

**SE**

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

GOBIERNO DE BAJA CALIFORNIA

El gobernador Jaime Bonilla Valdez puso en marcha el Programa de Desayunos Escolares “Alimentando para Aprender Bien”, que beneficiará a niños y niñas de Baja California con el objetivo de apoyar su desarrollo integral y su rendimiento escolar, así como contribuir en la economía familiar.

Los desayunos calientes son elaborados con base a las necesidades alimentarias de los beneficiarios, cumplen con los criterios de calidad nutricional al incluir proteínas, carbohidratos y grasas.

En la distribución participan los padres de familia del Comité de Salud y Alimentación Saludable de los Consejos Escolares de Participación Social, con la responsabilidad de velar que se cumpla con las normas de la Organización Mundial de la Salud sobre la Manipulación de Alimentos.



MANIPULACIÓN

DE ALIMENTOS EN LOS
DESAYUNOS ESCOLARES

**GOBIERNO
EN MARCHA**

Una nueva forma de Gobernar

**Normas mínimas
en la distribución
de los desayunos
escolares incluyen:**

Manos y piel:

- ▮ Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- ▮ Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además no deben llevarse pintadas.
- ▮ Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con gasas, vendas o cinta adhesiva para evitar que entren en contacto con los alimentos.

Cómo deben lavarse las manos en la distribución los participantes

- ▮ Mojar las manos y los antebrazos con agua caliente para abrir los poros.
- ▮ Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.
- ▮ Cepillar debajo de las uñas.
- ▮ Aclararlas bien con agua fría para cerrar los poros, cuidando que no queden restos de detergente.
- ▮ Secarlas con una toalla de papel desechable o con aire.

Cuándo deben lavarse las manos:

- ▮ Antes de comenzar el trabajo.
- ▮ Después de ir al baño.
- ▮ Cuando se cambie de actividad.
- ▮ Después de tocarse el cabello, la nariz, la boca, etc.
- ▮ Después del contacto con animales o saludar de mano a otras personas.
- ▮ Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- ▮ Siempre que las circunstancias lo requieran.

Cortes y heridas

Los cortes y heridas se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, que a su vez deben protegerse perfectamente con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.



Nariz, oídos y boca

- ▮ Ladear la cabeza y utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después; no toser ni estornudar sobre los alimentos.
- ▮ Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección, no directamente encima de los alimentos.
- ▮ Comer, beber o fumar, siempre fuera del puesto de trabajo, en los lugares establecidos para ello, no hacerlo mientras se manipulan los alimentos.
- ▮ En caso necesario, probar la comida con un cubierto limpio, lavándolo siempre después de utilizarlo, no probarla con el dedo.
- ▮ No trabajar directamente con los alimentos si el manipulador está resfriado.
- ▮ Informar a su superior cuando presente síntomas de enfermedad, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos.
- ▮ No entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.

Ropa de trabajo

- ▮ Vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación.
- ▮ Evitar la ropa de calle, pues se contamina con polvo, humos y gérmenes.

Joyas y objetos personales

- ▮ Evitar portar joyas, anillos, pendientes, relojes, broches.
- ▮ No hacer uso de celulares; en caso de que se requiera hacerlo, lavarse las manos.

El cabello

- ▮ Llevarlo recogido y cubierto por un gorro o cubrecabezas.
- ▮ No tocarse el cabello mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo, lavarse las manos antes de volver a trabajar con alimentos.
- ▮ La barba y el bigote, en lo posible, deben evitarse, de lo contrario cubrirse.

Características de la ropa de trabajo:

- ▮ Estar siempre limpia.
- ▮ Ser de color claro.
- ▮ Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- ▮ Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- ▮ De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- ▮ Con cubrecabezas efectivo.
- ▮ El calzado de trabajo limpio y debe de ser diferente al de calle.

Tabaco:

- ▮ Fumar favorece la tos y los estornudos, y se pueden transmitir bacterias a los alimentos.
- ▮ Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos, contaminándolos.
- ▮ Las colillas, contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo y pueden favorecer la contaminación cruzada.