



COOK'S

PAUTAS ALIMENTARIAS ESCOLARES.

REF: Viandas en las escuelas e instituciones.

Siempre ha sido y será prioridad en Cook`s minimizar los riesgos bromatológicos en todos los procesos concernientes a la alimentación tanto de niñas y niños como de adultos.

Si bien sabemos que, para cada madre o padre siempre buscarán dar lo mejor a su hija y/o hijo, es nuestro objetivo **pautar procedimientos adecuados en seguridad alimentaria** también **en viandas** a los fines de minimizar los riesgos bromatológicos, evitando la proliferación bacteriana que existen frente a un inadecuado manipuleo de los alimentos listos para ser consumidos. Asimismo, acompañamos las normativas establecidas en la ley 3704/10 y ley 1741, estableciendo la importancia de trabajar para brindar una alimentación completa en principios nutritivos **y segura** desde el punto de vista nutricional, para todas las escuelas tanto públicas como privadas.

En las **BPM** (Buenas Practicas de manipuleo de los alimentos) **y CAA** (Código Alimentario Argentino) queda claramente explicito la importancia de utilizar procedimientos donde los factores temperatura, tiempo y humedad sean adecuados para evitar la proliferación bacteriana.

Es por ello que los alimentos listos para su consumo deben ser conservados primeramente en frio y luego su reconstitución en calor (aquellos que así lo requieran), minimizando los tiempos entre un procedimiento y el otro y utilizando calor seco.

Es sumamente importante **el recipiente** en que llega ese alimento pues el mismo debe permitir que rápidamente se logre el enfriado, como también su rápido calentamiento.

Es por ello que el recipiente aconsejado y autorizado para ser utilizado como recipiente en contacto con los alimentos por CAA (código alimentario argentino) es el aluminio (capitulo IV, art 186, res 2063,11.10.83, punto 3).

Por sus características, al descartarse, siempre se garantiza que el alimento se pondrá en una superficie en correctas condiciones de higiene (CAA res 185, 12.09.90) y es un material que permite



COOK'S

rápidamente el enfriado del alimento como también su rápida **reconstitución en calor de horno**, minimizando los tiempos, y de esta manera, apuntalando la seguridad bromatológica, siendo este el principal objetivo a lograr.

Asimismo, no solo es inadecuado el uso de microondas (no elimina bacterias, puede haber fuga de radiación, puede afectar la composición química de algún alimento (referencias: Journal of Food Quality / Universidad de Manchester / OMS (calentamiento desigual) Universidad de Medicina y Farmacia Carol Dávila de Bucarest) sino que actualmente se agrega, que, por la situación de pandemia existente, No es conveniente.

Luz Vieyra Capdepon

Nutricionista, Area de Calidad de Cook`s