



Setiembre 2020

**Actualización de Protocolo Centros de Educación Infantil Privados**  
**Ministerio de Educación y Cultura**

Al igual que el protocolo emitido en junio, estas actualizaciones se diseñan teniendo en cuenta las recomendaciones generales del Consejo Coordinador de la Primera Infancia (CCEPI), las del Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Grupo Asesor Científico Honorario (GACH).

Su elaboración toma en cuenta la especificidad de los centros supervisados en la órbita del Ministerio de Educación y Cultura. Así como también considera su ajuste en caso de haber cambios en lo que respecta a la evolución del COVID-19.

El mismo está dirigido a Centros de Educación y Cuidados para la Primera Infancia Privados que dependen para funcionar de la Autorización otorgada por el MEC. En esta línea, el mismo tiene como intencionalidad oficial de guía y encuadre para poder establecer las condiciones en las cuales las actividades presenciales tendrán lugar.

Se reafirma que es condición fundamental que el Centro cuente con **autorización para funcionar vigente**.

En el marco del informe expedido por los expertos de Atención Primaria de Salud – Pediatría – Agosto 2020 en relación a consideraciones para el aumento de la presencialidad en educación para la primera infancia (González, Gabriel; Pujadas, Mónica; Borbonet, Daniel; Galiana, Alvaro Invitada: Gabriela Garrido), se realizan modificaciones al protocolo emitido en junio por el MEC en dos aspectos fundamentales:

- Habilitación de mayor horario de permanencia de niñas y niños en los Centros
- Alimentación

**Información y actualización:**

La presente actualización de protocolo se encontrará en el sitio web oficial del Ministerio de Educación y Cultura.

Todo el personal del Centro debe estar al tanto del protocolo específico y de sus actualizaciones emitidas por el Ministerio de Educación y Cultura e implementarlo dando cumplimiento a las disposiciones presentes.

El Centro contará con la orientación del equipo de supervisión del Ministerio de Educación y Cultura para dar adecuado cumplimiento del protocolo.

Se mantienen vigentes las medidas de higiene, y distanciamiento físico anteriormente indicadas.



Se deberá contar con información actualizada acerca de la enfermedad por COVID 19:

- conocer las medidas básicas de prevención (distanciamiento físico, uso de mascarillas, higiene frecuente de manos, higiene respiratoria, ventilación, limpieza, desinfección del local, de materiales y de los dispositivos de uso cotidiano)
- saber qué hacer en caso de sospecha de infección por COVID-19, y en caso de que se confirme un caso de infección por COVID-19 en el lugar de trabajo.

### Uso del espacio:

Siguiendo lo planteado por CCEPI, se establece el distanciamiento mínimo entre las personas (2 m) durante las diferentes actividades, deberá cumplirse siempre que sea posible, haciéndose énfasis en la cantidad de personas que comparten el espacio, más que en el mantener la distancia.

### Organización de la jornada

Cada niño o niña podrá concurrir un máximo de 8 hs diarias (determinado por GACH).

Los Centros podrán funcionar de lunes a viernes, conservando una instancia para la adecuada higiene del local y los materiales en medio de la jornada (sin permanencia de niños y niñas en la sala en ese momento).

La organización de los grupos de niños y niñas, **continuará ajustándose al ratio estipulado por el MEC para esta situación de emergencia sanitaria<sup>1</sup>** en consonancia con las recomendaciones del MSP en relación al respeto de la distancia física ya que las autoridades sanitarias y grupo de expertos, insisten en la importancia de respetar este aspecto:

**\*Nivel bebés:** 1 adulto cada 2 niños/niñas

**\*Nivel 1 año:** 1 adulto cada 3 niños/niñas

**\*Nivel 2 años:** 1 adulto cada 5 niños/niñas

**\*Nivel 3 años:** 1 adulto cada 6 niños/niñas

**\*Nivel 4 y 5 años:** 1 adulto cada 8 niños/niñas

---

1

La modificación realizada en cuanto a Ratios, se basa en lo planteado en el Punto 14 del documento de Recomendaciones del CCEPI y los requisitos establecidos por el MSP (distancia física).



Ante la dificultad de mantener las distancias físicas por las características propias de las edades atendidas, es que se elaboraron estos ratios (provisorios) haciéndose énfasis en la cantidad de personas que comparten el espacio.

En cuanto a las instancias de **alimentación**, dado que los niños y niñas podrán realizar jornadas de hasta 8 horas, se deberán implementar las mismas teniendo en cuenta las orientaciones del Anexo 1, en aquellos casos en que se elabora el alimento en el Centro. En los casos en que la familia hace el envío del alimento, este debe constar en porciones individuales enfatizando en que no se intercambien utensilios.

Mientras dure la emergencia sanitaria, no se deberán realizar festejos que impliquen presencia de otras personas en el centro, o manipulación de alimentos (excepto lo antes descrito), por ejemplo: cumpleaños, Día de las Familias, etc.



## **ANEXO I**

### **HIGIENE PERSONAL Y DE UTENSILIOS**

#### **1. Personal**

- La persona encargada de la preparación y entrega del alimento, deberá contar con cofia, delantal, tapaboca y guantes.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes, durante y después de preparar las comidas, usando además frecuentemente alcohol en gel. (Puede encontrar información adicional así como infografía sobre lavado de manos, pautas de higiene y distanciamiento social, que se puede utilizar como cartelera informativa en la página del MSP: “Galería de imágenes”, <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/noticias/coronavirus-toda-informacion-aqui>)

#### **2. Vajilla y utensilios**

- Higienizar las superficies que están en contacto con alimentos y comidas, como también las ollas, sartenes, parrillas y utensilios.
- Utilizar jabón, agua, detergente, esponja de cobre e hipoclorito. (Dilución: 1 cucharada en 1 litro de agua)

### **SEGURIDAD**

- Extremar cuidados para evitar quemaduras, evitando en todo momento la presencia de niños en la cocina.
- Mantener alejados del fuego y de las hornallas calientes los dispensadores de alcohol en gel, recipientes con combustible y demás elementos inflamables.
- Verificar el agarre de ollas, sartenes y parrillas para evitar lesiones no intencionales.
- Utilizar elementos de protección para entrar en contacto con superficies calientes.

### **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS**

- Almacenar los productos elevados del suelo, a una distancia mayor a 15 cm.
- Organizar los productos por categoría y fecha de vencimiento.
- Separar los productos alimenticios de elementos que pudieran contaminarlos como combustible, productos químicos (limpieza, desinfección), etc.
- Mantener la limpieza del área de depósitos de alimentos.



## **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

- Las personas responsables de la preparación deben llevar el pelo atado, cofia, delantal, tapaboca y guantes.
- Al manipular los alimentos lavarse las manos con agua y jabón antes, durante y después de preparar las comidas; manipulando los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos y almacenando los alimentos cocidos siempre en recipientes cerrados en la heladera.
- Evitar la contaminación cruzada de alimentos. Tener una tabla y cuchillo de uso exclusivo de las proteínas (carne, pollo, pescado). Si debieran ser utilizados para otro fin, deben ser lavados previamente.
- Lavar frutas y verduras bajo chorro de agua para retirar la suciedad; luego sumergir en agua con hipoclorito de sodio (1 cucharada por cada 1 litro de agua) durante 5 minutos; finalmente enjuagar bajo chorro de agua.