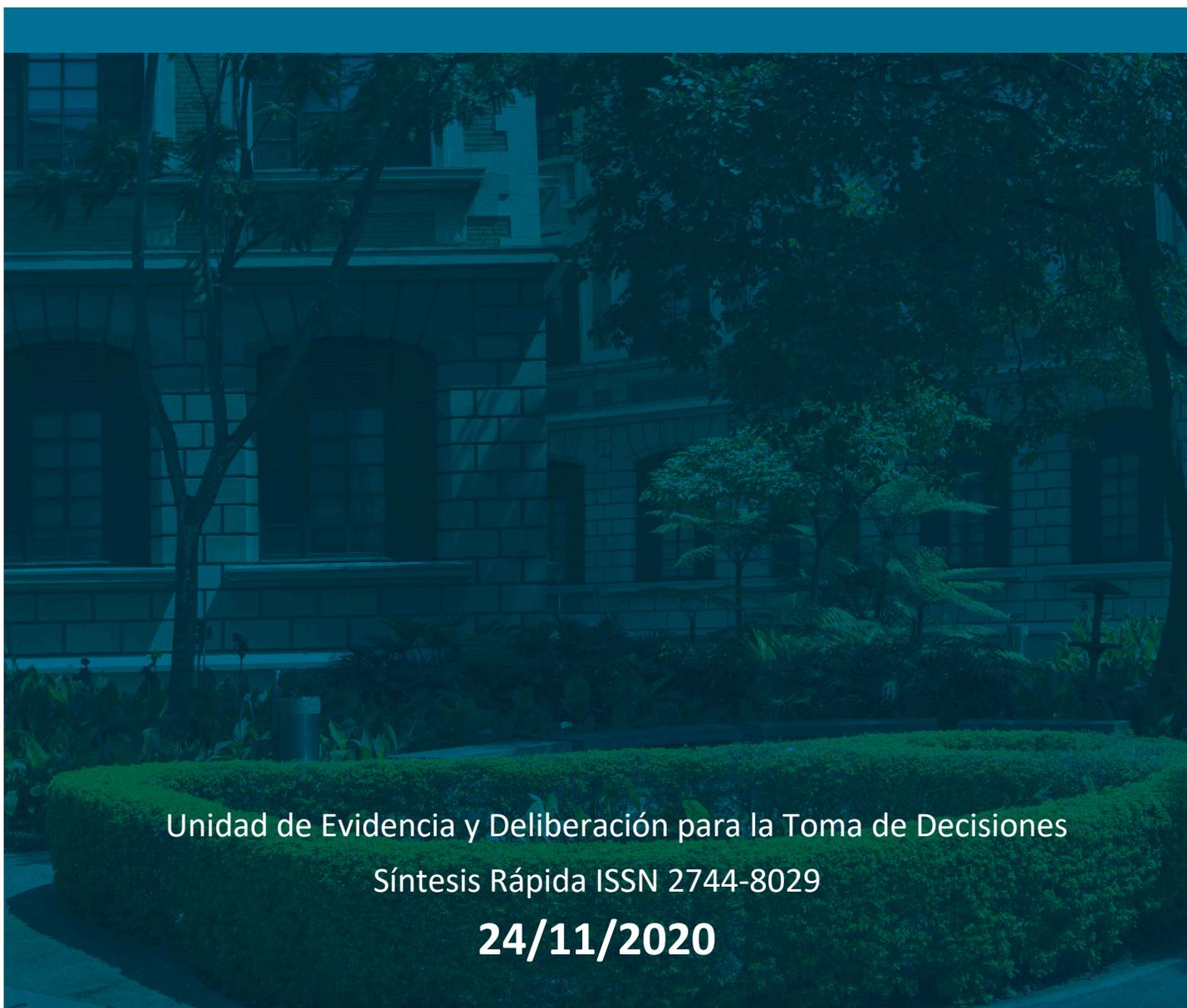
5.3. Personal administrativo.				
5.4. Personal que manipula alimentos.				
5.5 Se coordina con los padres el reinicio de actividades y se explica la dinámica de alimentación en la institución				
6. Se realizan entrenamientos o capacitaciones a:				
6.1. Profesores				
6.2. Personal de limpieza y servicios generales				
6.3. Personal administrativo				
7. Se evalúan requerimientos de insumos y materiales para la IE como:				
7.1. Canecas y recipientes de basura				
7.2. Insumos como servilletas, platos				
7.3. Insumos para realizar limpieza y desinfección de superficies				
8. Se confirma con el proveedor de PAE el reinicio de actividades y se genera un cronograma o programa de reinicio.				
9. Se designan áreas o espacios para canecas o recipientes de basuras en los sitios de alimentación.				
10. Se designan áreas para la recolección temporal de basuras y otros residuos.				
11. Se definen responsabilidades de los diferentes actores en la IE en el proceso de alimentación como:				
11.1. Quién se encargará de transportar los alimentos al sitio designado para la alimentación.				
11.2. Quién se encargará de mantener el orden entre los estudiantes.				
11.3. Quién se encargará de recoger basuras y llevarlas al sitio de recolección temporal.				
11.4. Quién se encargará de realizar limpieza de regueros y qué momento se realizará.				

11.5. Quién se encargará de realizar limpieza y desinfección del sitio designado.				
11.6. Quién se encargará de coordinar la actividad.				
11.7. Quién se encargará de comunicar desviaciones, contingencias o alteraciones a quien coordina la actividad.				
11.8. Quién se encargará de comunicarse con padres o representantes de los estudiantes.				
11.9. Quién se encargará de comunicarse con la dirección de la institución.				
12. Se coordinan simulacros y se evidencian desviaciones o requerimientos adicionales.				
13. Se desarrolla un plan de acciones correctivas y preventivas para las desviaciones encontradas en el simulacro.				
14. Se programa el reinicio de actividades del PAE.				
15. Se inician actividades y se registra y audita el proceso.				
16. Se registran casos de éxito y oportunidades de mejora y se comunican a las partes interesadas.				



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

**Facultad de Medicina**



**Unidad de Evidencia y Deliberación para la Toma de Decisiones**

**Síntesis Rápida ISSN 2744-8029**

**24/11/2020**