

26 Mayo 2020



CENTRO DE
OPERACIONES DE
EMERGENCIAS



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
CÓRDOBA



ENTRE
TODOS

“2020 – Año del Bicentenario de Paso a la
Inmortalidad Del General Manuel Belgrano”



MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS
SERVICIO PENITENCIARIO DE CÓRDOBA

INTERVENCION DE LA DIVISION NUTRICION EN CONTEXTO DEL COVID -19



MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS
SERVICIO PENITENCIARIO DE CÓRDOBA

INTERVENCION DE LA DIVISION NUTRICION EN CONTEXTO DEL COVID -19

- **Aislamiento Sanitario – Servicio Medico**

El Servicio Médico deberá realizar un parte diario de los internos que se encuentren en Aislamiento Sanitario y ser remitido a la División Nutrición, o a la Sección Nutrición de cada Establecimiento según corresponda, a los fines de poder activar el Racionamiento que será enviado desde cocina general a dicho sector, especificando a su vez si existiera indicación especial (Dieta).

Se enviará el *Almuerzo y Cena* en Bandeja Individual de Aluminio con los cubiertos correspondientes con servilleta de papel, pan, envuelto en papel Film al que se le adosará una fruta fresca, para luego ser nuevamente envuelto en papel film; dicho racionamiento será entregado por personal de cocina al enfermero del sector.

Se enviará el *Desayuno y la Merienda* desde la cocina general, mate cocido con leche endulzado, en vaso de telgopor descartable con tapa, pan criollo 2 unidades, será envuelto en papel film.-

El racionamiento se enviará en los horarios habituales.

El material descartable será desechado en un recipiente destinado para tal fin con bolsa color roja para patógenos ubicado en la sala de Aislamiento.-

El personal de cocina, que esté indicado para entregar dicho racionamiento, deberá reforzar las medidas de higiene, deberá usar deberán utilizar KIT3, uso de barbijo, alcohol en gel, gafas, y en la cocina general se intensificarán las buenas prácticas de manufactura.-

- **AISLAMIENTO SANITARIO-** (Carpa o Sector destinado a tal fin)

Servicio Médico realizará un Parte Diario informando a la División Nutrición o la Sección Nutrición o a la cocina general, la cantidad de alojados y si existiera alguna indicación especial - Dieta- para ser comunicado a la cocina general, donde se establecerá el menú adecuado.

Las raciones a preparar se elaborarán en la cocina general del Establecimiento por personal del Área, las cuales serán preparadas en material descartable.

Almuerzo/ Cena:

El personal de cocina contará con la planificación de menús - dietas- formulada por el área de Nutrición, se armarán las viandas en bandejas de aluminio descartables (capacidad 600 gr) CON tapa, de ser necesario será rotulado con el nombre del interno y tipo de dieta.- esta vianda será preparada con los cubiertos necesarios, servilletas de papel, fruta fresca , pan , todo será envuelto en papel film .una vez preparadas las viandas serán acomodadas en bateas plásticas para luego ser embaladas con papel film.-

Se establecerá horarios para la entrega de la comida.

Serán transportadas las viandas en un móvil destinado para tal fin el cual deberá ser desinfectado cada vez que se utilice, con una solución de agua con alcohol 70/30 o de lavandina al 0,1 %.-

El personal que será destinado a esta función deberá respetar las medidas de prevención para evitar riesgo de contaminación.- **(KIT 3 BARBIJO N 95 O SIMILAR, BATA O MAMELUCO, CUBRE BOTAS, GUANTES, ANTIPARRAS Y MASCARA FACIAL.)**

Se entregaran las raciones en el sector de aislamiento sanitario las cuales serán recibidas por personal de enfermería.-

Desayuno / Merienda:

Estas dos comidas serán preparadas de la siguiente manera: El desayuno deberá salir junto con la Cena y la merienda con el Almuerzo; donde se enviarán las cantidades según lo informado de Pan criollo, y de vasos descartables, saquitos de mate cocido, azúcar; se deberá proveer al sector de un infusionador (termo eléctrico) — Ver según número de raciones a proveer la cantidad de este electrodoméstico_

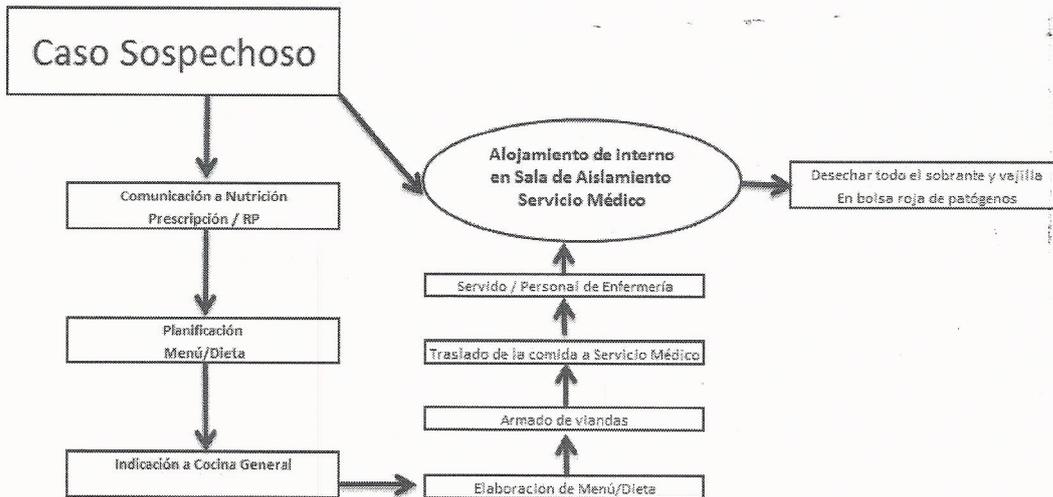
El infusionador o termo eléctrico cumplirá la función de tener agua caliente, para el preparado del mate cocido.

El personal encargado de la atención de los internados, realizará el servido a cada alojado.

El material descartable será desechado en un recipiente destinado para tal fin con bolsa color roja para patógenos ubicado en la sala de Aislamiento.
Se deberá ubicar en el sector un Dispenser de agua para la provisión de agua fresca.

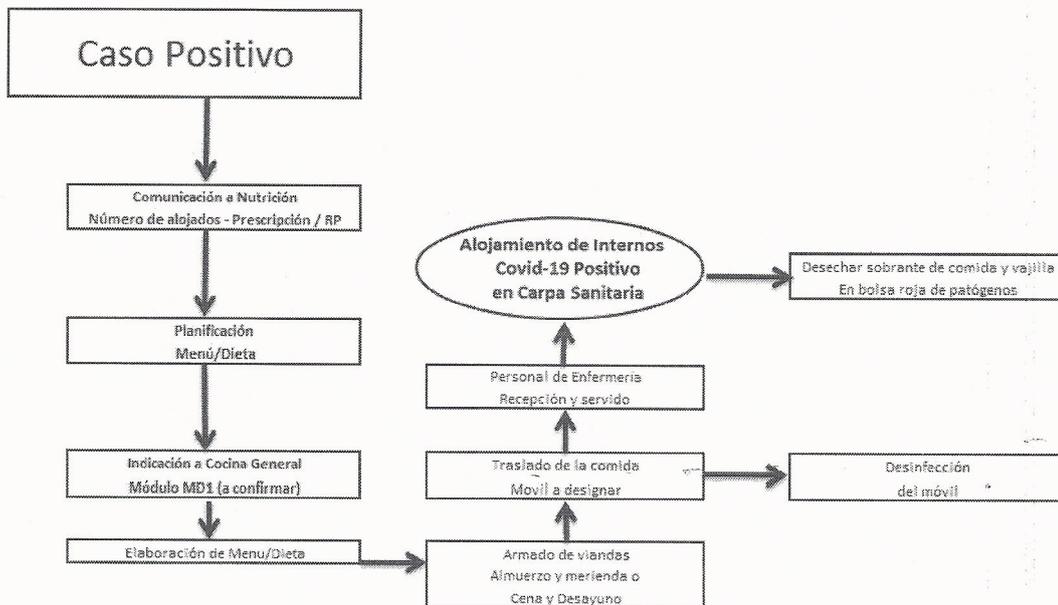
Intervención de División Nutrición en contexto de Covid-19

Aislamiento Sanitario



Intervención de División Nutrición en contexto de Covid-19

Aislamiento Sanitario



[Handwritten signature]
 DR. JUAN FRANCISCO LEDESMA
 COORDINADOR CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS
 MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA