

Alimentación Sana y Segura

Los Centros Infantiles de Mi Pequeño Gran Mundo y Saluditos, además de contar con menús debidamente diseñados por el PAICOR para nuestros niños en edades tempranas, el personal de cocina fue capacitado y entrenado por el CEPROCOR para brindar un servicio que cuente con todas las medidas de higiene y seguridad para la elaboración de los alimentos.

Dichas medidas son controladas semanalmente por personal de esa entidad que constata mediante informes el cumplimiento de las mismas.

Los alimentos son controlados con tecnología específica y mediante análisis in situ de la comida que se preparan diariamente, comprobando su salubridad y calidad.

Los servicios del CEPROCOR Incluyen análisis o ensayos que deben incluir dos o más tecnologías analíticas. El informe además de los resultados adiciona conclusiones que permiten valorarlos, determinando si se hallaren bacterias, coliformes, Escherichia coli, microorganismos, etc.

MEDIDAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL DE COCINA Y CUALQUIERA QUE INGRESE A ELLA:

QUÉ	CUÁNDO	CÓMO
Lavado de manos	Antes de iniciar cada trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar las manos y antebrazos con jabón • Cepillado de manos y uñas • Enjuagar con agua • Secar con toallas de papel de un solo uso
Frecuencia del lavado de manos	<ul style="list-style-type: none"> • Al iniciar cualquier actividad • Luego de ir al baño o vestidores • Después de manipular: envases, embalajes, desperdicios y alimentos crudos • Luego de peinarse o sonarse la nariz • Antes de tocar utensilios higienizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar las manos y antebrazos con jabón • Cepillado de manos y uñas • Enjuagar con agua • Secar con toallas de papel de un solo uso
Uso de Uniformes	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar cada trabajo y hasta finalizar el mismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Se usarán uniformes limpios y de acuerdo a las funciones • Todo el personal usará gorros o cofias

Alimentación Sana y Segura

MEDIDAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL DE COCINA Y CUALQUIERA QUE INGRESE A ELLA:

QUÉ	CUÁNDO	CÓMO
Prácticas Sanitarias Correctas	Durante la elaboración	<ul style="list-style-type: none">• No deben usarse joyas, anillos y reloj• Degustar las preparaciones con utensilios de un solo uso• No se debe fumar ni ingerir alimentos• No se debe toser, gritar, hablar ni estornudar sobre las preparaciones
Higiene Personal	En todo momento	<ul style="list-style-type: none">• Baño diario, antes de las actividades• Los varones tendrán cabellos cortos y la barba rasurada• Las uñas sin esmalte y cortas