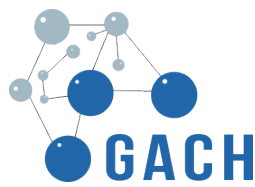


CUIDADOS A CONSIDERAR DURANTE LAS COMIDAS EN LAS FIESTAS TRADICIONALES



CUIDADOS A CONSIDERAR DURANTE LAS COMIDAS EN LAS FIESTAS TRADICIONALES

Fecha: 11 de diciembre de 2020

Autores: Estela Skapino, Alberto Sosa, Gabriela Ormaechea, Clara Niz, Fernando Tomasina, Julio Vignolo

Coordinadora: Dra. Gabriela Ormaechea

Más allá de las recomendaciones que se han realizado en cuanto a las reuniones por las fiestas tradicionales, relativas al número de personas, higiene personal, distanciamiento físico y ventilación de los ambientes, es importante hacer énfasis particularmente en el manejo de las comidas durante estos eventos. Si bien **los alimentos no son transmisores del virus SARS-CoV-2**, su manipulación durante la preparación y el servicio, puede contaminarlos, resultando en una propagación del virus.

Previo a la celebración



Planificar el menú con antelación y realizar las compras con tiempo, en horarios que los centros de compra se encuentren menos concurridos, de manera de evitar aglomeraciones



Dado que las temperaturas reinantes durante el período de las fiestas son elevadas, considerar un menú acorde a estas. Manipular los alimentos con adecuadas medidas de higiene al momento de prepararlos y conservar las preparaciones a temperatura adecuada hasta su consumo. Esto permitirá evitar contaminaciones, no vinculadas específicamente al COVID-19, pero que pueden producir trastornos gastrointestinales que implican en muchos casos recurrir a los servicios de salud ya recargados por la presencia de pacientes con COVID-19



Durante la celebración



Lo ideal es compartir el festejo entre las mismas personas que viven en el hogar, pero en caso de recibir invitados (número acotado) recordarles el lavado de manos a su ingreso



De ser posible permanecer con los tapabocas puestos; al momento de quitarlos no apoyarlos en lugares comunes, guardarlos en forma personal (bolsillo, cartera, etc)



Si es posible realizar la celebración en un espacio abierto, si no es posible, mantener el ambiente bien ventilado



Disponer los espacios para sentarse en forma distanciada en una misma mesa o disponer de más de una mesa separando a los jóvenes de los adultos mayores



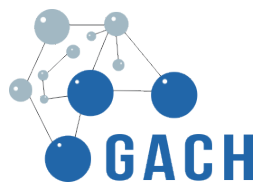
En caso de elaborar parrilla, evitar la circulación de personas donde se manipulan los alimentos



Evitar la “picada” general, usar platos individuales. Los platos comunes para servirse directamente (ej. snacks, frutos secos, etc), harán que varias manos tomen contacto con el alimento



Evitar las salsas tipo mayonesas o similares (“dips”) que se disponen en la mesa para sumergir el alimento (ej. galletitas, grisines, papitas, croquetas, etc). Esto puede hacer que la persona lleve el alimento a su boca y vuelva a sumergirlo en la salsa, contaminándola y generando un contagio o puede ocurrir también el contagio si lo hace a través de su propio tenedor



Identificar los vasos en forma personal, de manera que no haya confusiones al momento de servirse; en el mismo sentido evitar compartir los cubiertos



Si es posible servir la comida ya condimentada, de manera de evitar compartir salero, aceitero, etc.



Evitar zona de buffet, hacer que sea una persona (con mascarilla) la que sirva los platos de todos los comensales para evitar que los utensilios para servir sean manipulados por varias personas



A la hora del brindis final evitar chocar las copas (vasos); valorar la instancia de poder estar reunidos y evitar los abrazos posteriores

Después de la celebración



En caso de no haber utilizado vajilla descartable, lavarla con agua caliente y jabón, inmediatamente después de finalizado el evento