

Córdoba, Mayo de 2015.-

**CIRCULAR NORMATIVA N° 013/2015**  
**MODALIDAD SISTEMA TRADICIONAL**

---

**DESTINATARIOS**

- **Coordinadores Departamentales del P.A.I.Cor.**
- **Director/a Responsable de los servicios P.A.I.Cor. de Establecimientos de Nivel Inicial, Primario, Medio (secundarios), Especial y Adultos con servicios P.A.I.Cor.**

**TEMAS:**

---

1. **Menús período invierno 2015.**
2. **Servicio de copa de leche.**
3. **Dietas especiales.**
4. **Listado de emparedados.**
5. **Normas generales en la manipulación. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).**

**IMPORTANTE: las hojas relativas al punto 5 (N° 3 y 4) de la presente circular, DEBEN SER EXPUESTAS EN EL LOCAL COCINA, PARA SER VISUALIZADAS POR EL PERSONAL DE P.A.I.Cor. Y SER CUMPLIDAS.**

## 1.- MENÚ PERÍODO INVIERNO 2015

La **Cartilla de menú del período invierno/15** entra en vigencia el 04 de **MAYO/15** hasta el último día hábil del mes de **SETIEMBRE/15**.

Los menús que se brindaran en este período, corresponden a los establecidos en el **Cronograma destinado a los distintos Niveles Educativos**, Nivel Inicial y Primario – Nivel Medio, (secundarios), Especial y Adultos y según corresponda, Almuerzo y Cena., y se encuentran contenidos en las Cartillas que se enviarán a cada Establecimiento Escolar para dicho período y nivel:

- \* **Almuerzo:** Nivel INICIAL Y PRIMARIO desde el CODIGO A.P.I.N°001/15 hasta el CODIGO A.P.I.N°014/15.
- \* **Cena:** NIVEL PRIMARIO ALBERGUE: desde el CODIGO C.P.I.N°001/15 hasta el CODIGO C.P.I.N°014/15.
- \* **Almuerzo:** NIVEL MEDIO (SECUNDARIOS) NOCTURNAS (ADULTOS) -ESPECIAL: desde el CODIGO A.I.I.N°001/15 hasta el CODIGO A.I.I.N°014/15.
- \* **Cenas:** NIVEL MEDIO (SECUNDARIOS) NOCTURNAS (ADULTO) ESPECIAL: desde el CODIGO C.I.I.N°001/15 hasta el CODIGO C.I.I.N°014/15.

### **SE INDICA**

- \* Utilizar para el período invierno **frutas de estación** como: naranja, mandarina, manzana, banana, variándolas durante la semana.
- \* **Tener en cuenta que se podrá realizar cambios de menús por algunos de los menús alternativos** que figuran en la cartilla ante diferentes situaciones imprevistas como:
  - **No aceptabilidad del menú por parte de los beneficiarios.**
  - **Falta de provisión de algún ingrediente que conforman el menú del día.**
  - **Falta de personal de cocina (carpeta médica, falta autorizada, etc.).**

## 2.-SERVICIO DE COPA DE LECHE

Continua vigente las **Cartillas de Copa de Leche año 2014** para cada Nivel Educativo, en la cual se estipula los ingredientes y gramajes de alimentos a utilizar para cada nivel, Se debe **RESPETAR LOS ACOMPAÑAMIENTOS DIARIOS QUE FIGURAN EN LA MISMA**.

- \* Se aconseja brindar el servicio de **copa de leche** para el **turno mañana** al inicio de la actividad escolar y para el **turno tarde** en el último recreo, a fin de asegurar un mejor rendimiento escolar y aprovechamiento de los nutrientes por parte de los beneficiarios.
- \* El Programa **NO autoriza** la preparación de infusiones tales como té o mate cocido.

## 3.-DIETAS ESPECIALES:

Respetar las disposiciones establecidas en la **CIRCULAR NORMATIVA N° 003/15**

## 4.-LISTADO DE EMPAREDADOS

Se adjunta el listado de emparedados para brindar a los beneficiarios en los días en que la escuela tiene cambio de actividades especiales (salidas, taller, inauguraciones etc.).

Para brindar MENÚ DE SALIDA **deberá solicitar autorización** al Coordinador Departamental.

Debe servirse el emparedado y la fruta y **cumplir con las cantidades indicadas** a los efectos de lograr el requerimiento calórico planificado.

## 5.- NORMAS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM).

### El Personal de cocina deberá:

- \* Respetar el cronograma y la cartilla de menús, tanto en los ingredientes como en los gramajes estipulados.
- \* Brindar al beneficiario el volumen de la ración indicada en cartilla para cada nivel.
- \* Servir al beneficiario el menú completo (pan, plato principal, postre y agua).
- \* Gozar de buena salud. El manipulador de alimentos debe obtener su Libreta Sanitaria tal como lo determina el artículo 21 del Capítulo II del C.A.A. Debe conservarla dentro del establecimiento para exhibirlas ante las autoridades sanitarias pertinentes.
- \* Cumplir con las NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM):

### 1) **HIGIENE PERSONAL:**

- **Lavado de manos:** deberá realizarse antes y después de empezar la jornada laboral, incluyendo brazos, antebrazos y uñas; al cambiar de tarea; después de tocar alimentos crudos o realizar tareas de limpieza de utensilios o superficies o después de tocar algún animal; después de IR AL BAÑO; después de sonarse la nariz, toser o estornudar; después de tocar el dinero
- **Uso del uniforme:** la vestimenta y el calzado de uso diario representan una posibilidad para acercar microorganismos al lugar de trabajo, razón por la cual resulta imprescindible el uso de uniforme. Éste debe encontrarse en perfecto estado de higiene y debe ser de uso exclusivo para el desarrollo de la actividad. El uso correcto de la cofia implica: que tome todo el cabello, incluido el flequillo. Para ello, se debe primero recoger bien el cabello y luego colocar la cofia. Que se utilice en todo momento, y evitar sacarla y colocarla en el comedor o en la cocina. El uso correcto del barbijo implica: Que tape tanto la boca como la nariz. No debe quedar la nariz sin cubrir. Que se utilice durante la manipulación de los alimentos y en el momento de servido del mismo. El Personal de cocina no deberá ingresar-egresar al Establecimiento con bolsos, bolsas, mochilas etc. Recordándose que siguen vigentes las Normativas referidas a los deberes que deben observar los mismos en los comedores escolares.
- **Accesorios:** la indumentaria no debe incluir ningún tipo de adornos (prendedores, relojes, anillos, aros, pulseras, cadenas, etc.), ya que representan un potencial peligro físico, pudiendo caer accidentalmente en el alimento y también actuar como contaminante. No usar uñas largas o con esmalte, esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento. Por lo que las uñas deben estar siempre limpias, cortas y sin esmalte.

**2) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y VAJILLA:**

- Mantener perfectamente limpias las instalaciones.
- Higienizar adecuadamente todas las superficies utilizadas en la preparación de los alimentos.
- Evitar la presencia de animales domésticos, insectos y roedores.
- Guardar los alimentos en recipientes cerrados.
- Mantener los residuos embolsados y en recipientes tapados.
- Mantener la heladera correctamente higienizada y ordenada.
- Mantener correctamente higienizada la vajilla y utensilios, lavando la misma con agua caliente y detergente.

**3) ADECUADAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

- Evitar trabajar en la manipulación de alimentos cuando se presenten estados gripales, cuadros diarreicos, etc.
- No toser, salivar, comer, FUMAR, mascar en la cocina ni en el comedor.
- Utilizar agua segura (de red, clorada o hervida).
- No probar los alimentos con un utensilio y volver a introducirlo en la preparación.
- Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Usar equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y otros alimentos crudos.
- Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos.
- Hervir los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados.
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Mantener la comida caliente (arriba de los 60°C.)
- No guardar comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados.
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

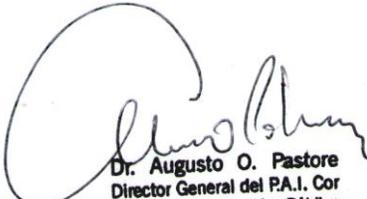
**4) ALMACENAMIENTO:**

- Controlar la mercadería recibida y su fecha de vencimiento.
- Verificar la temperatura de los productos frescos adquiridos.
- Verificar las características del producto (olor, color, textura).
- Separar los alimentos de los productos de limpieza.
- Almacenar los productos inmediatamente en los lugares apropiados.
- No utilizar alimentos después de la fecha de vencimiento.

**SE RECUERDA QUE SIGUE VIGENTE LO ESTABLECIDO EN CIRCULAR NORMATIVA N°18/02 Y LO RATIFICADO EN LA "CAPACITACION DE ALIMENTACION SALUDABLE Y B.P.M." - AÑO 2011/12-**

Atentamente,

  
Lic. Graciela Tottis  
Directora de P.A.I.Cor-Interior  
Ministerio de Gestión Pública

  
Dr. Augusto O. Pastore  
Director General del P.A.I. Cor  
Ministerio de Gestión Pública

**AÑO 2015 MENU DE SALIDA (EMPAREDADOS)**

**CODIGO Nº 1**

**Emparedado con salchicha**

Pan de Viena o similar	80 grs.
Salchichas de Viena (2 unidades calientes)	80 grs.
Queso mantecoso o tipo senda	40 grs.
Manteca/ margarina/mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 2**

**Emparedado de Carne**

Pan de hamburguesa o similar	80 grs.
Huevo duro picado	1 /3 unid.
Carne blanda a la Vinagreta	60 grs.
Aceite, vinagre	c/s.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 3**

**Emparedado de salchichón y queso**

Pan de hamburguesa o similar	80 grs.
Salchichón	30 grs.
Queso tipo senda	40 grs.
Tomate	30 grs.
Manteca/ margarina/ mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 4**

**Emparedado de hamburguesa**

Pan de hamburguesa o similar	80 grs.
<b>Hamburguesa</b>	
Carne molida (magra)	100 grs.
Huevo	1/5 unid.
Acelga o espinaca picada	10 grs.
Cebolla picada	5 grs.
Trigo burgol	5 grs.
Sal/ perejil/ ajo	c. /s.
Pan rallado	10 grs.
Aceite	5 c.c.
Manteca/ margarina/ mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 5**

**Emparedado de paleta y queso**

Pan de hamburguesa o similar	80 grs.
Paleta	40 grs.
Queso tipo senda	40 grs.
Tomate	30 grs.
Manteca/ margarina/ mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 6**

**Emparedado de ternera**

Pan de hamburguesa o similar	80 grs.
Ternera	60 grs.
Huevo duro	½ unid.
Tomate	30 grs.
Manteca/ margarina/ mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

**CODIGO Nº 7**

**Emparedado de milanesa**

Pan Francés	80 grs.
<b>Milanesa:</b>	
Carne de vaca (Bola de lomo, nalga, cuadril sin grasa)	110 grs.
Huevo	1/5 unid.
Pan rallado	15 grs.
Sal/ perejil/ ajo.	c./s.
Aceite	10 c.c.
Tomate	30 grs.
Manteca/ margarina/ mayonesa	10 grs.
Fruta (1 unidad)	150 grs.

Los **tomates** serán lavados y sumergidos por 30 minutos en agua con 2 gotas de lavandina concentrada por cada litro de agua.

Debe servirse el emparedado y la fruta y **cumplir con las cantidades indicadas** a los efectos de lograr el requerimiento calórico planificado.

El personal que se responsabilice de la preparación de los emparedados, deberá observar correctas **normas de higiene**, como así también se controlarán las instalaciones, destinadas a tal fin.

