 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 1 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

**GRUPO SCOUT BROWNSEA 624**  
**PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POE)**

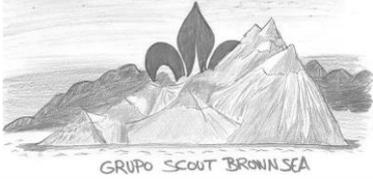
**“GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS”**

POE-V1-AHS-002

Versión: 1

Fecha entrada en vigor:

<b>FECHA:</b>	<b>REALIZADO:</b>	<b>REVISADO:</b>	<b>APROBADO:</b>
	08-03-2016		
<b>FIRMA</b>			
<b>NOMBRE</b>	Manuel Angel Canalejo Raya		
<b>CARGO</b>	Padre de Apoyo		

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 2 de 29</p>
<p><b>NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</b></p>			

## 1.- INTRODUCCIÓN.

Este documento pretende ser una guía práctica y orientativa para la implantación de sistemas de autocontrol alimentario y autorregulación de nuestra labor en el área de cocina en las acampadas, proporcionados a la naturaleza y dimensión de las mismas, y, si bien aplicados con criterios de flexibilidad, nunca olvidando los objetivos que buscamos: garantía sanitaria en la elaboración y conservación de los alimentos.

Definiremos una serie de conceptos previos:

**Higiene alimentaria.** Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

**Contaminación.** Presencia de una materia indeseable en el producto.

**Desinfección.** Reducción de la cantidad de microorganismos sin dañar el producto, mediante agentes químicos o procedimientos físicos.

**Limpieza.** Eliminación de suciedad, residuos de alimentos, polvo, grasa o cualquier otra materia indeseable.

**Manipulador de alimentos.** Aquella persona que, por su actividad laboral, maneja los alimentos durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio, siempre y cuando sus prácticas de manipulación sean determinantes para la seguridad y salubridad de los alimentos.

**Comida preparada.** Preparación culinaria compuesta por mezcla, preparación o condimentación de productos alimenticios de origen animal y/o vegetal, crudos, cocinados o precocinados, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, envasada o no, y dispuesta para ser consumida, bien directamente, o bien tras un calentamiento o un tratamiento culinario adicional.

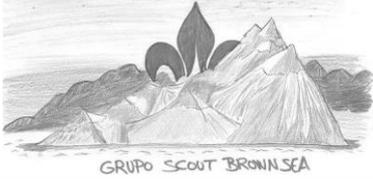
**Platos cocinados con antelación.** Platos ya cocinados, cuyo consumo puede ser retrasado al menos hasta el día siguiente de su preparación.

**Alimento congelado.** Producto que está sometido en su totalidad a una temperatura igual o inferior a los 18°C bajo cero.

**Cocinar.** Someter los alimentos a procesos físicos (generalmente calor) o químicos con la finalidad de modificar su composición y estructura para hacerlos más suculentos, digeribles por nuestro organismo, nutricionalmente útiles e inocuos desde el punto de vista microbiológico.

Cuando el Consejo de Grupo evalúa las distintas áreas de acampada en las que poder desarrollar el Campamento de Verano tiene en especial consideración que éstas dispongan de las instalaciones higiénico-sanitarias mínimas, las cuales deben incluir una instalación para la elaboración y consumo de los alimentos. Estas instalaciones deben, de forma ideal y dentro de lo posible, cumplir con las condiciones que se detallan en este documento y disponer de las siguientes zonas.

- A) COCINA O ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- B) ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO Y NO FRIGORÍFICO
- C) COMEDOR
- D) ALMACENAMIENTO DE BASURAS
- E) ALMACÉN O ARMARIO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 3 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

## 2.- OBJETIVOS

- Servir de guía para que todos los que intervienen en la preparación y desarrollo de la acampada, y especialmente los miembros del Equipo de Apoyo en labores de cocina, trabajen buscando la excelencia en cuestión de higiene alimentaria.
- Facilitar herramientas a los miembros del Equipo de Apoyo en labores de cocina para que sean capaces de identificar y eliminar la mayoría de riesgos para la salud de los acampados, y consecuentemente, adoptar una serie de medidas tendentes a garantizar que esos riesgos han desaparecido y se han asumido medidas para impedir que vuelvan a aparecer.
- Establecer las recomendaciones y normas de actuación y funcionamiento de los miembros del Equipo de Apoyo dedicados en labores de cocina y que puedan ser fácilmente entendidas y puestas en ejecución de forma homogénea y estandarizada.
- Promover el conocimiento de dichas normas por el resto de participantes en la acampada.
- Cumplir con los procedimientos y requisitos que serán exigidos por los Inspectores de Sanidad que normalmente visitarán nuestro Campamento durante su desarrollo.

## 3.- ÁMBITO

- Debe ser conocido y llevado a la práctica por todos los participantes en la acampada, incluidos los que la preparan y, especialmente, por los miembros del Equipo de Apoyo responsables de las labores de cocina e intendencia.

## 4.- EQUIPAMIENTO Y MATERIAL NECESARIO.

### **4.a.- Recursos humanos:**

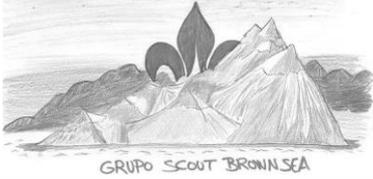
- Miembros del Equipo de Apoyo que estén asignados a labores de cocina (todos deben disponer del Título de Manipulador de Alimentos) e intendencia, con nombramiento de uno de ellos como "Jefe de Cocina".

- Todos los participantes en la acampada y especialmente los designados por el Jefe de Campamento como responsables de desarrollar durante la misma determinadas tareas en éste ámbito de acción higiénico-sanitaria (bien de forma fija o temporal).

- Todos los que intervienen en la preparación de la acampada (elección del lugar, adecuación de las instalaciones, confección de menús, compras, logística de traslado de enseres y alimentos, etc.).

### **4.b.- Recursos materiales:**

- Arcones congeladores propiedad del Grupo.
- Frigorífico propiedad del Grupo.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624 POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 4 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

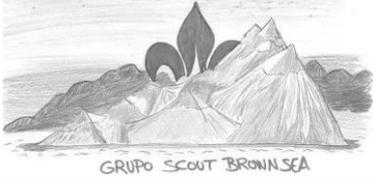
- Refrigerador-Botellero propiedad del Grupo.
- Instalación eléctrica del Área de Acampada (propia del área o instalada por nuestro Grupo a partir de los generadores eléctricos portátiles de nuestra propiedad).
- Termómetros digitales (1 unidad por cada arcón congelador y refrigerador).
- Lámpara de luz azul anti-insectos eléctrica.
- Cubos para basura de apertura con pedal (2 unidades).
- Contenedores de basura.
- Equipamiento de cocina (ollas, sartenes, cazos, etc.) y de los manipuladores (gorros, mandiles, guantes,..)
- Bandejas de acero inoxidable para comer y contenedor de desinfección de las mismas.
- Planillas de Registro de Control de Temperaturas de refrigeradores y congeladores.
- Material y Productos de limpieza (lavavajillas, lejía, quitagrasas, estropajos, cubos, cepillos, toallas de un solo uso...).
- Bolsas/contenedores para recogida y conservación de muestras testigo de los alimentos elaborados y servidos a los comensales.
- Estanterías metálicas.
- Palés de plástico para el suelo del almacén (o cajas de fruta de plástico que puedan usarse en su función).

## 5.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.

### 5.a.- Preparación de la acampada

#### 5.a.1.- Confección del Equipo de Apoyo: Área de Cocina.

- La confección del Equipo de Apoyo respetará las “Normas de funcionamiento de los Equipos de Apoyo del Grupo Scout Brownsea 624 de Córdoba (España)” aprobadas en Asamblea General del Grupo de fecha 16 de junio de 2011 (Anexo 1) y lo recogido en el POE-V1-AG-001 “Participación de los Padres, Madres y Tutores”.
- En la confección del cuadrante y asignación de miembros del Equipo de Apoyo al área de Cocina se prestará especial atención a la tenencia o no del Título de Manipulador de Alimentos.
- El Comité de Grupo intentará facilitar la realización de un curso de manipulador de alimentos en fechas previas al campamento para la formación de aquellos padres que deseen apuntarse al Equipo de Apoyo en esta área específica de cocina.
- El Coordinador de Padres del Comité de Grupo, de acuerdo con el resto de padres del Equipo de Apoyo, nombrará a la persona que ejercerá la función de “Jefe de Cocina” siguiendo criterios

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 5 de 29</p>
<p><b>NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</b></p>			

de eficacia, pluralidad, equidad y capacidad y teniendo siempre como premisas básicas las recogidas en el documento anteriormente citado como “Anexo 1”.

### **5.a.2.- Preparación de los enseres de cocina y de almacenamiento y conservación de los alimentos.**

- La “Comisión de Cocina” del grupo, en coordinación con la “Comisión de Mantenimiento” (constituidas ambas según el POE-V1-AG-001 “Participación de los Padres, Madres y Tutores”) , tendrá actualizado un registro del inventario de los enseres de uso en cocina de que dispone el grupo y realizará una revisión y puesta a punto de los mismos con suficiente antelación al desarrollo previsto del campamento.

- Igualmente elevará al Comité de Grupo una lista con los enseres que consideren precisos de adquirir de novo, sustituir o reparar, ordenados según prioridad y, a ser posible, detallando el presupuesto de costo previsto individualizado.

- Especial importancia tiene la comprobación del buen funcionamiento de las unidades de refrigeración y congelación, sus sistemas de control (termómetros) y las de los quemadores y roscos con sus correspondientes sistemas de alimentación a gas.

- Asimismo seleccionará y preparará las vasijas de cocinado (ollas, sartenes, peroles, cazos, cafeteras,...) y demás elementos y enseres de cocina (cuchillos, paletas, tablas, contenedores, bandejas, cubos de basura, delantales, gorros, guantes, útiles de limpieza, batidora, portarrollos de papel, lámpara de luz azul anti-insectos, ...etc.) que se transportarán a la acampada.

- Los miembros del Equipo de Padres de Apoyo asignados a cocina serán los responsables de dirigir y llevar a buen fin el montaje, gestión y desmontaje de la cocina y almacenes de alimentos así como del desembalaje y embalaje de los enseres propios de su área de actividad.

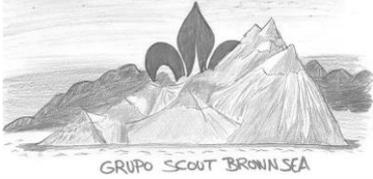
### **5.a.3.- Confección de los Menús y realización de la compra de los alimentos**

#### **5.a.3.1.- Menús**

- Durante los años de vida de nuestro grupo se ha ido depurando una forma muy particular de organizar y resolver la intendencia y elaboración de la imprescindible parte gastronómica de las acampadas, y en especial para el campamento de verano, basada principalmente en cuatro objetivos: calidad de las materias primas, satisfacción de los acampados, seguridad alimentaria y ajuste económico.

- El establecimiento y seguimiento de unos menús ya contrastados y avalados tras su uso en acampadas previas y en los días establecidos, y decididos en la fase de preparación del campamento, ayuda a cumplir esos objetivos y, además, facilita la labor del Equipo de Padres de Apoyo que han de elaborarlos.

- Los menús confeccionados incrementan los niveles de seguridad alimentaria : se han elegido elaboraciones de cocina de bajo nivel de riesgo por los productos que los componen, por la facilidad de trazabilidad y control de los mismos y por el tipo de cocinado que exigen.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 6 de 29</p>
<p><b>NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</b></p>			

- Que cada día tenga establecido su menú, y con él la correspondiente provisión de los alimentos necesarios para su elaboración, facilita el cumplimiento obligatorio de la norma establecida de seguridad alimentaria de NO GUARDAR COMIDAS DE UN DÍA PARA OTRO, LO ELABORADO QUE NO SE CONSUME SE DESHECHA.

- La Comisión de Cocina del grupo será la encargada de confeccionar los menús, o reajustar los ya existentes, en fechas previas al campamento. Para esto debe coordinarse con el Consejo de Scouters que realiza la programación general de la acampada, el tesorero que elabora el presupuesto, el encargado de compras y, posteriormente, con la persona que vaya a ejercer de “Jefe de Cocina”.

- El Jefe de Cocina, de forma excepcional y debidamente justificada, podrá realizar modificaciones en el plan de menús establecidos previa consulta con el resto del Equipo de Padres de Apoyo y previa consulta y aceptación por el Jefe de Campamento.

- En el “Anexo 2” se recoge un Plan de Menús Tipo para un campamento, que se considera base y ejemplo para futuras acampadas.

#### **5.a.3.2.- Compras de alimentos.**

##### **- Compra centralizada en origen**

- Con el fin de cumplir el objetivo de conseguir la mayor calidad con el menor coste se intentará comprar la mayoría de los alimentos al por mayor en nuestra ciudad y trasladarlos al destino (hasta la fecha hemos podido contar con la facilidad proporcionada por un padre del grupo para realizarlo en los almacenes de la empresa local cordobesa ALSARA).

- Trabajar con un Plan de Menús prefijados facilita la anterior premisa y un ajuste más fino de lo que se consumirá, evitando gastos excesivos y cargas innecesarias a transportar.

- Es muy importante tener en cuenta a la hora de utilizar los productos adquiridos y transportados al campamento que la conservación de su empaquetado y embalaje original facilita una posible devolución posterior de lo no consumido y no abierto a la vuelta del campamento.

- Resulta importante llevar y conservar en destino durante el campamento las facturas y albaranes de los productos adquiridos para su trazabilidad y puesta a disposición de los inspectores de sanidad si así lo solicitasen.

##### **- Compra en alrededores del campamento.**

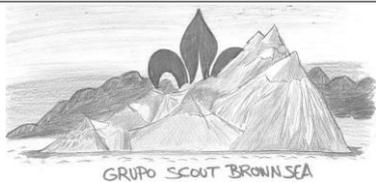
- La realizan los miembros del Equipo de Padres de Apoyo asignados a esta labor de intendencia, coordinados con los del equipo de cocina con su “Jefe de Cocina” al frente.

- Se realizará, a ser posible, en almacenes de distribución al por mayor, debidamente certificados y solicitando factura y albaranes de lo adquirido para su correcta contabilidad, trazabilidad y puesta a disposición de los inspectores de sanidad si así lo solicitasen.

- Todas las compras que se efectúen con cargo al presupuesto del grupo se harán contra factura con los siguientes datos del comprador:

“G.S. Brownsea 624 – ASDE Scout CIF: G14057244

Avda de la Astronomía 1 manzana 5 torre 4 local 86 41015 Sevilla “



**NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.**

- Normalmente los miembros del Equipo de Padres de Apoyo que realizan el montaje los primeros días suelen encargarse de hacer la búsqueda y selección de los establecimientos en los que se realizarán estas compras, especialmente para fruta y verdura, pan y productos congelados.

**- Pan:**

- Es una pieza clave de la alimentación desde el inicio del campamento y por tanto se ha de contactar precozmente y acordar con la panadería elegida el tipo de piezas (barras siempre), el número diario (flexible, para ello es primordial obtener un nº de teléfono de contacto) y, a ser posible su servicio diario al campamento antes de las 8 h (si no, hay que ir a por él) para disponer del mismo para el desayuno (puede resultar de utilidad hacer uso de la planilla recogida en el "Anexo 3").

- Lo ideal es que los niños coman el pan del desayuno y la merienda tierno, si sobra se puede utilizar en el almuerzo o la cena.

- Se ha de considerar la posibilidad de disponer de pan o alimento sustitutivo sin gluten para los participantes intolerantes al mismo.

- Especial atención a la previsión y encargos en los días del Raid y los previos y a la coordinación con el equipo de scouters para prever la hora de salida de cada sección.

**- Congelados:**

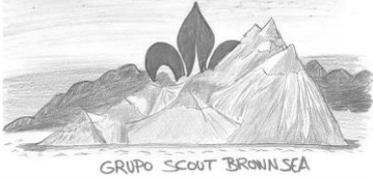
-Se deben encargar con suficiente antelación y, a ser posible, acordar su servicio al campamento para prevenir una pérdida de la adecuada cadena de frío (si no, hay que llevarse las neveras y realizar un transporte lo más rápido y directo posible).

**- Fruta y verdura fresca:**

- Normalmente es suficiente con dos compras realizadas al por mayor, una el día 1º y otra hacia el día 7º, complementadas con algunas adquisiciones puntuales.

- Las cantidades dependerán del número de participantes en el campamento pero una compra estándar basada en antecedentes (alrededor de 55 participantes) sería:

<b>Verduras</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Fruta</b>	<b>Cantidad</b>
Patatas	1 saco de 50 kg	Plátanos	1 caja
Cebollas	15 kg	Nectarinas	1 caja (calibre mediano)
Ajos	5 kg	Sandías	8 unidades
Zanahorias	15 kg	Melones	8 unidades
Tomate ensalada	2 cajas	Manzanas	1 caja (calibre mediano)
Pimientos	5 kg		
Calabacines	15 kg		
Lechugas Iceberg	50 unidades		
Tomates pera	1 caja		

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 8 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

## **5.b.-Montaje de la Cocina y del Almacén**

### **5.b.1.-Montaje de la Cocina**

#### **5.b.1.1 Características deseables del habitáculo destinado a cocina**

- Los suelos deberán ser de materiales impermeables y antideslizantes. Deben estar exentos de grietas o hendiduras y tienen que ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Las ventanas y otras aberturas estarán dotadas de rejillas de malla, que impidan el paso de insectos y otros animales indeseables. Debe disponer de una puerta con posibilidad de cierre bajo llave.
- Deben existir lavamanos dotados de agua potable fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual y estarán dotados de jabón líquido, cepillo de uñas y toallas de un solo uso.
- Deben existir zonas de manipulación de alimentos diferenciadas para preparar productos crudos y elaborados. Si las características del local no lo permiten, debemos realizar las operaciones de manipulación de alimentos crudos y elaborados en momentos distintos, siempre realizando una limpieza y desinfección entre unos y otros.
- Se dispondrá de un escape eficaz de vapor de agua para impedir su condensación (con el posible goteo sobre productos alimentarios).

#### **5.b.1.2.- Enseres y utensilios de cocina.**

- Debemos disponer de cubos de basura (evitar el uso de contenedores) de fácil limpieza y desinfección, provistos de cierre hermético y bolsas de un solo uso. El sistema de apertura será por pedal y mantenerse cerrados hasta su apertura puntual para su uso.
- Debemos disponer de un extintor adecuado de fácil acceso y disponibilidad continua en el área de cocina.
- Las mesas y mostradores se procurará que sean de acero inoxidable o algún otro material de fácil limpieza y desinfección (evitando la madera, los rebordes y los cantos, en los que es fácil el acúmulo de suciedad e insectos).
- Los tableros y tajos no serán de madera sino de materiales plásticos y de superficie lisa y de fácil limpieza y desinfección. A ser posible se utilizarán tablas de colores diferentes para la preparación específica diferenciada de cada grupo de alimentos (p.e. rojas para carnes, azules para pescado, verdes para verduras y frutas y blancas para pan).
- Los quemadores y fogones se ubicarán en zonas seguras, estables, y alejadas lo más posible de las bombonas, de materiales combustibles o inflamables y de la instalación eléctrica y arcones refrigerantes o congeladores. Asimismo deben disponerse en zonas con rejilla de ventilación y evacuación de gases de combustión.
- Debemos disponer de lámparas-trampa de luz azul para evitar la entrada y proliferación de insectos.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 9 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Lavado de utensilios y maquinaria:

- Se debe realizar con agua caliente y detergentes (y desinfectantes en caso de utensilios especialmente sucios o que van a pasar de un uso sobre alimentos crudos o de un grupo a alimentos de otro grupo o elaborados).
- La desinfección se realizará usando lejía apta para uso alimentario y desinfección de agua de bebida. Nosotros solemos utilizar envases de lejía cuya composición es Hipoclorito Sódico 42 gr/litro. Para la desinfección de utensilios y superficies normalmente se usará una solución con 1 parte de lejía + 9 partes de agua y, a ser posible por inmersión y dejando actuar unos 10 minutos.
- El aclarado se debe realizar con agua caliente y el secado al aire, sin utilizar trapos, y dejando escurrir bien.

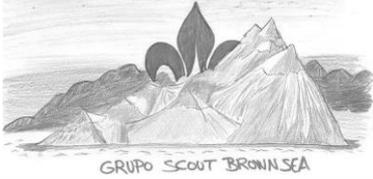
### 5.b.2.- Montaje del Almacén.

#### 5.b.2.1.- Almacén de Alimentos

- Las paredes, suelos y techos de los almacenes serán de materiales impermeables, no absorbentes, lisos y de fácil limpieza y desinfección.
- Existirán estanterías y palés (no de madera) que aislen los productos del suelo como mínimo 10 cm y, a ser posible, también separados de las paredes
- Los almacenes deben ser protegidos de la luz del sol (a la sombra para intentar mantener una temperatura de almacenamiento entre los 10<sup>o</sup>- 20<sup>o</sup> C), de la humedad y de la entrada de insectos y roedores.
- Los alimentos se agruparán según su naturaleza, origen y composición y siempre separados de los productos no alimentarios.
- Se deben almacenar en sus envases originales y conservar sus etiquetados y facturas o albaranes de compra para facilitar su trazabilidad.
- Los alimentos crudos no estarán nunca almacenados con alimentos cocinados.
- Las cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación) deben disponer de termómetro situado en una zona que permita su fácil lectura o bien de dispositivos de registro de temperatura ambos controlados periódicamente.

#### 5.b.2.2.- Almacén de Productos y útiles de limpieza.

- Los productos y útiles de limpieza (detergentes, fregonas, etc.) deben estar en locales o armarios de uso exclusivo.
- Los envases destinados a contener alimentos, tras su consumo no deben ser utilizados para almacenar productos de limpieza.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 10 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

### **5.c.- Normas de Trabajo en Cocina y de manipulación de alimentos.**

#### **5.c.1.- Normas de trabajo en cocina**

- Todos los que realicen tareas de apoyo en el área de cocina deben estar en posesión del curso de Manipulador de Alimentos.

- Todos mantendrán unas condiciones escrupulosas de manipulación de alimentos resumidas en:

- Vestimenta:

- Vestir con pulcritud y limpieza.

- Utilizar el cubrecabezas de tal forma que recoja la totalidad del cabello.

- Utilizar los delantales disponibles y no salir del recinto de cocina con ellos. Estos deben lavarse y cambiarse a diario.

- Los trapos de cocina no deben colocarse en la cintura, ya que de forma inconsciente son utilizados para el secado de manos, limpieza de las tablas.... Se utilizan sobre todo para ayudar en la manipulación de las ollas y peroles cuando están calientes. Deben lavarse y cambiarse a diario.

- Hábitos:

- A ser posible, se llevarán las uñas cortadas y limpias.

- Extremar higiene general, lavándose las manos y brazos antes de iniciar el trabajo, después de hacer uso del WC y, en general, siempre que salgan de cocina por cualquier motivo.

- El lavado se debe realizar con agua y jabón líquido, usando siempre un cepillo de uñas y el secado siempre con papel de un solo uso (NO usar trapos de cocina ni toallas).

- Protegerán cualquier herida en manos y brazos con una cubierta impermeable.

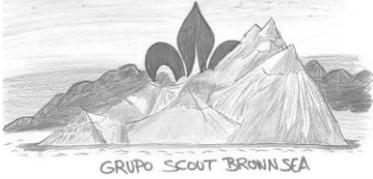
- Salvo para tareas específicas, y durante cortos periodos de tiempo, se deberá evitar el uso de guantes para manipular los alimentos (proporcionan una falsa sensación de manipulación higiénica, invitan a no lavarse las manos, el sudor y el calor de las manos favorecen la proliferación bacteriana,...).

- Procurarán evitar los estornudos o golpes de tos sobre los alimentos.

- No fumarán, ni masticarán chicle ni comerán en los locales destinados a la conservación y elaboración de alimentos.

- No se permitirá la entrada en cocina a personal no autorizado o que pueda contravenir las normas de higiene y manipulación que estamos detallando (especialmente restrictivos respecto al acceso de los chicos acampados).

- No se permitirá la entrada de animales a la cocina ni dependencias destinadas a almacén de alimentos.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 11 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Cada vez que se cambie de alimento a manipular se deberá realizar higiene de manos y de utensilios, para evitar, especialmente, el cruce de alimentos elaborados con los que no lo están.

### **5.c.2.- Normas de seguridad en la manipulación y preparación de alimentos**

#### **5.c.2.1.- Normas sobre manipulación en el transporte:**

- Se deben extremar las medidas de higiene y correcto transporte de los alimentos para:
  - Evitar la contaminación de los alimentos (derivada de las condiciones de higiene de los medios de transporte o la contaminación cruzada entre ellos). Usar contenedores y recipientes cerrados y exclusivos para cada producto (los que vayan a efectuar las compras procurarán llevarse las neveras, bolsas, etc necesarias para cumplir en lo posible esta norma).
  - Asegurar el mantenimiento de la temperatura adecuada de cada producto, especialmente evitando la ruptura de la cadena de frío de los productos congelados (para ello se usarán contenedores isotermos y neveras para los traslados de corta distancia).
  - Evitar el transporte de alimentos junto con sustancias tóxicas o de limpieza.
  - Prestar cuidado en mantener y conservar la integridad de envolturas, embalajes y envases de los distintos productos.
  - Prestar cuidado en conservar los etiquetados, facturas y albaranes de los productos alimenticios.

#### **5.c.2.2.- Normas de manipulación, preparación y cocinado de alimentos**

- Norma general: EVITAR SIEMPRE Y EN TODO MOMENTO QUE ENTREN EN CONTACTO ALIMENTOS CRUDOS Y ALIMENTOS COCINADOS.
- Los utensilios y recipientes empleados con alimentos crudos no se utilizarán con alimentos cocinados salvo previo y conveniente lavado y desinfección (ver último punto del apartado 5.b.1.2).
- Del mismo modo se debe actuar para actuar con cada grupo de alimentos (carne, pescados, lácteos, frutas y verduras, panes).
- Las frutas deben ser desprovistas de su piel para su consumo.
- Las verduras y hortalizas deben lavarse antes de su cocinado e higienizarse mediante su inmersión durante 5 minutos en solución de lejía (5 gotas por litro de agua de la que usamos normalmente que es Hipoclorito Sódico 42gr/litro). Después se aclararán con agua potable.
- El fin del cocinado de los alimentos es transformarlos y prepararlos para hacerlos digeribles por nuestro organismo, nutricionalmente adecuados, succulentos y suprimir su tasa de contaminación microbiana para hacerlos inocuos desde un punto de vista microbiológico.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 12 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Deben cocinarse a la temperatura adecuada procurando que se alcance una temperatura mínima de entre 65-70°C en el centro de cada pieza.
- Los alimentos cocinados no deben mantenerse nunca a temperatura ambiente.
- No se recalentará el mismo alimento en más de una ocasión.
- Deben hacerse de una sola vez (no dejarlos a medio hacer de un día para otro) y consumirse de una vez (NO SE GUARDAN ALIMENTOS COCINADOS PARA CONSUMOS DIFERIDOS).

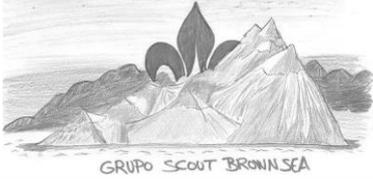
### **5.c.3.- Normas de seguridad en la conservación de alimentos.**

- Principio básico: “primero en entrar – primero en salir”.
- Atenerse a lo descrito en el apartado 5.b.2.1. sobre almacenamiento.
- La conservación por el frío (no mata los microorganismos presentes en los alimentos, solo retrasa su crecimiento y proliferación) puede ser por refrigeración o congelación.
- En la refrigeración mantendremos temperaturas entre 0°C y 8°C, dependiendo de los alimentos.

#### **Tabla sobre Refrigeración de alimentos**

<b>Producto Alimenticio</b>	<b>Temperatura máxima</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Carne	5°C	3 – 4 días en frigorífico
Aves	5°C	2 – 3 días en frigorífico
Pescado	5°C	1 – 2 días en frigorífico
Leche UHT (envase abierto)	5°C	4 – 6 días en frigorífico
Helado	-14°C a -12°C	Hasta fecha de caducidad envase
Yogur y otros lácteos	5°C	Hasta fecha caducidad envase
Huevos en cáscara	5°C	7 días en frigorífico
Frutas y verduras frescas	Variable	variable

- Nunca deben introducirse alimentos cocinados calientes en los refrigeradores (eleva la temperatura de conservación y afectará a los alimentos frescos almacenados).

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 13 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Los alimentos congelados deben conservarse a temperaturas inferiores a -18°C.
- Jamás deben congelarse alimentos previamente descongelados.
- La descongelación adecuada se realizará lentamente con el producto en refrigeración.
- Disminuir los espacios vacíos en los congeladores favorece el mantenimiento de la adecuada temperatura de conservación, sobre todo la inercia de frío cuando se abren para retirar alimentos. Por eso es aconsejable, dentro de lo posible, destinar un congelador a conservar los alimentos a largo plazo y lo más lleno posible y otro para los que se van a consumir en breve y para congelar zumos o bidones de agua que podrán usarse para completar el primero a medida que se vayan sacando alimentos.
- Para evitar pérdidas de frío es importante la coordinación entre todos los miembros del equipo de cocina para minimizar al máximo el número de veces que se abren los refrigeradores y congeladores y el tiempo que éstos están abiertos.
- Los productos no perecederos se mantendrán almacenados en seco, separados del suelo y las paredes, en lugar limpio, ordenados, protegidos del sol y la luz y separados de productos de limpieza o de otra índole no alimentaria.
- Los productos no perecederos se deben mantener a temperaturas de entre 10°C y 21°C.

#### **5.c.4.- Normas de seguridad en el servicio de alimentos y comedor.**

- Se deben servir en lugar retirado de la zona de elaboración (para evitar la contaminación, el polvo, la suciedad, etc de la cocina).
- Se buscará la zona más accesible, con terreno llano y, a ser posible, con suelo que no levante polvo al paso de los comensales.
- Se establecerá un circuito de entrada y salida de la línea de retirada de alimentos.
- Para servir se utilizarán utensilios específicos para esta labor y evitando que éstos entren en contacto con las vasijas, bandejas y cubiertos de los comensales.
- Todos los alimentos se servirán por los miembros designados para esta labor quedando terminantemente prohibido el autoservicio.
- Un alimento servido no podrá en ningún caso volver a introducirse y contactar con los aún pendientes de servir.
- Las zonas destinadas al consumo, tales como el comedor, la mesa, etc. estarán en perfecto estado de limpieza y desinfección, debiendo existir papeleras en número suficiente.

#### **5.c.5.- Normas de seguridad para uso adecuado de enseres de comedor..**

- Los comensales deben llevar cubiertos, platos y vasos/tazas de uso propio y responsabilizarse de su correcto estado de limpieza y mantenimiento. Los scouters de cada unidad deben supervisar que esto se cumple por parte de los menores a su cargo.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 14 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Para el campamento de verano el grupo facilitará bandejas de acero inoxidable donde se servirán las raciones correspondientes del menú del almuerzo y la cena.

- Los miembros del Equipo de Apoyo que realicen la labor de servir los alimentos rechazarán cualquier plato, vaso, taza o bandeja que consideren inadecuado por su mal estado de conservación o falta de higiene hasta que no se corrija dicho defecto (que vayan a lavarlo antes, vamos!).

- Procedimiento de higienización, lavado y mantenimiento de las bandejas:

- Antes del primer uso, y tras cada uso, cada comensal debe lavar las bandejas y resto de recipientes y cubiertos con agua y detergente lavavajillas (previa retirada de los restos de comida en los contenedores de basura designados) y posterior aclarado abundante con agua.

- Las bandejas recién lavadas se dispondrán ordenadas en la caja contenedora para su secado al aire y posterior cobertura plástica para su protección contra suciedad y polvo.

- Antes del primer uso, y posteriormente al menos una vez al día, normalmente tras la limpieza posterior a la cena, se depositarán todas las bandejas sumergidas en solución de agua con lejía (1 parte de lejía + 9 partes de agua) en el contenedor específico y exclusivo para este fin que se disponga, dejándolas durante al menos 30 minutos (preferiblemente toda la noche). Antes de su nuevo uso se realizará aclarado abundante con agua.

#### **5.d.- Control de calidad en seguridad alimentaria.**

##### **5.d.1.- Menú de Salvaguarda**

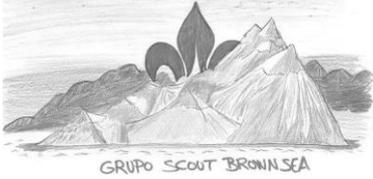
- Se tendrá siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «Menú de Salvaguarda» para emergencias.

- Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos se procederá al cambio de todos los menús por el «Menú de Salvaguarda», para lo cual se deberá disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente.

- El menú no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.

- Ejemplo de Menú de Salvaguarda:

<b>Menú de Salvaguarda</b>	<b>Ingredientes y cantidades</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Arroz blanco simple + fruta en almíbar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arroz (5 kg)</li> <li>▪ Jamón serrano</li> <li>▪ Aceite + sal</li> <li>▪ Verduras: zanahorias hervidas, cebollas, ajo.</li> <li>▪ Fruta en almíbar</li> <li>▪ Bebida isotónica (20 litros)</li> <li>▪ Agua mineral (40 litros)</li> </ul>	

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 15 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

#### **5.d.2.- Muestras testigo**

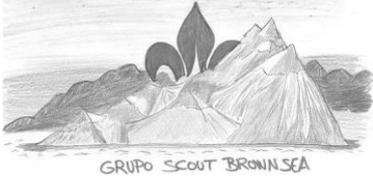
- Se trata de pequeñas cantidades (igual al menos a una ración individual (150 grs)) de cada uno de los platos que se preparan y sirven cada día en el campamento.
- Sirven para identificar el origen de una posible intoxicación alimentaria en caso de que se produzca y suelen exigirla los inspectores de sanidad.
- Se deben conservar en recipientes específicos, identificados y fechados, congeladas, durante al menos 5 días (preferiblemente 7 a 10 días).
- Es responsabilidad del Jefe de Cocina y debe tenerse en cuenta a la hora de considerar las cantidades a cocinar y su reserva antes de servir el menú a los acampados.

#### **5.d.3.- Control y registro de Temperaturas de conservación en sistemas refrigerados y congeladores.**

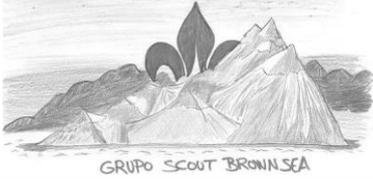
- Cada unidad refrigeradora o congeladora debe disponer, al menos, de un termómetro en su interior para poder controlar la temperatura de servicio.
- Idealmente también se dispondrá de un termómetro con sensor interior y lectura exterior para facilitar el seguimiento y control de la temperatura de servicio en cualquier momento y sin necesidad de abrir la unidad de almacenamiento (evitando así pérdidas de frío innecesarias).
- Cada unidad debe estar identificada y dispondrá de una Hoja de Registro Individual de Temperaturas (Anexo 4) en la que se anotarán a diario los controles de temperatura de servicio que se realicen (2 o 3 controles diarios).

#### **5.d.4.-Normas para elaborar y preparar comidas para llevar en bolsas a temperatura ambiente (comida tipo picnic durante los Raids)**

- En la elaboración y distribución de estas comidas se respetarán las mismas normas de higiene que se han detallado en apartados previos.
- Aunque todos los alimentos se pueden contaminar, los de alto contenido en proteínas, agua, vitaminas y minerales son más propensos por resultar un medio ideal para el desarrollo microbiano. Se deben elegir entre los que tengan menor carga microbiana y más fáciles de conservar a temperatura ambiente.
- Alimentos recomendados:
  - Productos esterilizados: conservas en raciones individuales.
  - Alimentos curados: quesos curados, jamón serrano, embutidos curados,...
  - Alimentos de muy alto contenido en azúcar: mermeladas, leche condensada.
  - Yogures pasteurizados después de la fermentación.
  - Frutas enteras y con piel.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 16 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- Huevos cocidos con su cáscara (10 min desde que el agua comienza a hervir).
- otros: pan, cereales, frutos secos, galletas, magdalenas, aceite de oliva,...
- Bebidas: zumos, agua.. en envases individuales.
- Alimentos no recomendados:
  - Carnes cocinadas, derivados de carne de ave y productos cárnicos cocinados (salchichas, pasteles de carne, filetes empanados, croquetas, albóndigas, hamburguesas, empanadas, etc.)
  - Salsas, cremas o caldos.
  - Huevos y productos derivados del huevo incluidas tortillas.
  - Bollería con rellenos.
  - Arroz cocido, guarniciones de hortalizas y legumbres, ensaladas de pasta y vegetales.
  - Productos lácteos no pasteurizados después de la fermentación (yogures, natillas, arroz con leche, etc).
  - Pescados.
- La manipulación y preparación de los alimentos se hará con la menor antelación posible a su consumo previsto.
- Se proveerán en cantidades de ración única y en envases o envoltorios de papel, plástico, papel de aluminio o polietileno autorizados para uso alimentario.
- El Anexo 2 recoge unos menús de este tipo que se han usado en anteriores ocasiones.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 17 de 29</p>
<p><b>NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</b></p>			

**Anexo 1: “Normas de funcionamiento de los Equipos de Apoyo del Grupo Scout Brownsea 624 de Córdoba (España)”** (aprobadas en Asamblea General del Grupo de fecha 16 de junio de 2011).

**Normas de funcionamiento de los Equipos de Apoyo del Grupo Scout Brownsea 624 de Córdoba (España)**

**Antecedentes**

Los estatutos de ASDE-Scouts de Andalucía, aprobados en asamblea el 13 de noviembre de 2004 explican los fines y funciones formativas de este movimiento asociativo así se pueden destacar algunos de sus artículos:

*Art. 3.- Los fines de la Asociación son la formación integral de los jóvenes, niños y niñas que, voluntariamente se inscriben en ella, mediante el Método denominado Escultismo. Los principios básicos del Escultismo, contenidos en la Promesa y Ley Scout, se caracterizan por representar un sistema que posee un Método y espíritu propio, destinados a realizar plenamente sus posibilidades físicas, intelectuales, sociales y espirituales, como personas, como ciudadanos/as libres e íntegros y como miembros de comunidades locales, autonómicas, nacionales e internacionales.*

*Art. 4.- A.S.D.E.- Scouts de Andalucía se dota de un proyecto coherente, para la consecución de sus fines, que incluye la organización de cursos, charlas, reuniones, campamentos y actividades diversas de tipo educativo, culturales, deportivas, de educación para la salud, de cooperación para el desarrollo, de promoción del voluntariado social y cuantas actividades de interés general faciliten la práctica del Escultismo.*

*Art.41.- El Grupo Scout es la unidad fundamental de organización para la práctica y desarrollo del Escultismo. Está compuesto por secciones que representan las etapas educativas scouts. El Grupo Scout estará bajo la responsabilidad de un Coordinador de Grupo y dirigido por el Consejo Scout de Grupo, formado por todos los/as scouters-educadores/as del mismo. Asimismo contará con un Comité de Grupo.*

En el Grupo Scout Brownsea 624 de Córdoba (España) la actividad formativa desarrollada por los/las scouters se realiza de forma voluntaria y altruista. Parece lógico que los padres, madres y tutores de scouts intenten descargar a los/las scouters de aquellas tareas que no sean meramente formativas. Para ello se constituyen los Equipos de Apoyo cuya máxima expresión se realiza durante la acampada de verano. El resto del año esta colaboración se coordina a través del Comité de Grupo.

El tamaño del Grupo Scout Brownsea 624 ha crecido en los últimos años siendo necesario establecer un marco normativo que regule la actividad de los Equipos de Apoyo de la forma más clara posible.

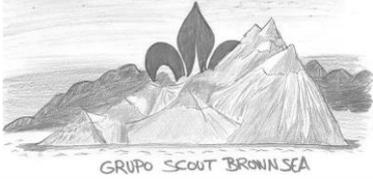
**Definición de Equipo de Apoyo**

El Equipo de Apoyo es un conjunto de padres, madres y tutores de los/las scouts cuya misión fundamental es trabajar para que la actividad logística de la acampada no suponga una carga sobre los/las scouters. La idea fundamental es que no se desvíe la atención principal de éstos de su actividad formativa.

**Funciones del Equipo de Apoyo:**

Las funciones del Equipo de Apoyo estarán siempre supeditadas a las necesidades no formativas del grupo que se presenten. Fundamentalmente se pueden circunscribir en tres funciones ordinarias y una extraordinaria:

- 1) **Restauración:** Esta función consiste en la elaboración y servicio de comidas. Se cumplirán con todo rigor las normas higiénico-sanitarias vigentes durante la conservación, manipulación y preparación de los alimentos que se van a proporcionar al personal de la acampada. (el personal de este equipo, deberá poseer el carnet de manipulación de alimentos)

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 18 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- 2) **Mantenimiento:** Se trata de la preparación, vigilancia y mantenimiento de las instalaciones. Se pondrán en marcha las infraestructuras adicionales necesarias para asegurar las condiciones mínimas de higiene y limpieza si el campamento careciese de ellas. Se asegurará el suministro eléctrico para el correcto funcionamiento de los sistemas de refrigeración de alimentos y del alumbrado en zonas críticas (cocina, lavabos y comedor). Se adaptarán las instalaciones de suministro de agua de bebida para que ésta pueda ser potabilizada correctamente. Al finalizar la acampada se restituirán las infraestructuras originales a su estado inicial. (se valorará, en el personal de este equipo, que tenga algunos conocimientos inherentes a las funciones aquí descritas, y además se tomará en consideración si posee el carnet de manipulación de alimentos)
- 3) **Avituallamiento:** Consiste en la adquisición y suministro de alimentos y otros elementos necesarios para el buen funcionamiento de las actividades e instalaciones. Se dispondrá siempre de un vehículo, alquilado o particular, que permita realizar las compras diarias necesarias y apoyar una evacuación eventual de algún de los/las integrantes de la acampada. Durante el *raid* la función de avituallamiento es crítica pues es el periodo donde surgen la mayor parte de las necesidades. (se valorará en el personal de este equipo, que tenga algunos conocimientos inherentes a las funciones aquí descritas, carnet de conducir y además se tomará en consideración si posee el carnet de manipulación de alimentos)
- 4) **Sanitaria:** Se trata de actuar ante problemas y urgencias médicas, de la forma más eficaz posible. La función sanitaria es competencia de los/las scouters, que deben tener una formación básica en primeros auxilios y en los procedimientos de evacuación a los centros sanitarios más cercanos.

En el caso de que en el Equipo de Apoyo haya personal con titulación sanitaria (médico/a, farmacéutico/a o enfermero/a, etc.) éste/a podrá ayudar a:

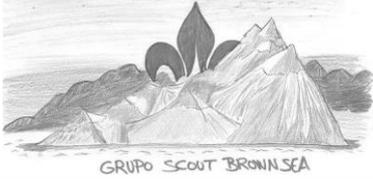
- coordinar las funciones sanitarias
- poner tratamientos especializados
- tomar decisiones críticas sobre evacuaciones.

Todo ello siempre y cuando su formación le habilite.

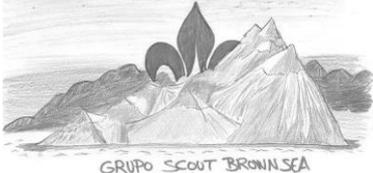
Este personal de apoyo, con conocimientos sanitarios, estará a disposición de la Dirección del Campamento, no estando obligado a la realización de las anteriores funciones mencionadas del equipo, salvo si su apoyo especializado se lo permite.

### **Normas básicas de funcionamiento**

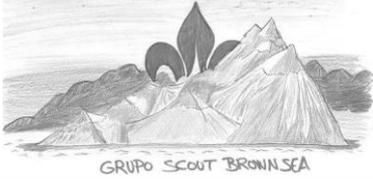
1. Los padres o madres o tutores/as que quieran formar parte del Equipo de Apoyo deberán, previa convocatoria por parte de la Coordinación del Equipo de Apoyo, comunicar en el plazo que se determine, su intención a formar parte de este equipo del campamento, con el fin de configurar el cuadrante de acuerdo a las siguientes normas:

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 19 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

- a) El Equipo de Apoyo lo formarán un mínimo de seis personas y un máximo de diez. En cualquier caso habrá siempre dos personas que cubran cada una de las tres primeras funciones.
  - b) Al menos en cada función debe haber alguien con experiencia previa.
  - c) Se dará prioridad a aquellos/as integrantes que quieran prestar su apoyo durante una semana o más, que a aquellos/as que sólo puedan hacerlo en periodos de pocos días. Si alguien pudiera estar en un periodo mayor a una semana, dará paso a otros integrantes si los hubiera, tras su primera semana en una función, a fin de formar al máximo número de personas, en las distintas funciones existentes.
  - d) El personal con conocimientos sanitarios tendrá preferencia hasta un máximo de dos personas, dentro del cupo total de diez.
  - e) Cumplidas las normas anteriores se respetará el orden de inscripción.
2. Sólo el Equipo de Apoyo forma parte de la acampada propiamente dicha.
  3. Se nombrará a un/una integrante del Equipo de Apoyo para que realice funciones de Coordinación del mismo, elección que realizará el Coordinador de padres, madres y tutores, ya sea por antigüedad en el Grupo, como por reconocida experiencia dentro del mismo. Las funciones de esta coordinación serán:
    - a) Mantener informado la Dirección del campamento de todas las vicisitudes que concurren en cada momento.
    - b) Coordinar todas actividades del Equipo de Apoyo y resolver las dudas o problemas que puedan surgir.
    - c) Velar para que el comportamiento de todo el Equipo de Apoyo sea respetuoso y adecuado a la edad y normas de los scouts.
  4. Cualquiera otra que necesiten tanto, el Coordinador de padres, madres y tutores como la Dirección del campamento.
  5. Todos los/las integrantes del Equipo de apoyo deben de tener claras sus funciones para desarrollarlas con suficiente antelación y puntualidad de manera que los horarios del campamento no se vean supeditados a su actividad. No tienen obligación de pernoctar en el área de la acampada, siempre y cuando esto no les impida desarrollar correctamente las funciones asumidas.
  6. En ningún caso las actividades desarrolladas por el Equipo de Apoyo deben interferir negativamente con las propias de la acampada. Se avisará siempre al scouter oportuno cuando se necesite algo concreto de alguno de los scouts. A su vez no se hará ostentación de actividades contrarias a los valores Scouts, como beber bebidas alcohólicas. Según la legislación vigente no se puede fumar en el campamento.
  7. Ninguna persona ajena a la acampada podrá pernoctar en el área de la misma, fuera de los días indicados como de padres, madres o tutores/as. Excepcionalmente algún familiar en primer grado puede hacerlo si se autoriza previamente y siempre que no se supere el número de personas concurrentes declaradas a la autoridad competente.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 20 de 29</p>
<p><b>NOMBRE:</b> GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.</p>			

8. El acceso a las instalaciones estará restringido por razones de organización y seguridad siempre que la normativa que afecte al área de la acampada así lo permita. Sin embargo, el día de la familia estará permitido el acceso a familiares de los scouts, siendo necesario que previamente se indique la asistencia a efectos de organización.

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624 POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 21 de 29</p>

**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

## Anexo 2: Plan de Menús Tipo.

### ▪ Premisas

- Las comidas se distribuyen en 4 tomas al día: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena.
- Durante los primeros días, dedicados especialmente por los participantes a la realización de las construcciones, se les suministra a media mañana un suplemento hídrico-calórico en forma de vaso de zumo.
- A excepción de los días del Raid los Desayunos siguen siempre la misma estructura y composición.
- A excepción de los días del Raid, y el día de los Crepés si se estableciera, las Meriendas siempre siguen la misma estructura y composición.
- El día del viaje al destino todos los participantes traen de casa su comida para todo el día, incluida la cena y tras misma los scouters recogerán y retirarán toda la comida no consumida para su eliminación (con el fin de minimizar el riesgo de toxiinfecciones alimentarias).

### ▪ Cronograma (tradicionalmente el Campamento de Verano es del 16 al 30 de Julio).

Día	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena	Observaciones
<b>16</b> (viaje a destino)	Traen de casa	Traen de casa	Traen de casa	Traen de casa	Los scouters retiran todo lo no consumido tras la cena
<b>17</b>	Base	Lentejas Ensalada Fruta	Base	Ensalada Pasta Nuggets Flan vainilla	Suplemento zumo media mañana
<b>18</b>	Base	Albóndigas salsa Ensalada Fruta	Base	Sopa picadillo Flamenquín Yogurt	Suplemento zumo media mañana
<b>19</b>	Base	Arroz de carne Ensalada Fruta	Base	Macarrones Salchichas Natillas	Suplemento zumo media mañana
<b>20</b>	Base	Estofado Patatas Ensalada Fruta	Base	Crema calabacín San Jacobo Flan vainilla	Suplemento zumo media mañana
<b>21 Raid</b>	Base	Menú Raid 1	Menú Raid 1	Tortilla patatas Salchichas Yogurt	Se les lleva cena y bolsa de Menú Raid 2
<b>22 Raid</b>	Menú Raid 2	Menú Raid 2	Menú Raid 2	Hamburguesa Empanadillas Natillas	Se les lleva cena y desayuno del día siguiente

	<b>Grupo Scout Brownsea 624</b> <b>POE Área Higiénico-Sanitaria</b>		
	Versión:	Fecha entrada en vigor:	Página 22 de 29

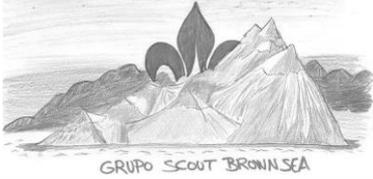
**NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.**

<b>23 Raid regreso</b>	Magdalenas Batido	Carne en tomate Arroz blanco Fruta	Base	Espagueti nata Varitas merluza Flan vainilla	Al regreso se les entrega refrescos (Combo)
<b>24</b>	Base	Cocido Ensalada Fruta	Base	Huevos rellenos Nuggets Yogurt	
<b>25 Día de Padres</b>	Base	Aperitivos Arroz de carne Ensalada Fruta	Base	Sopa picadillo Flamenquín Natillas	
<b>26</b>	Base	Pollo salsa Puré de patatas Fruta	Base	Ensalada pasta Salchichas Flan vainilla	
<b>27</b>	Base	Lentejas Ensalada Fruta	Crepés	Ensalada patata San Jacobo Yogurt	
<b>28</b>	Base	Estofado Patatas Ensalada Fruta	Base	Crema calabacín Hamburguesa Natillas	
<b>29</b>	Base	Carne en tomate Arroz blanco Fruta	Base	Tortilla patatas Frito variado Lácteo variado	
<b>30 (viaje de vuelta)</b>	Base	Menú viaje regreso	Menú viaje regreso	-----	

▪ **Elaboraciones de los Menús y Raciones**

○ **Desayuno**

Desayunos	Ingredientes y cantidades	Observaciones
<b>Base</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Leche (200 cc/persona) sola o con ColaCao</li> <li>▪ Café con leche (200 cc/persona) Solo Clan y Unidad previa autorización del Coordinador del Grupo y Scouters.</li> <li>▪ Pan (rebanada 50 gr/persona). Con aceite de oliva virgen o foie-gras o mantequilla +/- azúcar.</li> <li>▪ Galletas (4-5 u/lobato, 5-7 u/tropero, 7-8 u/resto).</li> </ul>	<p>Si intolerantes a lactosa se les cambia por zumo o preparado sin lactosa.</p> <p>Si intolerantes a leche se les cambia por zumo o preparados de soja.</p> <p>Si intolerantes al gluten se cambian pan y galletas por otro producto sin gluten.</p>
<b>Menú Raid 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Batido (1 brik 200 cc/persona)</li> <li>▪ Galletas (8-10 unidades/persona)</li> </ul>	Se le lleva en su bolsa al punto de pernocta con la cena de la

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 23 de 29</p>

**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

		noche previa..
<b>Menú Raid regreso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Batido (1 brik 200 cc/persona)</li> <li>▪ Magdalena ( 2 unidades/persona)</li> </ul>	Se le lleva al punto de pernocta con la cena de la noche previa.

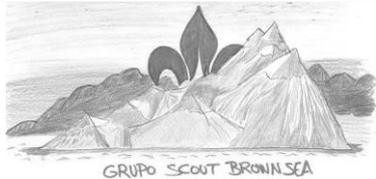
○ Merienda

Meriendas	Ingredientes y cantidades	Observaciones
<b>Base</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zumo ( 200 cc/persona). De Naranja, Piña o Melocotón.</li> <li>▪ Bocadillo (mediano aprox 200 gr/persona) de embutido (jamón york, chopped, jamón serrano, salchichón, chorizo) o atún con tomate.</li> </ul>	Se hacen varios tamaños, más pequeños para lobatos mayores para escultas y scouters. Intolerancias alimentarias: misma actitud que en desayuno.
<b>Crepés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Receta:</li> <li>▪ Harina (125 gr) (total aprox 3 kg)</li> <li>▪ Leche (100 cc) (total 2,4 litros)</li> <li>▪ Mantequilla (25 gr) (total 600 gr)</li> <li>▪ Huevos (2 unidades) (total 48 huevos)</li> <li>▪ Canela (1 ramita) (total 24 ramitas)</li> <li>▪ Azúcar (1 cucharada sopera)(total 24 cucharadas)</li> <li>▪ Sal (1 pizca) (total 24 pizcas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para el día de la Verbena.</li> <li>▪ Empezar pronto tras comida.</li> <li>▪ Si intolerancia a lactosa hacer algunas con preparados sin lactosa.</li> <li>▪ Al menos 1 u/persona para la merienda (reservarlas).</li> <li>▪ El resto como recompensa de las pruebas (se cambian por puntos).</li> <li>▪ Se acompañan de sirope de chocolate o fresa, nata en spray, canela, azúcar y leche condensada.</li> </ul>

Batimos los huevos (o su equivalente en huevo pasteurizado), añadimos la leche y la mantequilla un poco derretida. Sin preocuparnos por los grumos, añadimos la harina, un poquito de sal, una cucharada sopera de azúcar y lo removemos bien. Para evitar los grumos lo colaremos todo. Cuando ya está todo colada añadimos la ramita de canela y lo dejamos en la nevera un par de horas.

○ Almuerzos :

Almuerzos	Ingredientes y cantidades	Observaciones
<b>Ensalada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 – 8 lechugas (según tamaño).</li> <li>▪ 10 -12 tomates</li> <li>▪ 2 latas de maíz</li> <li>▪ 2 latas zanahoria rallada</li> <li>▪ Aceite + vinagre + sal</li> </ul>	

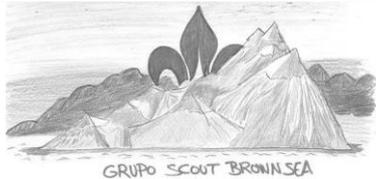


**NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.**

<b>Lentejas con verduras y chorizo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lentejas ( 70 gr/persona )</li> <li>▪ Chorizo (2 trozos/persona = 3 kg aprox.)</li> <li>▪ Verduras: zanahorias, cebollas, tomates, patatas, etc.</li> </ul>	
<b>Albóndigas en salsa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Albóndigas ( 4 u/lobato, 5 u/tropero, 6 u/esculta, 7 u/resto).</li> <li>▪ Salsa: según cocinero (vino, cebollas, laurel, ajos, etc.)</li> </ul>	
<b>Arroz con carne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arroz ( 85 gr/persona ).</li> <li>▪ Carne magro de cerdo ( 4 kg troceada ).</li> <li>▪ Carne pollo ( 3 pollos troceados).</li> <li>▪ Verduras: cebollas, tomates, pimientos, ajos, etc</li> </ul>	
<b>Estofado de patatas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patatas ( 200 gr/persona ).</li> <li>▪ Carne cerdo troceada (70 gr/persona).</li> <li>▪ Verduras: zanahorias, cebollas, tomates, pimientos, etc.</li> </ul>	
<b>Carne con tomate + Arroz blanco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carne cerdo troceada ( 150 gr/persona )</li> <li>▪ Tomate triturado (2,5 kg = 3 latas grandes).</li> <li>▪ Arroz (5 kg )</li> </ul>	
<b>Cocido con pringá</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Garbanzos ( 90 gr/persona)</li> <li>▪ Pollo o Gallina (2 unidades)</li> <li>▪ Carne cerdo o ternera (..... Kg)</li> <li>▪ Huesos de Jamón y canilla (.....kg)</li> <li>▪ Tocino salado (.....gr)</li> <li>▪ Tocino fresco (.....gr)</li> <li>▪ Verduras: a criterio del cocinero</li> </ul>	
<b>Pollo en salsa + Puré de patatas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pollo (16 – 17 unidades, según tamaño)</li> <li>▪ Salsa: aceite, sal, manzana, zanahoria, champiñón, pan frito, vino, cebollas, ajo, laurel, jugo del pollo tras freírlo, etc.</li> <li>▪ Puré de patatas (14 paquetes)</li> </ul>	1 paquete de puré = 4 raciones (500cc de agua + 250 cc leche + 2 gr sal por cada paquete)

○ **Cenas**

<b>Cenas</b>	<b>Ingredientes y cantidades</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Ensalada de pasta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasta pajarita (300 gr/4 personas).</li> <li>▪ Maíz dulce (855 gr = 3 latas de 285gr)</li> <li>▪ Zanahoria rallada (3 tarros)</li> <li>▪ Atún (1 kg = 3 latas grandes)</li> </ul>	
<b>Nuggets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 u/lobato, 3 u/resto</li> </ul>	

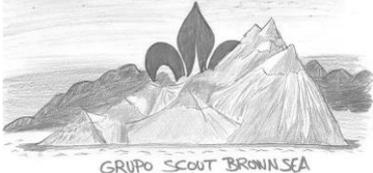


**NOMBRE: GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.**

<b>Sopa de picadillo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brik de litro (250 cc/persona)</li> <li>▪ Jamón serrano (.....gr = 2 sobres)</li> <li>▪ Huevos (2 docenas)</li> <li>▪ Pasta maravilla (2 kg)</li> </ul>	
<b>Flamenquín</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 u/persona</li> <li>▪ Kepchup, mayonesa</li> </ul>	
<b>Macarrones con tomate y atún</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macarrones ( 70 gr/persona)</li> <li>▪ Atún ( 1 kg = 3 latas grandes)</li> <li>▪ Tomate frito (2,56 kg = 3 latas)</li> </ul>	
<b>Salchichas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 u/lobato, 3 u/resto (= 1 lata de 200 u)</li> </ul>	
<b>Crema de calabacín</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Calabacín ( ..... kg)</li> <li>▪ Patatas (..... kg)</li> <li>▪ Cebollas (.....kg)</li> <li>▪ Quesitos porciones (.....porciones)</li> </ul>	
<b>San Jacobo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 u/persona</li> <li>▪ Kepchup, mayonesa</li> </ul>	
<b>Tortilla de patatas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tortillas refrigeradas 500 gr (125 gr/lobato, 250 gr/resto)</li> <li>▪ Kepchup, mayonesa</li> </ul>	
<b>Hamburguesas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 u/persona</li> <li>▪ Kepchup, mayonesa, mostaza</li> </ul>	
<b>Empanadillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 u/lobato, 3 u/resto</li> </ul>	
<b>Espagueti con nata y bacon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espagueti (70 gr/persona)</li> <li>▪ Nata de cocinar (5-6 litros)</li> <li>▪ Bacon (3 kg)</li> </ul>	
<b>Varitas de merluza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 u/lobato, 3 u/resto</li> </ul>	
<b>Huevos rellenos y lechuga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Huevos (.... Huevos) (..../lobato, ..../resto)</li> <li>▪ Atún (..... Gr = .....latas)</li> <li>▪ Tomate (.....gr = .....latas)</li> <li>▪ Mayonesa (.....gr = .....botes)</li> <li>▪ Lechuga (.....unidades)</li> <li>▪ Tomate (.....unidades)</li> </ul>	
<b>Ensalada de patata o ensaladilla rusa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Según cocinero</li> </ul>	
<b>Variado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frito según existencias de varitas, nuggets, empanadillas, etc</li> </ul>	

○ **Menú Raid 1**

<b>Sección</b>	<b>Contenido bolsa</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Manada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocado de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o</li> </ul>	

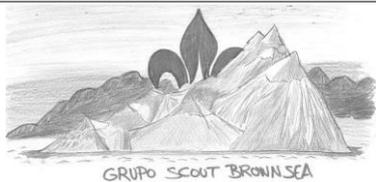
 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<b>Grupo Scout Brownsea 624</b> <b>POE Área Higiénico-Sanitaria</b>		
	Versión:	Fecha entrada en vigor:	Página 26 de 29

**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón)</li> <li>▪ Leche condensada: 1 tubo</li> <li>▪ Fruta: 1 pieza</li> <li>▪ Galletas: 1 pack para 2 personas</li> </ul>	
<b>Tropa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Fruta: 1 pieza.</li> <li>▪ Leche condensada: 1 tubo</li> <li>▪ Galletas: 1 pack</li> </ul>	
<b>Unidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Lata de salchichas: 1 lata para 2 personas.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Leche condensada: 1 tubo.</li> <li>▪ Lata de fruta: 1 unidad (de melocotón o piña).</li> <li>▪ Galletas: 1 pack.</li> </ul>	
<b>Clan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Lata de salchichas: 1 lata para 2 personas.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Leche condensada: 1 tubo.</li> <li>▪ Lata de fruta: 1 unidad (de melocotón o piña).</li> <li>▪ Galletas: 1 pack</li> <li>▪ Bebida isotónica (botella 1,5 litros): 1 unidad.</li> </ul>	
<b>Scouters</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Igual que Rover de Clan.</li> </ul>	

○ **Menú Raid 2**

Sección	Contenido bolsa	Observaciones
<b>Manada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> </ul>	

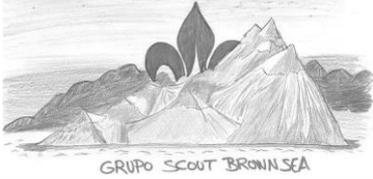


**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fruta: 1 pieza.</li> <li>▪ Galletas: 1 pack para 2 personas.</li> </ul>	
<b>Tropa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate)</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Fruta. 1 pieza.</li> <li>▪ Galletas: 1 pack.</li> </ul>	
<b>Unidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades.</li> <li>▪ Lata de salchichas: 1 unidad para 2 personas.</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Lata de fruta: 1 unidad (de melocotón o piña).</li> <li>▪ Galletas: 1 pack.</li> </ul>	
<b>Clan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades</li> <li>▪ Lata de salchichas: 1 unidad para 2 personas</li> <li>▪ Batido (brik 200 cc): 1 unidad (de vainilla o chocolate).</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc). 2 unidades (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪ Lata de fruta: 1 unidad (de melocotón o piña)</li> <li>▪ Galletas. 1 pack</li> <li>▪ Bebida isotónica (botella 1,5 litros): 1 unidad</li> </ul>	
<b>Scouters</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Igual que Rover de Clan.</li> </ul>	

○ **Menú Viaje Regreso**

<b>Menú viaje regreso</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bocadillos de embutido: 2 unidades</li> <li>▪ Zumo (brik 200 cc): 1 unidad (de naranja, piña o melocotón).</li> <li>▪</li> </ul>	

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624</p> <p>POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 28 de 29</p>

**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

**Anexo 3 : Hoja de Registro y cálculo de Pan**

Panadería: ..... Localidad: .....

Persona contacto: Nombre:..... Teléfono:.....

Panadería Alternativa:.....Localidad:.....

Persona contacto: Nombre:.....Teféfono:.....

Acampados

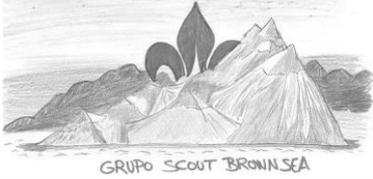
Manada: .....lobatos + .....scouters =..... Tropa: .....troperos + .....scouters =.....

Unidad: .....escultas + .....scouters =..... Clan: .....rovers + .....scouters =.....

Resto:..... Equipo de Apoyo:.....

TOTAL ACAMPADOS: .....

	Manada	Tropa	Unidad	Clan	Scouters y resto	Total previsto	Total encargado	Total servido	Sobra
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									

 <p>GRUPO SCOUT BROWNSEA</p>	<p>Grupo Scout Brownsea 624 POE Área Higiénico-Sanitaria</p>		
	<p>Versión:</p>	<p>Fecha entrada en vigor:</p>	<p>Página 29 de 29</p>

**NOMBRE:** GARANTÍAS SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ACAMPADAS.

**Anexo 4 : Hoja de Registro de Temperaturas de Unidades de Refrigeración y Congelación.**

**Campamento:**

**Año:**

**mes:**

	Hora	Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
Frigorífico 1									
Botellero									
Congelador 1									
Congelador 2									

		Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	
Frigorífico 1									
Botellero									
Congelador 1									
Congelador 2									