



# RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y EL SERVICIO DE COMIDAS EN RESIDENCIAS DE ADULTOS MAYORES EN LA ETAPA DE EMERGENCIA POR COVID-19



Agencia Santafesina  
de Seguridad Alimentaria  
Ministerio de Salud

La edad es un factor de riesgo, y los residentes, en su mayoría, superan los 60 años. Por lo tanto, forman parte de los grupos de riesgo de COVID-19.

Es la forma en que “envejece” el sistema inmunológico, asociado a trastornos médicos subyacentes (enfermedad cardiovascular, enfermedad respiratoria crónica, diabetes) que hacen a la población de las residencias de adultos mayores más vulnerables.

Suelen pasar mucho tiempo en entornos cerrados y con población igualmente vulnerable, y en muchos casos, con dificultad para desplazarse.

## 1 CONSIDERACIONES GENERALES

**1.1 /** Los sectores afectados al servicio de alimentación son: sector de recepción de materias primas e insumos, sector de cocina, salón comedor, sector de sanitarios del personal, sector de depósito de residuos.

**1.2 /** La provisión de agua segura debe estar garantizada.

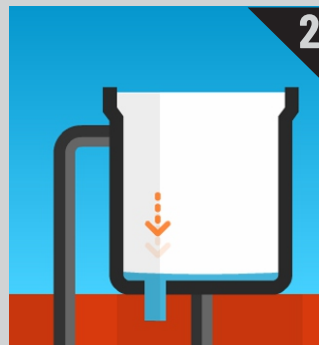
Disponer de agua fría y caliente.

En caso de tener tanque de agua en la residencia, el mismo debe limpiarse y desinfectarse, como mínimo cada 6 meses.

### INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA



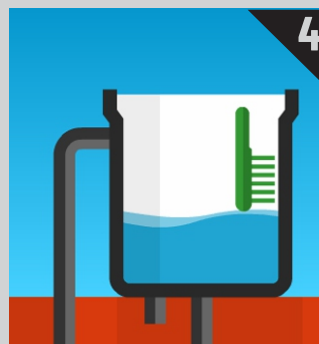
**1** Vaciar el tanque dejando una cierta cantidad de agua que permita lavar con un cepillo el fondo, paredes y tapa.



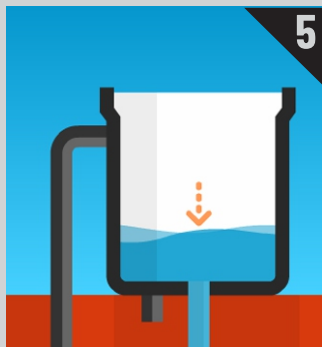
**2** Vaciarlo completamente y enjuagar una o más veces. Eliminar todo el residuo visible. En lo posible, el agua debe eliminarse por una salida independiente (purga de fondo) para evitar que pase por la cañería de distribución domiciliaria.



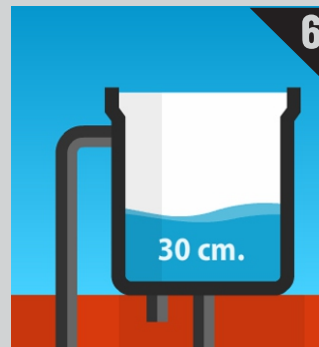
**3** Ingresar agua hasta 30 cm. de altura aproximadamente y agregar agua lavandina concentrada (dos litros de agua lavandina por cada 500 litros de capacidad del tanque).



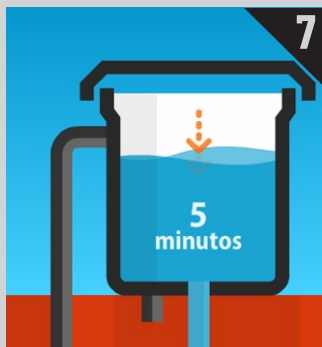
**4** Lavar bien el interior del tanque hasta el borde, dejando actuar el agua con cloro por lo menos tres horas.



**5** Eliminar el agua clorada haciéndola salir por todas las canillas de la red interna del domicilio. Esta agua no puede ser utilizada.



**6** Una vez vacío, agregar 30 cm de agua y dejarla escurrir por todas las canillas para que enjuague las cañerías, evitando cualquier otro uso.



**7** Llenar nuevamente el tanque y dejar correr agua por cada una de las canillas durante cinco minutos para enjuagar.

**A tener en cuenta...**

- El tanque debe estar provisto de una tapa de cierre, convenientemente sellada, para que no ingresen pájaros, insectos, alimañas, basura, polvo, etc., que contaminen el agua.
- La ventilación del tanque debe tener una tela mosquitera en la salida del menor diámetro posible (13 mm).
- La limpieza del tanque debe realizarse una o dos veces por año.
- Se debe utilizar agua lavandina sin fragancias.

## 2 PERSONAL AFECTADO A LAS TAREAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Controlar en el ingreso a la institución, para evitar el acceso a la misma y por ende el contacto con otras personas, de empleados que presenten síntomas compatibles con COVID-19, o bien que hayan tenido contacto estrecho con otros individuos que puedan estar cursando la enfermedad. En caso de tomar conocimiento de que alguna persona pudiera encontrarse en alguna de estas situaciones, no debe permitirse su ingreso a la residencia y debe procederse de inmediato a contactar al sistema de salud por los medios previstos en la localidad para el tratamiento de estos casos.

Realizar al ingreso, en lo posible, el control de temperatura corporal a todo el personal, con termómetro infrarrojo, en la región frontal y confirmación ante valores superiores a 37,5°C con termómetro convencional (axilar).

Realizar diariamente al ingreso una evaluación del estado de salud del personal. Se sugiere, para esto, la utilización de un cuestionario simple en el que se consulte acerca de la aparición de síntomas y por el posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19.

<b>Nombre y Apellido:</b>	<b>Fecha:</b>
<b>Responda el siguiente cuestionario por SI/NO</b>	
<b>Síntomas</b>	<b>SI / NO</b>
Tiene o tuvo fiebre	
Tiene tos seca	
Presenta dificultades para respirar	
Tiene dolor de garganta	
Tiene dolor de cabeza (fuera de lo normal)	
Siente dolores musculares (fuera de lo normal)	
Estuvo en contacto directo con un caso positivo de COVID -19	
Estuvo en contacto con alguna persona en aislamiento obligatorio	
Estuvo de viaje fuera del país las últimas 4 semanas	

El personal debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura y en control de contagio por COVID-19.

Deben disponer de uniformes que incluyan pantalón, chaqueta, cofia, barbijo, guantes, delantal y calzado cerrado.

El uniforme completo es de uso exclusivo dentro de los sectores involucrados en el servicio de alimentos.

El uso de cofia que cubra totalmente el cabello es obligatorio en todos los sectores y durante todo el turno de trabajo.

El uso de barbijo es obligatorio en todos los sectores y durante todo el turno de trabajo.

El uso de guantes es obligatorio en los sectores de manipulación de alimentos, los mismos deben mantenerse limpios y desinfectados, y cambiarlos siempre que resulte necesario, por ejemplo, rotura, cambio de proceso. Lavarse las manos correctamente antes de colocarse nuevos guantes.

El uso de guantes no exime al personal del correcto lavado de manos

Así también, se debe disponer de equipos de protección personal (EPP) que incluya bata, cubre calzado, cofias, barbijo y guantes descartables.

Debe asegurarse el uso racional y apropiado del equipo de protección personal, limitándose a situaciones de asistencia a pacientes con sospecha de contagio por COVID-19 o bien, con diagnóstico positivo para la enfermedad. Refirido a los sectores del servicio, se utilizará durante el suministro de alimentos a tales pacientes. Una vez finalizada esta tarea, el camarero deberá retirarse el equipo y descartarlo dentro de una bolsa identificada, por ejemplo, con un color diferente.

El personal debe lavarse las manos cuando ingresa, antes de comenzar a trabajar, después de cada receso, antes de colocarse los guantes, después de concurrir al sanitario, luego de manipular residuos, y toda otra vez que pudieran estar contaminadas.

El lavado de manos requiere asegurar insumos básicos como jabón líquido en un dispenser y toallas descartables.

**La correcta higiene de manos puede realizarse:**

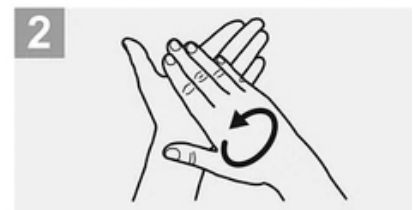
a) Lavado de manos con agua y jabón: deberá realizarse siguiendo los pasos de la ilustración



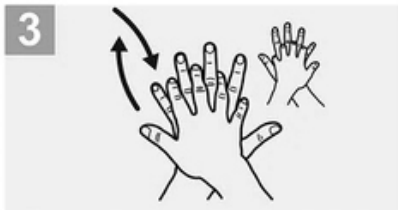
**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



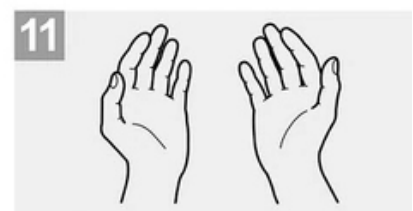
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.

Fuente OMS

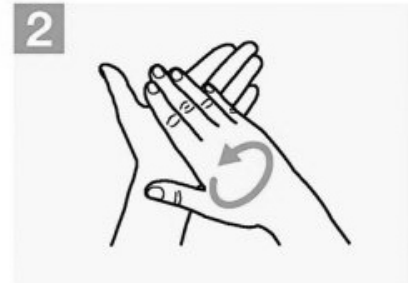


Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40 segundos.

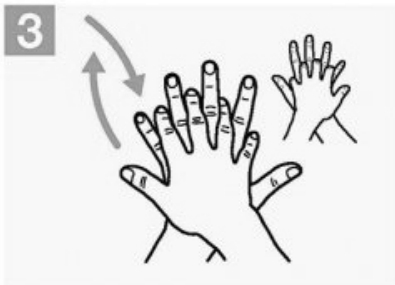
**b) Higiene de manos con soluciones a base de alcohol:** deberá realizarse siguiendo los pasos de la siguiente ilustración.



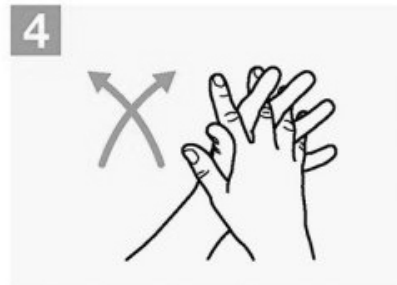
**1a** Deposite en la palma de la mano una dosis del producto suficiente para cubrir toda la superficie a tratar



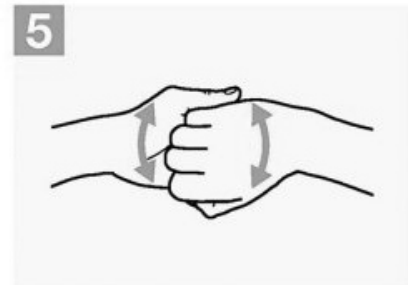
**2** Frótese las palmas de las manos entre sí



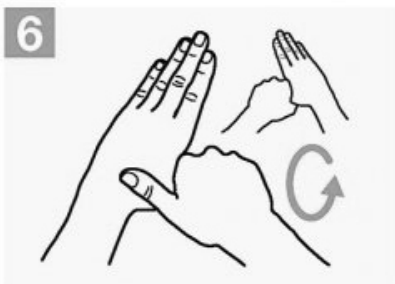
**3** Frótese el dorso de una mano con la palma de la otra, entrelazando los dedos y viceversa



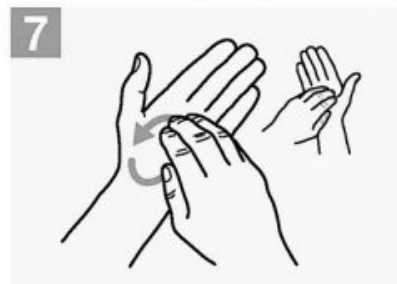
**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



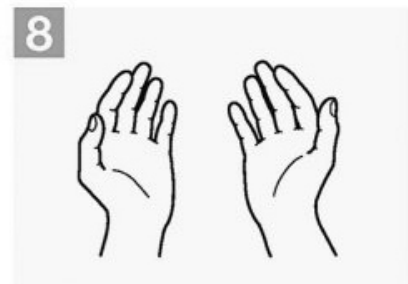
**5** Frótese el dorso de los dedos con la palma de la mano opuesta, con los dedos juntos



**6** Frote, con un movimiento de rotación, el pulgar de una mano atrapándolo con la palma opuesta y viceversa



**7** Frote, con un movimiento de rotación, hacia atrás y hacia delante, los dedos juntos contra la palma opuesta



**8** Las manos ya son seguras

Fuente OMS

Es un método práctico, eficiente y puede realizarse en cualquier lugar.

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de las mismas con soluciones a base de alcohol debe durar 20 – 30 segundos.

## SECUENCIA DE COLOCACIÓN DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

### Para vestirlo

- 1° Higiene de manos
- 2° Bata
- 3° Barbijo
- 4° Guantes (colocar sobre el puño de la bata)

### Para retirarlo

- 1° Bata
- 2° Guantes
- 3° Higiene de manos
- 4° Barbijo
- 5° Higiene de manos

## 3 VISITAS

No se permitirá el ingreso de visitas y familiares, salvo excepciones para deambulación inevitable, por ejemplo, personas que con autorización de la administración y del equipo de salud deban ingresar a la residencia: kinesiólogos, enfermeros, familiar en casos específicos, proveedores de insumos.

En estos casos, la persona deberá lavarse correctamente las manos y/o desinfectarlas con alcohol en gel. Además, será obligatorio usar el barbijo y respetar el distanciamiento social.

Se les informará acerca de las medidas de prevención y restricciones. Se recomienda el uso de carteles indicativos al respecto.

El área de permanencia deberá estar desinfectada y ventilada para asegurar el recambio de aire.

No se permitirá, sin excepciones, el ingreso de personas con patologías pulmonares ni fiebre, o que tuvieran algún nexa epidemiológico.

## 4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Todos los sectores involucrados deben cumplir con instructivos de limpieza y desinfección para sus estructuras (techos, paredes, pisos, aberturas), equipos (cocina, horno, anafe, heladera, freezer, etc.) y utensilios (ollas, cacerolas, sartén, cuchillos de cocina, tablas de corte, licuadora, vajilla, etc.).

Para la implementación de los mismos se deben utilizar los productos adecuados, que dispongan de habilitación y su forma de uso debe responder a las especificaciones del fabricante.

Realizar una revisión de las actuales operaciones de limpieza y desinfección, evaluar la conveniencia de aumentar su frecuencia en todos los sectores.

Debe prestarse atención a la desinfección de super-

ficias como picaportes, controles remotos, pasamanos, sillas de rueda, que son de uso frecuente por parte de los adultos mayores.

Los implementos (escoba, escurridor, trapos de piso, etc.) utilizados en limpieza y desinfección de sanitarios, no deben ser usados en otras áreas correspondientes al servicio de alimentación.



ASSAL

www.assal.gov.ar/verano

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE

**Limpieza:** es el conjunto de acciones que se realizan a fin de eliminar todo tipo de residuos, impurezas, suciedad, grasa presentes en las estructuras, equipos y utensilios.

Retirar en forma manual los residuos de mayor tamaño y desecharlos.

Se aplica una solución de detergente y se utiliza esponja o cepillo para refregar todas las superficies a fin de eliminar toda la suciedad adherida.

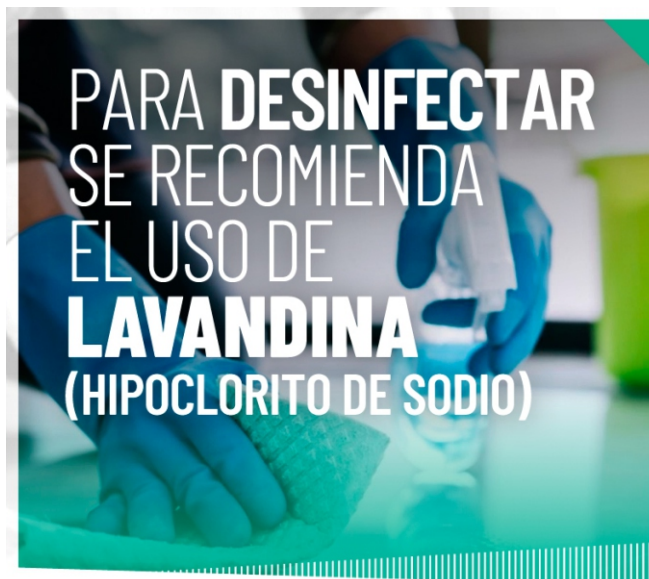
Se enjuaga con abundante cantidad de agua.

**Desinfección:** es la reducción, por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos presentes, hasta niveles que no comprometan la seguridad de los alimentos.

La desinfección no puede realizarse en superficies sucias.

Se recomienda el uso de Hipoclorito de sodio (Lavandina) diluido de acuerdo a la concentración informada en el rótulo del producto para desinfectar las superficies que estén visiblemente limpias.

Por ejemplo: si se utiliza Hipoclorito de sodio en cuyo rótulo declara concentración de 55 gr/litro, se colocan 10 ml (2 cucharadas) del producto en 1 litro de agua.



ASSAL

www.assal.gov.ar/covid19

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE

Si se utiliza lavandina comercial con concentración de 25 g/litro, se debe colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección.

Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.

Enjuague final, con abundante agua, si es que el desinfectante utilizado requiere enjuague. Dejar secar las superficies.

Los productos de limpieza y desinfección deben ser utilizados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.





ASSAL  
 ▶ | [www.assal.gov.ar/covid19](http://www.assal.gov.ar/covid19)

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE



ASSAL  
 ▶ | [www.assal.gov.ar/covid19](http://www.assal.gov.ar/covid19)

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE



ASSAL  
 ▶ | [www.assal.gov.ar/covid19](http://www.assal.gov.ar/covid19)

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE



ASSAL  
 ▶ | [www.assal.gov.ar/covid19](http://www.assal.gov.ar/covid19)

MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE SANTA FE

## 5 MANEJO DE PLAGAS

Las acciones deben propender a la exclusión de cualquier tipo de plaga. No favorecer, de ninguna manera, el ingreso de las mismas.

Mantener la correcta higiene en los diferentes sectores.

Realizar mantenimiento de áreas externas. Deben permanecer limpias, los espacios verdes con el césped corto, sin acumulación de líquidos ni residuos en el piso.

El manejo de plagas puede ser realizado por terceros con habilitación para realizar estas tareas, o bien por personal de la institución capacitado para tal fin.

Deben utilizarse productos que sean aptos para lugares donde se manipulan

alimentos, con la correspondiente habilitación y de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

Se debe disponer de sistema de exclusión de plagas en aberturas que comunican con el exterior, en desagües y extractores de aire (por ejemplo, mallas metálicas).

Resulta conveniente realizar algunas recomendaciones, también, acerca de reducir la posibilidad de aparición de casos de Dengue. Esta enfermedad es transmitida a los seres humanos por el mosquito *Aedes aegypti* (hembra), de hábitos diurnos, con mayor actividad a media mañana y poco antes de oscurecer. Vive y deposita sus huevos en el agua, donde se desarrollan sus larvas, por lo tanto, y a efectos de no crear un ambiente propicio para su manifestación, deberán sumarse otras medidas a las citadas anteriormente, tales como:

- Eliminar recipientes en desuso que puedan acumular agua (latas, botellas, neumáticos).
- Dar vuelta objetos que se encuentren en las áreas externas de la residencia y puedan acumular agua cuando llueve (baldes, palanganas, contenedores de cualquier tipo).
- Cambiar diariamente el agua de colectores de desagües de canaletas o acondicionadores de aire.
- Reemplazar el agua de los floreros por productos alternativos (por ejemplo, arena húmeda).
- Tapar los recipientes que se utilicen para recolectar agua (por ejemplo, baldes, tambores).

## 6 MANEJO DE RESIDUOS

Todos los sectores deben disponer de receptáculos destinados a residuos sólidos, con bolsa, tapa e identificación.

Las bolsas deben ser retiradas cuando están llenas o bien después de cada turno de trabajo, y llevadas a un sector de depósito de desperdicios donde se acondicionarán conforme las recomendaciones del servicio de recolección, sea público o privado.

Este sector debe encontrarse en buenas condiciones de limpieza, sin acumulación de líquidos ni de residuos en el piso.

## 7 TRANSPORTE DE PROVEEDORES

Los proveedores deben disponer de habilitación correspondiente a su vehículo: Unidad de Transporte de Alimentos (UTA), Unidad de Reparto de Alimentos (URA) u otra habilitación emitida por la autoridad sanitaria competente.

El transportista debe disponer de Carné de Manipulador de Alimentos.

El vehículo debe estar a la temperatura indicada en función de los alimentos que transporta.

El vehículo debe estar en buenas condiciones de higiene, la mercadería no debe estar apoyada en el piso de la caja, no debe transportar alimentos y otros productos que pudieran deparar en la ocurrencia de contaminación.

## 8 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

En el sector donde se lleva a cabo la recepción de materias primas e insumos, se recomienda el uso de barreras físicas entre los proveedores y el personal de la residencia que las recibe, por ejemplo, colocando una mesa donde se depositarán los productos para luego ser ingresados. Se podrá realizar, también, el ingreso de mercadería a través de ventanas.

El personal responsable de esta tarea debe controlar que la mercadería que se descarga sea la que se pidió, que la información contenida en el rótulo de los productos sea legible y completa (denominación de venta, identificación del país de origen, identificación de lote, fecha de vencimiento o bien fecha de elaboración y período de aptitud, contenido neto, modo de conservación, lista de ingredientes, información nutricional, Registro Nacional de Establecimiento (R.N.E.), nombre y domicilio de la Razón Social, instrucciones de uso del producto), con el objetivo de suministrar datos que permitan conocer cada paso de la cadena de producción desde el origen hasta el lugar de destino final del producto.

Debe controlar que los envases estén limpios y en buen estado, y que la temperatura de los alimentos sea la adecuada.

### Temperaturas de recepción

Carne fresca vacuna o de cerdo	Menor o igual a 7°C, ideal 5°C
Carne envasada al vacío	-1°C a 3°C o según indicación del envase
Pollos	-2°C a 2°C
Lácteos (leches fluidas, yogures, postres, manteca, crema, quesos)	0°C a 5°C o según indicación del envase
Verduras y carnes supercongeladas:	Menor o igual a -18°C o según indicación del envase.

El volumen de la compra debe ser tal que pueda ser almacenada de manera adecuada en los espacios disponibles para tal fin.

Al ingresar mercadería, desinfectar todos los envases que por la naturaleza de su material, lo permitan. Las latas, envases de plástico y vidrio podrán ser desinfectadas con un paño embebido en una solución de Hipoclorito de sodio (Lavandina) que se preparará diluyendo 10 ml (2 cucharadas soperas) en 1 litro de agua. En el caso de que el envase no pueda desinfectarse, la persona

que lo manipula, debe lavarse las manos con agua y jabón.

Mercadería proveniente de donaciones: debe verificarse fecha de vencimiento, estado de los envases, características organolépticas.

Disponer de un receptáculo con bolsa, tapa (preferentemente con pedal para su apertura) e identificación, en el que deberá desecharse todo tipo de envase secundario y terciario.

## 9 SECTORES AFECTADOS

### 9.1 / SECTORES DE ALMACENAMIENTO DE VÍVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

Revisar la correcta implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección que se realizan habitualmente en la estructura edilicia, en las estructuras de almacenamiento (estanterías, tarimas, heladeras, freezers), aumentando la frecuencia de estas operaciones. Supervisar.

La ventilación debe ser la adecuada para estos sectores, facilitando el recambio de aire toda vez que sea posible.

La mercadería no perecedera debe ser dispuesta sobre tarimas y/o estanterías que guarden espacio entre sí, con las paredes y con el piso, de manera tal que se puedan realizar correctamente las tareas de limpieza y desinfección, como así también, evitar la formación de nido por parte de alguna plaga.

La mercadería perecedera debe ser almacenada en equipos de frío (heladeras, freezers) en buen estado de mantenimiento, con control de temperatura y respetando su disposición dentro de los mismos.

Respetar las fechas de vencimiento especificadas en los envases, la forma de conservación, y el período de aptitud que tienen los alimentos una vez abierto su envase original.

Una vez abierto su envase original, los alimentos deben ser almacenados cubiertos con una tapa, film u otro material que no afecte la inocuidad de los mismos, y deben estar identificados.



### 9.2 / SECTOR DE COCINA

Revisar la correcta implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección que se realizan habitualmente en las estructuras, equipos, superficies de trabajo y utensilios, aumentando la frecuencia de estas operaciones. Supervisar.



La ventilación debe ser la adecuada para este sector, facilitando el recambio de aire toda vez que sea posible.

Disponer de receptáculo destinado a residuos, con bolsa, tapa (preferentemente con pedal para su apertura) e identificación.

### 9.3 / SALÓN COMEDOR

Revisar la correcta implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección que se realizan habitualmente en las estructuras, aumentando la frecuencia de realización de estas operaciones. Supervisar.

La ventilación debe ser la adecuada, garantizando el recambio de aire.

Los muebles (mesas, sillas, armarios, etc.), deben estar en condiciones de uso, limpios y desinfectados.

La vajilla (platos, vasos, cubiertos) deben estar limpios y desinfectados.

Programar turnos para el servido de los alimentos a fin de respetar el distanciamiento de los residentes entre sí, y con los camareros.

### 9.4 / SECTOR DE SANITARIOS Y VESTUARIO DEL PERSONAL

Revisar la correcta implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección que se realizan habitualmente en las estructuras, aumentando la frecuencia de realización de estas operaciones. Supervisar.

La ventilación debe ser la adecuada para el sector, garantizando el recambio de aire.

Disponer de un sector para cambio de ropa de calle por uniforme de trabajo.

Disponer de jabón líquido y desinfectante para manos, un sistema de secado preferentemente toallas descartables, papel higiénico.

Las estructuras de los sanitarios deben estar en condiciones de uso.

Disponer de receptáculo destinado a desechos, con bolsa y tapa (preferentemente con pedal para su apertura).

### 9.5 / SECTOR DE DEPÓSITO DE RESIDUOS

Disponer de contenedor u otra estructura, en buen estado de mantenimiento, adonde puedan colocarse las bolsas que se remueven desde los diferentes sectores del servicio de alimentación.

Estas estructuras, preferentemente deben estar bajo techo.

No permitir el acceso de animales domésticos al sector.

No deben acumularse líquidos ni residuos en el piso.

La eliminación de los desechos depositados será gestionada por el servicio

público de recolección, o bien, por una empresa tercerizada, y la institución debería disponer de una constancia de disposición final de los residuos.

## RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR DE LAVADERO DE ROPAS DE LA RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES

El sector de lavadero debe ser de manera tal que los equipos (lavarropas, secarropas, planchas) estén distribuidos en un espacio que reduzca la posibilidad de que ropa limpia entre en contacto con ropa sucia. Debe estar limpio y ordenado.

Se sugiere el retiro de ropas de los diferentes sectores de la residencia, embolsada y cerrada dentro de cada dependencia.

Cuando retire la ropa sucia debe colocarla dentro de la bolsa y luego en el carro o contenedor en que se trasportará hasta el sector de lavadero.

La ropa no deberá ser sacudida y se recomienda lavarla con un ciclo completo a una temperatura de entre 60°C y 90°C.

---

## FUENTES Y MATERIAL DE CONSULTA

**ASSAI - Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria** / [www.assal.gov.ar](http://www.assal.gov.ar)

**Ministerio de Salud / Presidencia de la Nación** /

[www.argentina.gob.ar](http://www.argentina.gob.ar) > salud > coronavirus-COVID-19

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar) > images > stories > bes > gráficos

[www.argentina.gob.ar](http://www.argentina.gob.ar) > coronavirus > atención-público

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar) > 00000062cnt-guía-dengue-2016

[www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar) > recomendaciones\_locales

**OMS - Organización Mundial de la Salud** / [www.fundacionfemeba.org.ar](http://www.fundacionfemeba.org.ar)