



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE JUJUY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2021 - AÑO DEL BICENTENARIO DEL DÍA GRANDE DE JUJUY"



EXPTE. 1057-312/21.-
AAH

RESOLUCIÓN N° **366** -E-
SAN SALVADOR DE JUJUY **28 DIC. 2021**

VISTO:

El protocolo aprobado por el Comité Operativo de Emergencia, para la apertura de kioscos Escolares en los establecimientos Educativos de Gestión Estatal y Privada, y;

CONSIDERANDO:

Que, con motivo de la pandemia se encuentra vigente la emergencia sanitaria y epidemiológica por COVID-19 y el Distanciamiento Social Preventivo y Obligatorio (DISPO) en toda la Provincia de Jujuy, conforme lo dispuesto por el Poder Ejecutivo Nacional Mediante Decreto N° 260/20, siguientes y complementarios;

Que, ante la presencia del registro estable en la curva de contagios bajo nivel de concurrencia de casos, el retorno a la presencialidad de docentes y alumnos se realiza en los tiempos previstos en el calendario escolar 2021 (Resolución N° 2473-E-2020) y sujeto a las normas sanitarias y a nuevos protocolos adaptados a la dinámica situación epidemiológica;

Que, en la elaboración del Protocolo para la apertura de kioscos Escolares en los establecimientos Educativos de Gestión Estatal y Privada se tuvieron en cuenta las pautas y medidas basadas en las recomendaciones del Ministerio de Salud y el Comité Operativo de Emergencia (COE Jujuy);

Que, los estudiantes de los niveles de Educación Inicial, Primaria, Secundaria, Superior, Técnico Profesional y Modalidades de gestión estatal, privada, social y cooperativa retomaron las actividades educativas presenciales durante el Término Lectivo 2021 a fin de promover la re vinculación pedagógica y fortalecer las trayectorias escolares y garantizar el derecho a la educación;

Que, teniendo como base el mencionado Plan Jurisdiccional y las medidas adoptadas, resulta necesario en esta instancia aprobar los Protocolos para la apertura de kioscos escolares;

Que; la Resolución N° 2709-E/21 aprueba el protocolo de la Vuelta a clases presenciales – Término Lectivo 2021, en las instituciones educativas de los niveles de Educación Inicial, Primaria, Secundaria, Superior, Técnico Profesional y Modalidades de Gestión Estatal, privada, social y cooperativa;

Por ello;

**LA MINISTRA DE EDUCACIÓN
RESUELVE:**

ARTICULO 1°.- Apruébase el "PROCOLO PARA KIOSCOS ESCOLARES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTION ESTATAL Y DE GESTION PRIVADA" de todos los Niveles y Modalidades que integran el Sistema Educativo Provincial a partir de la firma del presente acto resolutivo que como Anexo Único se incorpora a la presente Resolución en virtud de lo expuesto en el exordio.

ARTICULO 2°.- Facúltase a la Secretaria de Gestión Educativa, con intervención y en articulación con la Secretaria de Equidad Educativa a dictar los actos administrativos que resulten necesarios para la implementación de lo dispuesto por la presente.

ARTICULO 3°.- Previa toma de razón por Fiscalía de Estado, comuníquese, publíquese sintéticamente, dese al Registro y Boletín Oficial y pase a la Secretaría de Gestión Educativa, Secretaría de Innovación y Calidad Educativa, Secretaria de Equidad Educativa, Dirección de Educación Secundaria, Dirección de Educación Primaria, Dirección de Educación Inicial,



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE JUJUY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2021 - AÑO DEL BICENTENARIO DEL DÍA GRANDE DE JUJUY"



.../11/2 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

Dirección de Educación Técnico Profesional, Departamento de Títulos, Legalizaciones, Certificaciones de Estudios y Equivalencias, Dirección Provincial de Administración, Coordinación de Educación para Jóvenes y Adultos, Coordinación de Educación Intercultural Bilingüe y Rural, Modalidad Educación Domiciliaria y Hospitalaria, Departamento de Educación Especial, Coordinación de Educación en Contextos de Encierro. Cumplido Archívese.-

[Handwritten mark]



[Handwritten signature]
LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación



.../III/3 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

**"PROTOCOLO PARA KIOSCOS ESCOLARES"
EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN
PRIVADA" de la Provincia de Jujuy**

El presente protocolo se enmarca en la siguiente normativa:

- Resolución N° 2709-E-2021 "Protocolo vuelta a las clases presenciales Ciclo 2021-Bimodalidad Presencial/Remota"
- Resolución CFE N°400/2021 "Documento marco de modificación al Protocolo para la presencialidad Escolar"

OBJETO

El presente Protocolo tiene por finalidad establecer las pautas y recomendaciones de higiene y prevención a tener en cuenta para la apertura de kioscos escolares, que contribuyan a minimizar la propagación del virus COVID-19 en el marco del reinicio de la actividad presencial en el ciclo lectivo en la provincia de Jujuy.

El personal de los kioscos escolares deberá cumplir con todas las pautas de permanencia en el establecimiento educativo garantizando un regreso seguro a las clases presenciales

Las y los destinatarios del presente protocolo son los equipos de conducción de los establecimientos educativos donde hay kioscos escolares, los concesionarios de los kioscos escolares, las cooperadoras que tengan a su cargo los kioscos escolares, las y los trabajadores que presten allí servicios, las familias y las y los estudiantes de la provincia de JUJUY.

Los equipos de conducción deberán velar por que se cumplan las disposiciones de los kioscos escolares, cualquier incumplimiento deberá ser notificado a la Cooperadora Escolar, a la municipalidad de las localidades correspondientes, y al COE provincial a los fines de su intervención.

PAUTAS Y RECOMENDACIONES GENERALES

1- DE LA ORGANIZACIÓN DE LOS KIOSCOS ESCOLARES

- a) El personal del kiosco escolar NO deberá presentarse si manifiesta algún síntoma relacionado al COVID-19 descriptos en la Resolución N° 2927. El equipo responsable del establecimiento educativo deberá inmediatamente informar sobre cualquier acontecimiento de casos sospechosos y/o confirmados de covid19 a la línea implementada 0800-444-1039. Tampoco deberán tomar servicio en caso de haber mantenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19 hasta la finalización del período de aislamiento correspondiente.
- b) Antes de ingresar al establecimiento educativo, se deberá controlar la temperatura del personal a cargo de la atención del kiosco escolar. No ingresará al establecimiento ninguna persona con temperatura igual o superior a 37. 5° C.
- c) Las y los trabajadores de los kioscos escolares deberán utilizar el barbijo de capa doble o preferentemente triple de manera permanente. Podrán utilizar adicionalmente máscaras de acetato, las mismas no sustituyen el barbijo social. En caso de no contar con mamparas provisorias de material plástico, la máscara de acetato será obligatoria.
- d) La cantidad de personal que podrá permanecer dentro del espacio de atención a los y las estudiantes, se regirá de acuerdo a las pautas de distanciamiento y ventilación establecidas en la resolución N° 400/2021. Esto es, ventilación permanente y cruzada, manteniendo puertas y ventanas abiertas y distancia de 2 metros entre quienes atienden y con los y las estudiantes.
- e) Adicionalmente, deberán colocarse mamparas provisorias de material plástico, entre el



...IIII4 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

personal del kiosco escolar y los y las estudiantes/ docentes.

f) Se deberán establecer cronogramas de entregas de la mercadería con cada proveedor del kiosco escolar, el que no podrá coincidir con el ingreso, egreso o recreos de los y las estudiantes, evitando de esta manera la aglomeración de personas.

g) La recepción de la mercadería deberá realizarse fuera del establecimiento educativo, evitando el ingreso de personas ajenas a la institución. h) Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento y/o exposición, se deberán sanitizar los envases originales, con una solución desinfectante a base de alcohol u otra sustancia específicamente desarrollada en el marco de la pandemia según las indicaciones establecidas por el Ministerio de Salud.

GESTIÓN DE LOS ESPACIOS A CARGO:

a) Deberán colocarse en todos los espacios señalética relativa al distanciamiento social, la seguridad y la organización de filas.

b) Se deberán realizar marcaciones en el piso para asegurar el distanciamiento de las y los estudiantes en las filas o dentro de los kioscos escolares, respetando la capacidad de acuerdo a los metros cuadrados de atención y el distanciamiento social.

c) Se recomienda la ventilación cruzada y permanente en los diversos espacios.

2- DE LOS ESPACIOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.

Los kioscos escolares que cuenten con espacios para la preparación de los productos deberán cumplir las pautas que a continuación se detallan:

a) El uso de los espacios para la preparación de alimentos depende de la infraestructura, de la ventilación y de los metros cuadrados que la misma presente.

b) Se deben mantener las puertas y ventanas abiertas en todo momento siempre que sea posible, o al menos cada 20 minutos durante 5 minutos seguidos. Cuanto mejor sea la ventilación, menor será el riesgo de contagio.

c) Se deben implementar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

d) Para su uso, la cocina debe tener instalación de agua y gas en correcto funcionamiento y ser un espacio con buena ventilación.

e) Se deberá procurar que aquellos que no estén involucrados en la preparación de los alimentos no ingresen al sector ni a los almacenes de alimentos. El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal: barbijos, cofia y/o cabello prolijo y recogido, protector facial (máscara). Los elementos de protección personal deberán cumplir con lo exigido dentro del Código Alimentario Argentino. Además, deberán dar cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.

f) Las zonas de lavado de manos y utensilios deberán estar abastecidas con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel seca manos.

g) Mantener la cadena de frío de los alimentos, conservarlos a temperatura y humedad segura, visar fechas de vencimiento y evitar contaminaciones cruzadas al momento de su guardado y conservación.

h) Lavar las frutas y las verduras bajo el chorro de agua, enteras y con la piel. Así se evita que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes pasen al interior. Frotar la superficie de las frutas y las verduras bajo el agua corriente del grifo.

i) Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y realizar entre ambos el correcto lavado de manos. Deberán lavar sus manos además entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.



...////5 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

j) Se recomienda lavar la vajilla y los elementos de cocción con detergente y agua caliente a temperatura superior a 80°C. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

3-RECOMENDACIÓN PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS

Se realizará la limpieza y desinfección de los espacios comunes conforme las pautas establecidas con la técnica doble trapo y doble balde:

- a) La tarea diaria comenzará con limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, con solución de alcohol al 70% o mezclas de agua con lavandina, preparadas el mismo día y luego descartadas.
- b) Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%)
- c) También se deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante las ventanas, puertas del mobiliario existente en las cocinas.
- d) Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- e) Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios de fácil limpieza e higienización, no podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.
- f) También se deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante las ventanas, puertas y el mobiliario existente.
- g) El lavado frecuente de manos y/o la limpieza de manos con alcohol en gel o alcohol al 70% deberá realizarse por los y las trabajadores antes, durante y después de manipular alimentos y después de limpiar y desinfectar las cocinas.
- h) La limpieza de las instalaciones de los kioscos escolares debe realizarse al inicio de la jornada, entre cada recreo escolar, entre cambio del turno escolar y al finalizar la jornada.
- i) Adicionalmente, se deberá colocar un difusor o dispenser de alcohol en gel o soluciones a base de alcohol en el kiosco escolar para uso del personal y de las y los estudiantes.

4-HIGIENE PERSONAL

El personal del kiosco escolar deberá higienizar sus manos:

- Antes de comenzar el trabajo.
- Antes de manipular productos alimenticios envasados.
- Después de manipular residuos.
- Después de manipular productos y paños de limpieza, secadores y trapeadores.
- Después de tocar equipos y superficies sucias, limpiar mesadas y utensilios.
- Después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer, beber
- Después de manipular dinero y artefactos tecnológicos (celulares).
- Durante las tareas de manipulación de alimentos de manera regular cada vez que se cambia de actividad y con frecuencia recomendada cada 30 minutos durante la realización de una misma actividad (por ejemplo, almacenamiento de alimentos). Los y las estudiantes deberán higienizar sus manos:
- Antes de comprar en el kiosco escolar.



...//6 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

- Después de manipular dinero.
- Antes de consumir alimentos y/o bebidas.
- Luego del consumo

5- DE LOS PRODUCTOS

En este sentido, los kioscos escolares deberán dar cumplimiento a las disposiciones de la ORDENANZA 6977/2016.- La citada Ordenanza tiene como objeto promover la alimentación saludable variada y segura de los niños y adolescentes en edad escolar a través de diferentes políticas que tiendan a la adopción de hábitos alimentarios saludables y prevenir el consumo de alimentos no saludables y obesogénicos, causantes a futuro de enfermedades no transmisibles. - Debe promoverse el consumo de diversos alimentos según las categorías de los kioscos:

KIOSCO BÁSICO:

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional. Para considerar variada la oferta del kiosco básico, debe incluir como mínimo 5 (cinco) productos de diferentes ítems de la lista descripta a continuación:

- a) Cereales inflados o laminados (trigo, maíz, arroz, avena, amaranto, entre otros) en envase individual industrializado. Podrán ser combinados con frutas secas y/o desecadas (Ej.: Mix de cereales).
- b) Barras de cereal.
- c) Alfajores a base de galleta de arroz.
- d) Galletitas que contengan cereales integrales y/o semillas (sésamo, quinoa, amaranto, amapola, girasol, lino, chía, entre otros) y/o frutas secas y/o desecadas, dulces y saladas, en envase individual industrializado.
- e) Frutas desecadas (ciruelas, bananas, higos, pasas, entre otras) en envase individual industrializado.
- f) Frutos secos (almendras, maníes, nueces, avellanas, castañas, entre otros) en envase individual industrializado, sin sal agregada.
- g) Semillas de girasol, calabaza, entre otros, en envase individual industrializado, sin sal agregada. Podrán estar combinadas con frutas secas o desecadas.
- h) Productos envasados de larga vida o multicapa en envase individual: leches, chocolatada o jugos naturales 100% fruta, sin edulcorantes artificiales.
- i) Agua mineral o mineralizada, con o sin gas.

KIOSCO BUFETE:

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos Bufete. Además del mínimo de 5 (cinco) productos que debe ofrecer el KIOSCO BÁSICO se debe adicionar por los menos 3 (tres) productos de diferentes ítems que se detallan a continuación:

- > Yogures (solos, con cereales o con frutas) enteros o descremados, y/o postres lácteos. Frutas enteras debidamente sanitizadas.
- > Ensaladas de vegetales o frutas provenientes de industrias habilitadas y rotuladas con fecha de vencimiento.
- > Sándwiches de pan blanco y/o integral provenientes de industrias habilitadas y rotulados
- > JUGOS naturales (100% fruta) envasados y rotulados con fecha de vencimiento.



.../1117 CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

366 -E.-

KIOSCO CANTINA:

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos cantinas. Podrán ofrecer el listado de productos señalados en el KIOSCO BASICO y en el KIOSCOBUFETE, contemplando los límites previstos para cada caso en particular, incorporando y conteniendo, además, por lo menos 3 (tres) de los diferentes ítems de productos que se detallan a continuación, con rotulo y fecha de vencimiento:

- a) Sándwiches de pan blanco y/o integral de elaboración propia (cortes magros de carnes rojas o blancas) con vegetales crudos o cocidos debidamente sanitizados, queso y/o huevo.
- b) Pizzetas individuales con el agregado de vegetales.
- c) Tartas individuales, budines, soufflés, tortillas y panachés de vegetales.
- d) Empanadas de vegetales (acelga, espinaca, brócoli, entre otros)
- e) Ensaladas de vegetales crudos o cocidos o de frutas, de elaboración propia.
- f) Preparaciones sencillas del estilo "plato del día" (Ejemplos: pollo al horno con vegetales, carne al horno con ensalada, milanesa al horno con puré de vegetales, ñoquis de vegetales, raviolos o tallarines con salsa, arroz con atún y vegetales).
- g) Flanes y postres lácteos de elaboración propia en porción individual.
- h) Compotas, frutas asadas y gelatina con frutas.
- i) Jugos naturales exprimidos, licuados de frutas con o sin leche.

6-RECOMENDACIONES

Limitar el espacio de exhibición de golosinas como por ejemplo (chupetines, caramelos, chicles, alfajores, galletas etc.) y bebidas azucaradas para el consumo (gaseosas de diversas marcas, jugos industrializados, juguitos etc.) - Limitar la exposición de alimentos con mayor cantidad de carbohidratos en el ámbito escolar (como ser sándwiches de jamón y queso, facturas, porciones de pizzas, panchos entre otros.) -Que cada alimento se conserve adecuadamente.




LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación