



# PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS ACTIVIDADES DE ASDE-EXPLORADORES DE CASTILLA Y LEÓN



## PLANTEAMIENTO GENERAL Y CONSIDERACIONES PREVIAS

### **Un Plan de Seguridad Alimentaria para ASDE-Exploradores de Castilla y León**

Como entidad en cuyo seno se llevan a cabo actividades que implican manipulación de alimentos (Cocina y servicio de comida en campamentos principalmente) y dadas las particularidades de su organización interna (Grupos Scouts) y de la propia manipulación en sí misma en sus distintas modalidades de actividades, ASDE-Exploradores de Castilla y León está obligada a disponer de una planificación adecuada de todos los elementos que intervienen en estos procesos (estudio de la idiosincrasia propia de su tipo de manipulación, plan de formación del personal voluntario que la lleva a cabo, diseño de herramientas de apoyo a las prácticas correctas, etc.), y lo está no solo por un mero cumplimiento de las exigencias normativas en este ámbito, lo que ya sería suficiente, sino, y sobre todo, por garantizar la mayor calidad posible de cada una de nuestras acciones y la prevención en materia de salud en las actividades en las que participen los y las Scouts que son sus socios y principales protagonistas.

Se detecta además una cierta confusión entre los voluntarios y voluntarias de los Grupos Scouts respecto a la exigibilidad de ciertas cuestiones en esta materia (certificados, carnets de manipulador, etc.). No se tiene claro qué es lo que puede pedir la inspección de sanidad o la de Juventud en esta materia si nos visita en nuestros campamentos, quién puede cocinar y estar en la cocina, quién puede ayudar en cocina, si pueden manipular los scouts o no, si pueden hacer tareas en la cocina de los campamentos, si se pueden cocinar su propia comida, etc.

Clarificar estos extremos y tener prevista con antelación una correcta política de prevención en materia de salud en cuestiones alimentarias es el objetivo de este plan.

Estarán obligados al cumplimiento de los extremos contenidos en este plan todos los grupos scouts de ASDE-Exploradores de Castilla y León en sus actividades, así como los responsables de las actividades asociativas (De Rama, hermanamientos, etc.), y de manera especial los directores o directoras de cada una de las actividades (Coordinadores de campamento, de sección, etc.) y el personal de cocina, intendencia, etc.

### **Vinculatoriedad/ Obligatoriedad de cumplimiento del plan**

### **Aspectos, problemas, cuestiones de nuestra realidad, características propias, idiosincrasia y método a tener en cuenta**

Para poder diseñar un Plan de Seguridad Alimentaria adaptado a una realidad tan compleja como la de los Grupos Scouts de ASDE-Exploradores de Castilla y León y sus actividades lo primero ha de ser hacer un buen análisis de esta complejidad y de todas las posibles facetas de la misma que afectan a la cuestión de la seguridad alimentaria.

**1)** Entre los grupos de ASDE-Exploradores de Castilla y León no se puede decir que haya una norma habitual en cuanto a quién hace en los campamentos scouts las labores de cocina (Preparar las tres comidas diarias más la merienda para todos



**a la hora de diseñar una estrategia y dar una solución a estas cuestiones**

**Cocinero/a**

**Otros roles relacionados con la manipulación alimentaria en campamentos scouts**

los acampados). Hay varias modalidades que pueden considerarse generalizadas:

- a. Un cocinero o cocinera todo el campamento: suele ser uno de los/las scouts sin sección, un/a antiguo/a Scouter, un matrimonio de ex Scouts, etc. Sub modalidades de esto son:
  - i. En ocasiones es un pequeño grupo de personas (equipo de apoyo) que hace estas y otras tareas durante el campamento.
  - ii. En ocasiones son padres.
  - iii. A veces se dan el relevo y no duran todo el campamento (una semana una pareja y otra otra, etc.) –con cierta frecuencia estos relevos son múltiples a lo largo del campamento para cubrir todos los días de duración de este y conjugarlo con las agendas y compromisos de los voluntarios-
- b. Otra práctica generalizada es la del llamado cocinero/a de día consistente en que cada día uno de los Scouts o voluntarios y voluntarias deja sus labores educativas en la sección y se encarga de la cocina ese día.

- 2)** Aparte de las cuestiones directas de cocina (las de preparación de alimentos directamente) en nuestros campamentos intervienen otras figuras con roles diversos que afectan a las cuestiones de la manipulación de alimentos y que hay que tener en cuenta a la hora de diseñar una respuesta a estas cuestiones:
- a. Intendente: Habitualmente el “equipo” de cocina (cuando es una pareja, tres personas, etc.) se reparten las tareas de compras y despensa aparte de cocinar, pero otras veces esas funciones las lleva a cabo una persona distinta: el/La intendente de campamento. Es una figura que debe tener un altísimo nivel de coordinación con la cocina (sea un equipo, una persona, una pareja, etc.) y que a menudo (no siempre) es la misma que ha preparado los menús y ha hecho las compras antes del campamento. Hace funciones de compras, transporte de comida, almacenamiento, menús, etc. (A veces esas funciones las hace el/la Coordinador/a de campamento si está libre de servicio educativo con secciones).
  - b. Jefe de día: Hay grupos que tienen esta figura, un scouter que alternativamente cada día se sucede y releva con otro para hacer las compras (comida, manualidades, etc.), aparte de otras cuestiones como limpieza de la campa, letrinas, orden general, materiales, actos comunitarios, etc. (Si esto no lo hace el/la Coordinador de campamento si está libre de servicio educativo en sección)
  - c. Equipo o patrulla de día: Es una práctica muy extendida que cada día un par de lobatos, un par de scouts, un par de Escultas y uno o dos rovers salgan de las actividades educativas del día con sus respectivas secciones para ayudar en cocina con labores de fregado, preparación y manipulación (pelar patatas, etc.), servir mesas, etc.
  - d. A veces se da el caso de una separación entre quien hace los preparativos previos (Recopilación previa de particularidades de comensales –alergias, intolerancias, observaciones médicas, vegetarianos, veganos, etc.-, diseño de menús, compra de comida de



campamento antes del mismo, etc.) y quien luego allí los usa (Cocineros, intendente, etc.) y esto ha de ser tenido en cuenta a la hora de la coordinación entre ambas figuras, las comunicaciones, etc.

**Particularidades de los campamentos scouts en este tema**

**Participación de los Scouts en los procesos**

**El entorno: el campo**

**3) Nuestras realidad y particularidades:**

Nuestros campamentos no son servidos por cáterings o equipos de cocineros/as profesionales que preparan la comida en cocinas industriales, almacenan en grandes cámaras, hacen compras de larga duración que nos sirven allí, etc. Por el contrario, nuestros campamentos tienen particularidades que han de ser tenidas en cuenta a la hora de configurar una respuesta a las necesidades de la asociación en estos temas:

- a. La más llamativa y destacable es la propia participación de los comensales en el proceso de manipulación en diferentes modalidades y momentos (equipo de día, servicio y limpieza de mesas, cocina de su propia comida en ocasiones, etc.).
- b. El circuito completo de nuestra manipulación alimentaria se produce casi por entero en el campo con lo que ello conlleva en términos de higiene y seguridad alimentaria:
  - i. La "Compra" grande (sin contar los añadidos diarios de comida fresca y de ingredientes que se nos ha olvidado comprar o no ha merecido la pena adquirir por las cantidades) llegan a la pradera o campa en cajas que llevamos nosotros (palés, etc.) en camiones de campamento (o en el propio bus) que cargamos y descargamos nosotros habitualmente (no profesionales formados), o nos sirve una empresa. Todo ello confiere a esta operación unas características peculiares que han de ser tenidas en cuenta a efectos de sanidad y cuestiones higiénicas (coordinación de la operación, extremar las medidas de seguridad e higiene en esa manipulación, etc.)
  - ii. Sobre el almacenamiento y despensa: Una vez allí lo almacenamos en una despensa de fortuna. Eso ha de ser tenido en cuenta a efectos higiénicos y de seguridad alimentaria (calor, peso, orden de almacenamiento por caducidad, polvo, ácaros, insectos, acceso de animales, etc.)
  - iii. Sobre la cocina en si misma: cuando es al aire libre tiene lógicamente sus particularidades higiénico sanitarias (aparte de otras en materia de seguridad como la prevención de incendios, de lesiones por quemaduras, el calor, la iluminación nocturna. El almacenamiento de sustancias explosivas en bombonas, el apilamiento de elementos pesados en altura como cazuelas, etc.).
  - iv. El servicio de cada comida en comedores de fortuna al aire libre tiene sus peculiaridades higiénico sanitarias (aparte de otras en materia de seguridad como la iluminación nocturna).
  - v. El circuito no acaba con la ingesta pues conlleva limpieza posterior de mesas, recogida y orden de comedores, recogida de residuos, basuras, gestión de comida sobrante, fregar el



mensaje general y personal, etc.

### **Voluntariado vs profesionalidad en este tema.**

### **Características de las instalaciones**

### **Almacenamiento y despensa**

### **Servicio de las comidas**

- c. Todo el proceso en nuestro caso es llevado a cabo por personal voluntario y voluntarioso, no por profesionales que se dedican a ello como actividad habitual con lo que ello supone de falta de formación específica, de actitudes y costumbres, etc. Hay que tener en cuenta además (por ejemplo, a la hora de diseñar una posible acción formativa –en cuanto a la carga lectiva y duración, por ejemplo-) la duración en sus funciones de los voluntarios (educativas, de gestión, de apoyo, etc.) y la media de duración como scouters de nuestros voluntarios.
- d. El proceso se lleva a cabo en instalaciones de fortuna no estables ni diseñadas expresamente para estos usos: Pabellones y tiendas comedor, tiendas despensa y cocinas. Ello conlleva particularidades a tener en cuenta en materia higiénico sanitaria y de manipulación: almacenamiento, luz, calor, peso, orden, acceso de animales y otros riesgos biológicos, exigencia de mayor limpieza, seguridad, etc.
- e. Medios de almacenamiento y despensa: Cámaras frigoríficas, mantenimiento de la cadena de frío, etc. Algunos grupos las tienen y otros no.
- f. Sistemas de servicios diversos: Cada grupo scout es un mundo y tiene para esto diferentes costumbres que han de ser tenidas en cuenta a la hora de dar una respuesta a las necesidades en materia de higiene y manipulación de alimentos o una política unificada en este sentido:
  - i. Hay grupos en los que sirve solo una (o dos personas) a todos uno por uno en fila (grupos en que esto lo hace la misma persona todo el campamento, grupos en los que cambia cada día o cada poco, grupos en los que es la patrulla de servicio, grupos en los que es la misma persona que ha cocinado...).
  - ii. Hay grupos en los que se llevan cazuelas y bandejas a cada mesa:
    - 1. Y sirve a todos un miembro del equipo de cocina.
    - 2. Y se sirven los propios comensales:
      - Uno a todos
      - Cada uno lo suyo.

(Todas estas particularidades han de ser tenidas en cuenta por ejemplo a la hora de diseñar una acción formativa en materia de manipulación ¿A quién dirigimos?)

### **Adquisición, traslado y almacenamiento de comida en campamentos de Grupos Scouts de ASDE- Exploradores de Castilla y León**

- g. En cuanto específicamente a la adquisición de los ingredientes y su traslado hasta allí y posterior almacenamiento (además de lo dicho) hay que tener en cuenta que:
  - i. Compramos nosotros
  - ii. Hacemos tres tipos de compras:

1. Gran compra previa al campamento

Que, como ya se ha dicho, llevamos nosotros o nos sirven en grandes cantidades y hay que almacenar allí (con lo que ello conlleva tanto de transporte



## La personalidad educativa scout y el método.

–calor, tiempo, embalaje, etc.-, etc. -, como de previsión de cantidades y diseño de menús, como de condiciones higiénico sanitarias en la carga y descarga de camiones o autobuses, como de almacenamiento posterior –orden, acceso, fecha de caducidad, calor, apilamiento, peso, cadena de frío, lotes, envasados –vacío, etc.-), etc.

2.Compras in situ: carnicería, pescadería, huevos, pan... que vamos a recoger cada día o nos sirven en la campa (Cámaras frigoríficas de carnicero, etc.)

Compras diarias (Supermercado, tiendas locales, etc.) con lo que conlleva de cuidado con los temas de transporte de comida, calor que afecta a alimentos, cadena de frío, etc.

**4) El método scout:** Otro aspecto muy relevante de nuestra esencia que nos da características propias en todos los ámbitos y en este también es nuestra personalidad educativa.

- a. En Scouts queremos que todo que hagan sea un aprendizaje, que de todo aprendan algo, y que lo aprendan haciéndolo, no viendo como lo hacen otros. También que aprendan sentido de utilidad y servicio a los demás, aprendizajes útiles, adquisición de responsabilidades adaptadas a su edad de habilidades prácticas y concretas progresivas, y que lo hagan acompañados de adultos y divirtiéndose. Esto también. Por ello huimos de fórmulas de servicio por terceros (cáterings, cocina industrial, etc.) siempre que podemos e incluimos y damos protagonismo y papel activo a los propios scouts en todos los procesos que forman parte de un campamento incluida la preparación de la comida (y todo lo que posteriormente conlleva: fregar –lo general y lo suyo-, limpiar la mesa y la zona, etc.). Por esta razón existen las figuras de los Equipos de día (no solo por razones logísticas), la comida en las marchas, el servicio de mesas, e incluso en algunos grupos aún la tradición de que sean ellos quienes cocinen y hagan todo en su patrulla.
- b. En Scouts concebimos el momento de la comida (y el de su preparación y el de la recogida y limpieza) como un momento educativo y no solo de mecánica de la ingesta. Es un tiempo de aprendizaje y de adquisición de actitudes, de asunción de sentido de servicio, respeto, educación, habilidades prácticas, etc., un momento de convivencia, de diversión, etc.
- c. Otra particularidad de nuestro sistema educativo que ha de ser tenida en cuenta a la hora de diseñar una respuesta en materia higiénico sanitaria en el ámbito alimentario son las marchas con todas sus particularidades en este terreno: comida transportada a la espalda, lotes y su preparación, envasados, cocina de fortuna o comida fría, peso, calor, manipulación de fortuna (en lugares no diseñados para ello, cocina por los propios scouts, herramientas y medios/recursos: hornillos y cocinas de camping gas, limpieza de enseres, menaje grupal y personal, residuos que se generan, etc.) A veces para las secciones menores se les lleva desde el campamento donde se ha cocinado hasta el lugar donde se llegan, con lo que ello conlleva y ha de ser tenido en cuenta.
- d. Por último, es muy importante destacar que como entidad educativa implicada en la promoción de una cultura de la salud y de la



**El Curso de Seguridad alimentaria de la escuela Insignia de Madera de Castilla y León en el marco de la titulación de Coordinador de Tiempo Libre.**

sostenibilidad medioambiental trabajamos por la adquisición de hábitos saludables y en el respeto a la naturaleza. Nuestros menús se diseñan desde una óptica saludable de equilibrio nutricional, de reducción de los residuos, etc. Todo ello influye en el posible diseño de una potencial política de gestión alimentaria (y por ende de manipulación de alimentos).

- 5) En este análisis de la realidad previo al plan en sí mismo intentamos sentar las bases para el mismo en sólidos cimientos. Algunos de ellos han salido ya en las reflexiones previas. Otro elemento a tener en cuenta para la elaboración es este plan es lo que ya hay hecho desde hace tiempo en estas materias. Así por ejemplo hay que tener en cuenta lo que ya está en marcha para aprovechar sinergias y recursos. Este Plan de la asociación en materia higiénico sanitaria en el ámbito de la alimentación da respuesta a las necesidades de la asociación en este tema, y dado que un elemento muy importante del mismo es el aspecto formativo de los y las manipuladores/as, es importante tener en cuenta la existencia ya de una formación específica en esta materia. Ya hay en marcha desde hace tiempo un completo curso de seguridad alimentaria impartido por la Escuela "Insignia de Madera" en el marco de la formación reglada para la obtención de titulaciones administrativas. Un curso además que se lleva haciendo desde hace años por lo que está contrastado en cuanto a contenidos, dinámicas, cualificación de los y las docentes, recursos, etc.
- a. Nuestro sistema de formación prevé para la etapa de Coordinador Scout (Y en la titulación administrativa de Coordinador de Tiempo Libre) un módulo de 16 horas titulado "Seguridad Alimentaria". Este curso está diseñado desde hace años y se imparte desde la escuela "Insignia de Madera" de Castilla y León con gran calidad y alto nivel de satisfacción por el alumnado desde hace años. Tiene un alto grado de adaptación a la realidad de un grupo Scout y contiene un porcentaje elevado de contenidos que dan respuesta a los temas expuestos anteriormente por lo que se considera en sí misma una herramienta muy válida en cuanto a formación de nuestro voluntariado.
  - b. Su inclusión en el programa de la titulación administrativa por parte de la administración respondió en su momento a la falta de claridad de estas cuestiones. Con ello, no cabe duda, el Instituto de la Juventud trataba de paliar la falta de regulación específica para nuestro ámbito de estas cuestiones. De este modo se podía entender que quien tuviera el título de Coordinador reunía la cualificación suficiente para asegurar que se cumplían las necesarias medidas en el campamento y llevar a cabo la supervisión de estas cuestiones.
  - c. Hasta hora oficiosamente era nuestro certificado de manipulación a falta de un plan integral que expresara detalladamente las exigencias formativas en esta materia para las personas que manipulen.
  - d. Es posible que el problema en cuanto a su "generalización" como respuesta y herramienta útil para los grupos de cara a sus campamentos sea doble:
    - i. Por un lado, el hecho de que solo se imparta cada dos años.
    - ii. Por otra parte, que se vincule específicamente a la etapa de



Coordinador.

Está claro que el modelo ideal "modular" de nuestro sistema de formación (que estaba ideado inicialmente para que cada acción formativa fuera concebida como una pieza de un puzle que el alumno podía ir haciendo sin un orden concreto y luego juntar para reunir todo lo necesario para una titulación, y que habría ayudado en este tema permitiendo que el alumno hiciera este curso sin necesidad de vincularlo a la etapa hasta que necesitara acreditar haberlo hecho para ser tramitado su título de Coordinador/a) no ha cuajado tal como se diseñó originariamente. De haberlo hecho este curso se podría sacar todos los años independientemente de que ese año se hiciera la etapa de monitor o coordinador y servir de cara a los campamentos.

No obstante, el hecho es que el curso es una realidad (está diseñado, hay formadores cualificados, sus contenidos volcados en la plataforma virtual, diseñadas y probadas las herramientas didácticas y de evaluación, etc.) y sería una pérdida de recursos no aprovecharlo para el presente Plan de Seguridad Alimentaria de la Asociación.

### **Particularidades y especialidades alimenticias.**

- 6) Cualquier reflexión y análisis de la realidad que quiera servir de base al diseño de una política en materia de seguridad alimentaria en la asociación que derive en el diseño de un plan integral que aborde estas cuestiones y como medida (una más) en el diseño de un curso o acción formativa específica quedaría coja si no tuviera en cuenta las circunstancias especiales que afectan a algunos comensales y que deben ser tenidas en cuenta en el diseño de menús, compras, cocina, formación en manipulación de alimentos, etc.

En un campamento hay que tener muy presente (y en esta sensibilidad y sus habilidades derivadas deben estar formadas las personas que diseñen menús y luego manipulen los alimentos) la participación de personas con especialidades que requieren atención exquisita y cuidado especial (intolerancias, alergias diversas, celiaquía, observaciones médicas, patologías previas, etc...). Son de especial importancia en este sentido las fichas de recogida de datos previos, su conocimiento y consulta, la "cocina separada" para ciertas personas y colectivos, etc. -Gluten lactosa, huevo, pescado, cacahuetes, etc., etc.-

### **Salmonelosis, brucelosis, anisakis, listeriosis, etc.**

- 7) De la misma manera hay que prestar especial cuidado en estos temas a las enfermedades contra cuya aparición luchamos (Salmonelosis, brucelosis, zoonosis, brotes víricos, anisakis, listeriosis, gastritis, etc.) y las medidas preventivas a aplicar para evitarlas de manera específica y adaptada a nuestra realidad.

Nuestros voluntarios han de ser capaces de reconocer así mismo sus principales síntomas y las medidas higiénico sanitarias a adoptar a título individual y colectivo para cortar los brotes antes de su expansión en caso de darse.

### **La normativa actual**

- 8) Existe una cierta leyenda urbana respecto a las exigencias normativas en estas materias que ha contribuido a una gran confusión. Ello se debe a la fuerza con



la que se asentó en la mentalidad del público la figura del anterior "Carnet de manipulador de alimentos" (Ya no vigente pero que mucha gente cree que sí, incluido a veces el personal encargado por exigir el cumplimiento de la normativa sanitaria).

Lo cierto es que la reforma normativa que se produjo ya hace suficiente tiempo como para que todo el mundo hubiera cambiado el chip cambió el paradigma para acomodarse a la normativa europea. Se pasó así de una política de control previo a una de control posterior. Hasta esa fecha era el Ministerio quien decía qué había que saber para manipular alimentos y era el único reconocido para impartir la formación necesaria. Por ello quien iba a manipular alimentos (camareros, cocineros, etc.) tenía que obtener el llamado "Carnet de Manipulador de alimentos" que te capacitaba para ello en cualquier ámbito (Había dos niveles según el nivel de riesgo y el tipo de manipulación, ya fuera este mayor o menor) asistiendo a unos cursos que la propia administración organizaba. El "portador" del "carnet" (que se expedía de manera personalizada), era su propietario y se lo llevaba consigo a la empresa donde hiciera la manipulación sirviéndole para ello y para mostrarlo a las autoridades sanitarias.

El sistema actual, que se ajusta a la normativa comunitaria, acaba con esa figura para cambiar de filosofía

¡¡Y sin embargo nos seguimos encontrando a menudo que se nos pide el carnet de manipulador de alimentos!!

La filosofía actual es de adaptación a la realidad concreta de cada empresa. No es lo mismo la formación que debe tener para hacer una correcta manipulación alguien que sirve en una panadería que un destazador en un matadero. El sistema anterior era muy generalista y no estaba pensado para adaptar la formación a cada tipo de manipulación según el producto, la actividad, etc. Con este "nuevo" sistema ya en vigor desde hace una década se prima la concreción de la realidad específica en cuanto a la formación del personal que va a manipular, y así se anima a las empresas a diseñar su propio plan de seguridad alimentaria que establezca los tipos de manipulaciones que en su seno llevará a cabo el personal (en tantos tipos como tipos de manipulaciones alimentarias halla) y por tanto a diseñar la formación que este personal debe tener para ello expidiéndole internamente (Ya no es un documento público emitido por una administración ni un "Carnet") un documento acreditativo de haber superado esa formación necesaria determinada en el plan de seguridad alimentaria de la empresa (un diploma interno o un certificado de asistencia y aprovechamiento, etc.). Por ello se dan en el mercado formaciones online de dos horas de duración, por ejemplo.

Una diferencia muy gráfica con el sistema anterior es la de que ese documento no es válido para otro puesto o empresa, no es personal y transportable, sino sólo válido para esas funciones.

Todo este cambio aplicado a nuestra realidad en los campamentos significa que antes (hace más de 10 años ya) nuestro cocinero iba a Sanidad, hacía el curso (eran un par de horas) y se sacaba el carnet de manipulador y era el que



enseñaba al inspector de sanidad que visitaba el campamento inspeccionando (O bien usaba el suyo pues era camarero de profesión, por ejemplo).

Ahora ya no es así.

Ahora hacer las cosas bien según la normativa implicaría hacer lo mismo que se le exige a una empresa por ejemplo de catering o de comedores colectivos (que son las actividades empresariales más similares a la nuestra): hacer un PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA ENTIDAD que recogiera todos los aspectos reseñados hasta ahora y que estableciera los tipos de manipulaciones que se dan en muestras actividades junto a los cuales constaran las formaciones que debe recibir cada manipulador según el tipo de manipulación que haga (Contenidos, hora, formato, sistemas e indicadores de evaluación, etc.)

El principal problema para nosotros es que la normativa como es lógico está diseñada para empresas alimentarias en las que su personal manipule alimentos (Restaurantes, carnicerías, empresas de catering, supermercados, etc.) y habla en el lenguaje mercantil en cuanto a obligaciones tan alejado del nuestro (el del voluntariado educativo). Así por ejemplo en cuanto a trazabilidad, mantenimiento de muestras para seguimiento de lotes en caso de episodio o un brote por una intoxicación colectiva.

Sin que ello suponga tratar de eludir las responsabilidades que tenemos hacia la seguridad alimentaria de los acampados en un campamento scout es evidente que nuestra idiosincrasia y la tipología de un campamento tiene unas características que le hacen singular en este tema como ha quedado demostrado y que deben ser tenidas en cuenta.

A ello puede ayudar (a esa concreción) este Plan de Seguridad alimentaria para la asociación en los términos citados.

También en parte contribuye a ello la única normativa existente en Castilla directamente reguladora de algunos de los aspectos que nos atañen y que es la recogida en los artículos de la Orden de Actividades Juveniles de Castilla y León en los artículos referidos a cuestiones sanitarias (agua de consumo, transporte y almacenamiento de comida, residuos y su tratamiento, etc.)

Esa visión mercantil aplicada a esta realidad y tan alejada de la nuestra está muy extendida socialmente (el público general es la única que entiende) y es a menudo un obstáculo, por ejemplo, para el trato con las autoridades en ocasiones. No es la primera vez que un coordinador de campamento discute con un inspector de sanidad que inspecciona las condiciones en que se está llevando a cabo un campamento (salubridad de letrinas, condiciones higiénico sanitarias de almacenamiento de alimentos en las dependencias de intendencia o despensa, cocina y manipulación, potabilidad del agua, control de plagas, etc.) porque este parte de los mismos niveles de exigencia que a un restaurante u otro tipo de empresa, considerando obligatorias unas exigencias difícilmente llevaderas en un campamento con instalaciones de fortuna y haciéndolo desde la falta de experiencia que le lleva a la incomprensión de haber optado por ese sistema en lugar de una instalación con comodidades.

# **EL PLAN**

**1.Particularidades del proceso de manipulación alimentaria en campamentos Scouts**

**2.Figuras que intervienen en este proceso**

**3.Medidas específicas para nuestras actividades (adaptación de las pautas generales de seguridad alimentaria a la realidad de un campamento scout)**

**4.Sistema de Formación de ASDE-Exploradores de Castilla y León en materia de seguridad alimentaria y manipulación de alimentos**

**5.Herramientas de apoyo para la seguridad alimentaria y las buenas prácticas**

**6.Sistemas accesorios**

**7.Conclusiones; Decálogo obligatorio**



# 1. PARTICULARIDADES DEL PROCESO DE MANIPULACIÓN ALIMENTARIA EN CAMPAMENTOS SCOUTS

## El proceso (Visión general)

Nuestros campamentos no son servidos por cáterin o equipos de cocineros/as profesionales que preparan la comida en cocinas industriales, almacenan en grandes cámaras, hacen compras de larga duración que nos sirven allí, etc.

Por el contrario, nuestros campamentos tienen particularidades que han de ser tenidas en cuenta a la hora de configurar una respuesta a las necesidades de la asociación en estos temas. Ciertamente el proceso de manipulación de alimentos en un campamento de un Grupo Scout tiene sus particularidades que le dan personalidad propia y le diferencian de otros (y que deben ser tenidas en cuenta a la hora de hacer un plan de seguridad alimentaria y dar formación a las personas que van a llevar a cabo estas funciones).

Los comensales son los participantes en nuestros campamentos (niños, niñas y jóvenes de entre 6 y 20 años más sus educadores voluntarios y otras personas presentes en el campamento: staff, visitas, etc.) en número de entre 50 y 150 según el grupo, si se hace campamento conjunto, etc.

Las cantidades manejadas por tanto (ingredientes, ...) medios (menaje), personal (Staff de cocina) etc. se asimilan mucho por tanto a las pautas para comidas para grandes colectivos, pero sin buena parte de sus características (cocina industrial, personal profesional, instalaciones fijas.)

Nuestra circunstancia característica (y que más afecta a las cuestiones de seguridad alimentaria) es que la actividad se lleva a cabo (tanto el almacenamiento, como la cocina, el servicio, la ingesta y la gestión de residuos) en el medio natural con lo que conlleva en términos de higiene, riesgos biológicos, dificultad para la correcta limpieza, etc.



Los menús se diseñan por voluntarios y voluntarias con arreglo a criterios nutricionales siempre que es posible, atendiendo las observaciones médicas y necesidades concretas de personas específicas dentro de cada grupo, con antelación, sujetos a presupuestos económicos austeros, etc.

Se hacen grandes compras en los días inmediatamente anteriores a la celebración del campamento. Se almacena lo comprado en muchas ocasiones en espera de cargarlo en el camión de campamento o en el autobús que lleva al sitio a los participantes. Posteriormente se traslada por estos medios hasta allí. La carga y la descarga de todos los materiales necesarios para un campamento de fortuna (incluidos alimentos, instalaciones para ser montadas –cocinas, almacenes provisionales, etc.-) se hacen por voluntarios (los propios monitores ayudados por los mayores de los participantes). Luego una vez allí se almacenan en espacios provisionales adaptados para este fin (sobre palés habitualmente, en tiendas pabellón que hacen funciones de despensa, etc.).

Algunos alimentos se adquieren allí (en la localidad más cercana o en la que tenga supermercado, carnicería, pescadería, panadería...) con lo que ello conlleva de almacenamiento a menudo en medios ajenos (cámara frigorífica del carnicero, por ejemplo), traslados desde el comercio al sitio de campamento en trayectos cortos en medios no profesionales, descarga y almacenaje allí por los voluntarios o los propios participantes en el campamento, etc.

La tipología de nuestras instalaciones (de fortuna todas ellas y por tanto provisionales, en medio de praderas y campos o en zonas de umbría cercanas a ríos, etc.) también es muy relevante en este campo. No solo lo dicho sobre tiendas almacén/despensa/intendencia, también nuestra tipología de cocinas, comedores, basuras... De la misma manera nuestra forma de cocinar (al aire libre, aunque con tiendas con paredes y techo abiertas por alguna de sus caras, en fuegos industriales portátiles para grandes cantidades, con almacenamiento de menaje (espacial para grandes cantidades) en instalaciones de fortuna (baldas, estanterías, etc....)

También requieren ser tenidas en cuenta en temas de higiene, limpieza, prevención y manipulación de alimentos las cuestiones que dan particularidad a nuestra forma de servir la comida e incluso a las distintas formas de hacerlos según cada grupo y sus costumbres y tradiciones.



Para cerrar esta visión panorámica, que a continuación se trabaja en detalle, con una reflexión sobre la forma de gestionar los residuos que exige un campamento de verano.

## **La multiplicidad de intervinientes y la participación de los propios scouts en el proceso (y sus distintos formatos)**

Entre los grupos de ASDE-Exploradores de Castilla y León no se puede decir que haya una norma habitual en cuanto a quién hace en los campamentos scouts las labores de cocina (Preparar las tres comidas diarias más la merienda para todos los acampados). Hay varias modalidades que pueden considerarse generalizadas:

- a. Un cocinero o cocinera todo el campamento: suele ser uno de los/las Scouters sin sección, un/a antiguo/a Scouter, un matrimonio de ex Scouters, etc. Sub modalidades de esto son:
  - i. En ocasiones es un pequeño grupo de personas (equipo de apoyo) que hace estas y otras tareas durante el campamento.
  - ii. En ocasiones son padres.
  - iii. A veces se dan el relevo y no duran todo el campamento (una semana una pareja y otra otra, etc.) –con cierta frecuencia estos relevos son múltiples a lo largo del campamento para cubrir todos los días de duración de este y conjugarlo con las agendas y compromisos de los voluntarios-
- b. Otra práctica generalizada es la del llamado cocinero/a de día consistente en que cada día uno de los Scouters o voluntarios deja sus labores educativas en la sección y se encarga de la cocina ese día.

Aparte de las cuestiones directas de cocina (las de preparación de alimentos directamente) en nuestros campamentos intervienen otras figuras con roles diversos que afectan a las cuestiones de la manipulación de alimentos y que hay que tener en cuenta a la hora de diseñar una respuesta a estas cuestiones:

- a. Intendente: Habitualmente el “equipo” de cocina (cuando es una pareja, tres personas, etc.) se reparten las tareas de compras y despensa aparte de cocinar, pero otras veces esas funciones las lleva a cabo una persona distinta: el/La



- intendente de campamento. Es una figura que debe tener un altísimo nivel de coordinación con la cocina (sea un equipo, una persona, una pareja, etc.) y que a menudo (no siempre) es la misma que ha preparado los menús y ha hecho las compras antes del campamento. Hace funciones de compras, transporte de comida, almacenamiento, menús, etc. (A veces esas funciones las hace el/la Coordinador/a de campamento si está libre de servicio educativo con secciones).
- b. Jefe de día: Hay grupos que tienen esta figura, un scouter que alternativamente cada día se sucede y releva con otro para hacer las compras (comida, manualidades, etc.), aparte de otras cuestiones como limpieza de la campa, letrinas, orden general, materiales, actos comunitarios, etc. (Si esto no lo hace el/la Coordinador de campamento si está libre de servicio educativo en sección)
  - c. Equipo o patrulla de día: Es una práctica muy extendida que cada día un par de lobatos, un par de scouts, un par de Escultas y uno o dos rovers salgan de las actividades educativas del día con sus respectivas secciones para ayudar en cocina con labores de fregado, preparación y manipulación (pelar patatas, etc.), servir mesas, etc.
  - d. A veces se da el caso de una separación entre quien hace los preparativos previos (Recopilación previa de particularidades de comensales –alergias, intolerancias, observaciones médicas, vegetarianos, veganos, etc.-, diseño de menús, compra de comida de campamento antes del mismo, etc.) y quien luego allí los usa (Cocineros, intendente, etc.) y esto ha de ser tenido en cuenta a la hora de la coordinación entre ambas figuras, las comunicaciones, etc.

Una de las más llamativas y destacables circunstancias que caracterizan nuestro proceso de manipulación de alimentos es la propia participación de los comensales en el mismo en diferentes modalidades y momentos (equipo de día, servicio y limpieza de mesas, cocina de su propia comida en ocasiones, etc.).

## **Personalidad educativa de la entidad y la actividad y aplicación del método scout**

Otro aspecto muy relevante de nuestra esencia que nos da características propias en todos los ámbitos y en este también es nuestra personalidad educativa.



- a. En Scouts queremos que todo que hagan sea un aprendizaje, que de todo aprendan algo, y que lo aprendan haciéndolo, no viendo como lo hacen otros. También que aprendan sentido de utilidad y servicio a los demás, aprendizajes útiles, adquisición de responsabilidades adaptadas a su edad de habilidades prácticas y concretas progresivas, y que lo hagan acompañados de adultos y divirtiéndose. Esto también. Por ello huimos de fórmulas de servicio por terceros (cáterings, cocina industrial, etc.) siempre que podemos e incluimos y damos protagonismo y papel activo a los propios scouts en todos los procesos que forman parte de un campamento incluida la preparación de la comida (y todo lo que posteriormente conlleva: fregar –lo general y lo suyo-, limpiar la mesa y la zona, etc.). Por esta razón existen las figuras de los Equipos de día (no solo por razones logísticas), la comida en las marchas, el servicio de mesas, e incluso en algunos grupos aún la tradición de que sean ellos quienes cocinen y hagan todo en su patrulla.
- b. En Scouts concebimos el momento de la comida (y el de su preparación y el de la recogida y limpieza) como un momento educativo y no solo de mecánica de la ingesta. Es un tiempo de aprendizaje y de adquisición de actitudes, de asunción de sentido de servicio, respeto, educación, habilidades prácticas, etc., un momento de convivencia, de diversión, etc.
- c. Otra particularidad de nuestro sistema educativo que ha de ser tenida en cuenta a la hora de diseñar una respuesta en materia higiénico sanitaria en el ámbito alimentario son las marchas con todas sus particularidades en este terreno: comida transportada a la espalda, lotes y su preparación, envasados, cocina de fortuna o comida fría, peso, calor, manipulación de fortuna (en lugares no diseñados para ello, cocina por los propios scouts, herramientas y medios/recursos: hornillos y cocinas de camping gas, limpieza de enseres, menaje grupal y personal, residuos que se generan, etc.) A veces para las secciones menores se les lleva desde el campamento donde se ha cocinado hasta el lugar donde se llegan, con lo que ello conlleva y ha de ser tenido en cuenta.
- d. Por último, es muy importante destacar que como entidad educativa implicada en la promoción de una cultura de la salud y de la sostenibilidad medioambiental trabajamos por la adquisición de hábitos saludables y en el respeto a la naturaleza. Nuestros menús se diseñan desde una óptica saludable de equilibrio nutricional, de reducción de los residuos, etc. Todo ello influye en el posible diseño de una potencial política de gestión alimentaria (y por ende de manipulación de alimentos).



## **El campo como entorno en el que se desarrolla el proceso (y cómo influye desde esta óptica en cada fase del mismo)**

El circuito completo de nuestra manipulación alimentaria se produce casi por entero en el campo con lo que ello conlleva en términos de higiene y seguridad alimentaria (peligros biológicos -animales, plagas, insectos, ácaros...-, climatología -calor, frío, humedad, sol, polvo, suciedad, etc.-)

- a. La "Compra" grande (sin contar los añadidos diarios de comida fresca y de ingredientes que se nos ha olvidado comprar o no ha merecido la pena adquirir por las cantidades) llegan a la pradera o campa en cajas que llevamos nosotros (palés, etc.) en camiones de campamento (o en el propio bus) que cargamos y descargamos nosotros habitualmente (no profesionales formados), o nos sirve una empresa. Todo ello confiere a esta operación unas características peculiares que han de ser tenidas en cuenta a efectos de sanidad y cuestiones higiénicas (coordinación de la operación, extremar las medidas de seguridad e higiene en esa manipulación, etc.,)
- b. Sobre el almacenamiento y despensa: Una vez allí lo almacenamos en una despensa de fortuna. Eso ha de ser tenido en cuenta a efectos higiénicos y de seguridad alimentaria (calor, peso, orden de almacenamiento por caducidad, polvo, ácaros, insectos, acceso de animales, etc.)
- c. Sobre la cocina en si misma: cuando es al aire libre tiene lógicamente sus particularidades higiénico sanitarias (aparte de otras en materia de seguridad como la prevención de incendios, de lesiones por quemaduras, el calor, la iluminación nocturna. El almacenamiento de sustancias explosivas en bombonas, el apilamiento de elementos pesados en altura como cazuelas, etc.).
- d. El servicio de cada comida en comedores de fortuna al aire libre tiene sus peculiaridades higiénico sanitarias (aparte de otras en materia de seguridad como la iluminación nocturna).
- e. El circuito no acaba con la ingesta pues conlleva limpieza posterior de mesas, recogida y orden de comedores, recogida de residuos, basuras, gestión de comida sobrante, fregar el menaje general y personal, etc.



## **Carácter voluntario (No profesional) del personal responsable de estas funciones y tareas (Responsabilidad, Formación, cualificación, capacitación...)**

En nuestros campamentos todo el proceso es llevado a cabo por personal voluntario y voluntarioso, no por profesionales que se dedican a ello como actividad habitual con lo que ello supone de falta de formación específica, de actitudes y costumbres, etc.

## **Instalaciones de fortuna (Cocinas de campamento, despensas/intendencias, comedores...)**

El proceso se lleva a cabo en instalaciones de fortuna no estables ni diseñadas expresamente para estos usos: Pabellones y tiendas comedor, tiendas despensa y cocinas. Ello conlleva particularidades a tener en cuenta en materia higiénico sanitaria y de manipulación: almacenamiento, luz, calor, peso, orden, acceso de animales y otros riesgos biológicos, exigencia de mayor limpieza, seguridad, etc.

## **Particularidades a tener en cuenta en cada momento del proceso:**

*1. Recogida de información previa (particularidades de participantes, observaciones médicas, alergias, medicación, intolerancias, etc.: la ficha personal)*

Para evitar cualquier tipo de intoxicación alimentaria en un campamento Scout hemos de atender las necesidades de la población general con las medidas estándar de higiene, limpieza, prevención, etc. y además las especiales necesidades de la parte de la población acampada más sensible y con mayores posibilidades por sus especiales características.

Para ello hemos de saber que existe concretamente entre nuestros acampados, cuál es su característica y necesidad especial, cuando está para tenerlo presente esos días, cuantas personas hay en esa situación, etc. Tener a nuestra disposición esa información por



parte de todas las personas implicadas en el proceso nos condiciona la toma de ciertas decisiones y acciones a emprender.

Todas las personas implicadas en el proceso completo de manipulación de alimentos del campamento han de conocer esta información. Quien diseñe y haga los menús y haga los cálculos de las cantidades para tenerlo en cuenta en los días en qué estén presentes estas personas, quien haga las compras, quien almacene y lleve la intendencia para preparar los ingredientes especiales y cantidades para los días correspondientes, quien cocine para preparar los platos y tener los cuidados necesarios, quien sirva para vigilar evitar confusiones, etc. Y además es necesario tener esa información adecuadamente tratada (Tablas por días) y con la suficiente antelación.

En ese sentido es de todo punto vital una buena recogida y tratamiento de esa información con la reserva suficiente pero que garantice la seguridad alimentaria de las personas afectadas.

En ASDE-Exploradores de Castilla y León disponemos de herramientas que facilitan este trabajo con el formulario oficial de recogida de datos, en el que se incluyen estos extremos, y con el volcado de las especialidades alimentarias de cada Scout en su ficha privada Gillweb a la que solo deben tener acceso (y deben tenerlo para estas cuestiones) las personas necesarias para garantizar su seguridad y salud.

Es obligación del Coordinador de Campamento, o de la persona responsable de coordinar todo lo relacionado con las comidas en el mismo, recopilar todas las fichas de los y las participantes presentes en la actividad y asegurarse de que están correctamente cumplimentadas en lo relativo a este campo.

Ha de saber así si durante el campamento hay personas con intolerancia al gluten y en qué nivel, a los cacahuetes, a la lactosa, etc., alérgicos a algún alimento, con patologías alimentarias previas, etc.), cuántos, cuáles de estas, en qué días y tomas están presentes, qué necesidades especiales tienen, etc.

Ha de pasar esa información a tablas por días y tomas con instrucciones para quien esté ese día al frente de la cocina y el anterior al frente de la intendencia (Cantidades, ingredientes, compras, preparativos previos, sacar del almacén, ir descongelando, etc.).



## *2. Diseño de menús:*

Durante los preparativos en el periodo inmediatamente anterior al campamento (en el mes anterior aproximadamente) es costumbre, una vez que se conoce el número aproximado de participantes y las personas con necesidades alimenticias especiales, diseñar los menús. Esto se hace ya en la práctica sobre plantillas o bien profesionales existentes en distintas webs especiales para grandes colectivos u con la hoja Excel que la asociación proporciona como herramienta de trabajo y ejemplo (que ayuda ya con la elección de platos, cálculo de cantidades, cálculo de ingredientes necesarios para compras, etc.)

Este trabajo conlleva dos fases diferenciadas:

- a) Diseño de los menús diarios (Lo que se va a comer cada día y en cada una de las tomas): elección de platos. En esta fase es muy importante tener en cuenta
  - a. La política de la asociación de promoción de la comida sana y equilibrada. Los consejos de nutrición.
  - b. La personalidad educativa de la entidad
  - c. La filosofía de austeridad scout y el presupuesto del campamento.
  - d. Las particularidades existentes en términos alimenticios citadas anteriormente.
  - e. La cantidad de Scouts acampados.
  - f. Las preferencias de la población acampada (colectiva o individualmente: veganos, vegetarianos, etc.)
  - g. Los cumpleaños y fiestas de las secciones tras las veladas de fin de campamento u otras.
  - h. Etc.
- b) Preparativo de todo lo necesario para las compras. Fase en la que se tiene en cuenta ciertos extremos:
  - a. El orden de las compras. No es conveniente en muchas ocasiones compra toda la comida desde el principio siendo interesante reservar la compra de alimentos frescos al día a día de la zona.
  - b. La existencia de proveedores ventajosos, empresas que prestan servicios adicionales como el envasado al vacío en los lotes que les indiquemos (muy interesante para la gestión diaria de la cocina y para las marchas), el traslado con los costes de los portes por su cuenta de los pedidos hasta el mismo sitio de campamento en sus propios camiones, los precios por compras en grandes cantidades, facilidades de pago y facturación, etc.



- c. Hay ciertos alimentos que exigen cuidados especiales durante la compra (Congelados para no romper la cadena de frío, sensibles al exceso de calor o al peso en el almacenamiento y transporte, etc.)

### *3. Sistemas de compra (Previa, durante)*

En cuanto específicamente a la adquisición de los ingredientes y su traslado hasta allí y posterior almacenamiento (además de lo dicho) hay que tener en cuenta que compramos nosotros, que hacemos tres tipos de compras:

- Gran compra previa al campamento -Que, como ya se ha dicho, llevamos nosotros o nos sirven en grandes cantidades y hay que almacenar allí (con lo que ello conlleva tanto de transporte –calor, tiempo, embalaje, etc.-, etc. -, como de previsión de cantidades y diseño de menús, como de condiciones higiénico sanitarias en la carga y descarga de camiones o autobuses, como de almacenamiento posterior –orden, acceso, fecha de caducidad, calor, apilamiento, peso, cadena de frío, lotes, envasados –vacío, etc.-), etc.
- Compras in situ: carnicería, pescadería, huevos, pan... que vamos a recoger cada día o nos sirven en la campa (Cámaras frigoríficas de carnicero, etc.)
- Compras diarias (Supermercado, tiendas locales, etc.) con lo que conlleva de cuidado con los temas de transporte de comida, calor que afecta a alimentos, cadena de frío, etc.

Es sumamente importante en esta fase para quien la lleve a cabo o supervise estar especialmente atento/a a cuestiones como:

- Sistema de empaquetado, embalaje, cierre, etc.: Ha de tener en cuenta no solo criterios de precio sino también de transporte en las condiciones adecuadas, de dosis o raciones, facilidad para la manipulación generación de residuos, etc. (tarros de cristal, apilamiento de cajas, servicio en mesas individualmente, tarrinas, botes, etc.)
- Fechas de caducidad, aguante de los alimentos, etc.

### *4. Sistemas de traslado, carga y descarga.*

Una particularidad de un campamento scout a ser tomada en cuenta en materia de prevención de riesgos por intoxicación alimentaria y de manipulación de alimentos es la distancia a recorrer. Los campamentos se llevan a cabo en muchas ocasiones a cientos de kilómetros del lugar donde el Grupo Scout tiene sus locales y sin embargo la compra



principal suele hacerse en esa localidad. La comida tiene que llegar desde el punto a al punto b.

Si se contratan proveedores que incluyen en su servicio el transporte estos cuidan de que las condiciones de almacenamiento previo a la carga y el flete, las de la misma carga y descarga, las de la estiba en el medio de transporte y las del propio transporte sean las más adecuadas. Es su obligación. Máxime en el caso de transporte de alimentos en condiciones de frío. Ello no quita de que la nuestra sea asegurarnos de que ha sido así y vigilar el correcto estado de los alimentos a la recepción.

Sin embargo, esta práctica sigue siendo minoritaria (o no válida para toda la compra) y buena parte de la comida viaja en el camión de campamento junto a maderas, hierros, herramientas, material eléctrico, etc. (○ incluso acompañando a los acampados en su viaje en las bodegas del autocar que los traslada al lugar del campamento).

En estos casos la atención del responsable de las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria debe centrarse en:

- Condiciones de carga y descarga (Manipulación adecuada, que los alimentos estén bien envueltos y no haya contactos indebidos, evitar que se abran paquetes, etc.)
- Condiciones de almacenamiento durante el transporte: peso, caídas y derrames, roturas, calor del motor, frío, intemperie lluvia, humedad, fragilidad de ciertos alimentos, posibilidad de contacto con superficies sucias, riesgos biológicos, etc., etc.

### *5. Sistemas de almacenamiento*

Los alimentos que se consumen en un campamento Scout se almacenan en tres momentos y cada uno tiene sus particularidades que deben ser tenidas en cuenta.

- Almacenamiento **previo** al campamento: Desde que se compran se suelen ir guardando a medida que se adquieren junto a lo demás que va a ir al campamento, en los locales del grupo durante unos días hasta la salida del camión o autocar. Las bases de los grupos en la mayor parte de las ocasiones no reúnen las condiciones adecuadas (de higiene, riesgos biológicos, limpieza, temperatura, etc.) para almacenamientos prolongados, pero estos no suelen serlo. Hay que tener especial cuidado con estos aspectos para evitar la contaminación de los alimentos.



- Almacenamiento de alimentos **durante** el campamento. Que a su vez puede ser:
  - o En nuestras propias dependencias: En la tienda de intendencia o despensa. En este caso hay que ser especialmente diligentes en materia de seguridad alimentaria atendiendo a cuestiones como
    - El criterio de almacenamiento de la comida (acceso, cercanía de lo más frecuente de usar, orden de consumo, estiba, peso, etc.)
    - Cuidados:
      - Dados los riesgos biológicos existentes (insectos animales –vacas, perros, zorros, ratones, lagartos, etc.-, limpieza, microorganismos, ácaros, polvo, pelo, escamas, etc.) es imprescindible el almacenamiento con dificultades de acceso y aislado de los alimentos (cierres, altura, envoltura, hermetismo en ocasiones, etc.)
      - Dados los riesgos climatológicos que pueden afectar a la comida (humedad, exposición al sol, lluvia, calor, sombra, frío, etc.) se hace necesario un almacenamiento cubierto, aireado y fresco, la colocación sobre palés, etc.
      - En cuanto a la cuestión de las cámaras y arcones frigoríficos en los campamentos para garantizar el almacenamiento de ciertos alimentos en las mejores condiciones hasta su preparación (mantenimiento de la cadena de frío, etc.) no todos los Grupos Scouts las usan por coste, ruido ambiental del motor o generador, gasto de combustible, espacio, necesidades de cuidados (limpieza) y mantenimiento, etc.
  - o En dependencias ajenas. En almacenes de proveedores locales (Carniceros, panaderos, etc.) Esta opción se suele usar cuando se hacen grandes compras, cuando se pide al proveedor que lo tenga preparado para su recogida (por ejemplo, si tiene que hacer hamburguesas o abrir las pechugas de pollo de grandes pedidos, o en bandejas por lotes, etc.), o cuando para el almacenamiento se necesitan cámaras frigoríficas hasta el consumo. En estos casos además hay que tener en cuenta en materia de seguridad alimentaria las debidas precauciones en el momento del traslado de los alimentos de las dependencias comerciales al sitio de preparación en el campamento, que, aunque no supone grandes trayectos en los que por ejemplo afecte excesivamente el calor (o puede que sí), sí que tiene otros peligros. Ese traslado se suele hacer en vehículos no acondicionados (el coche de campamento) que suele estar sucio, apilarlo inadecuadamente, en movimiento lógicamente (y a veces tramos por terrenos abruptos), etc. Hay que evitar contactos y llevar los alimentos en las mejores condiciones hasta su preparación y consumo adecuadamente embalados



y aislados, sujetos, envueltos, separados, etc. (lo mismo podemos decir de llevar alimentos preparados a los lobatos y castores en las marchas, bocadillos, bandejas, etc.)

- Almacenamiento **posterior** al campamento de comida sobrante: A veces a la finalización del campamento nos ha sobrado comida (fruta, leche, galletas, ketchup y mahonesa...) y hay que darle un destino. Muchas veces si las cantidades no son muy grandes se llevan de vuelta a la localidad de la que es el grupo y se reparte entre los interesados (padres, familias, Scouters, etc.). En ocasiones se dona. No es lo mismo si se trata de alimentos perecederos o no ni si tenemos donde guardarlo en condiciones higiénicas y seguras hasta darle destino o no. Pero a veces las cantidades son significativas y los alimentos no son de los que se estropean con facilidad y vienen bien para ahorrarnos un dinero en la acampada de inicio de ronda a la vuelta a las actividades en septiembre. En ese caso decidimos guardarlas hasta entonces. Volvemos cansados del campamento y descargar el camión es agotador así que descuidamos el almacenamiento de estos alimentos y a la vuelta de un mes y medio nos los encontramos en malas condiciones. Este es un momento para aplicar lo de que el Scout no hace nada a medias y la persona responsable de los temas alimentarios no dará por cerrada su función hasta no haberse asegurado del almacenamiento en buenas condiciones.

### *6. Sistemas de cocinado:*

Una cocina de un campamento scout es mucho más que una cocina para preparar comidas a colectivos. Es además un espacio educativo en el que los componentes de la patrulla de servicio, que cambian cada día, "aprenden haciendo" responsabilidades, habilidades, conocimientos... se divierten, prestan un servicio al campamento entero ese día, madrugan para preparar el desayuno a los demás cuando estos se levantan, etc. Es un punto alrededor del cual se hacen cosas (Talleres en el comedor, pequeñas curas, preparativos de actividades, reuniones de evaluación al finalizar el día, etc.), donde se canta y se preparan tartas de cumpleaños caseras con galletas y colacao fiestas tras la velada de campamento, etc.

Pero centrándonos en su función como cocina también tiene, como ya hemos dicho, sus propias particularidades (Elementos de fortuna, a veces no perfectamente estables, en el campo, fuegos para cocinar, bombonas, mangueras, papeleras y grandes recipientes de basura, cercanía a fregaderos de fortuna, al almacén/dispensas(/intendencia, calor por



la época, dificultades para una estricta limpieza, polvo en el terreno, riesgos biológicos, personal no profesional, ambiente distendido, prisas en ocasiones, grandes cantidades, poco espacio, aceite caliente, leche hirviendo, herramientas cortantes, etc., etc.

En este tipo de entorno y dadas las dificultades añadidas se hace necesario un plus de autoexigencia por encima incluso del que se tendría en una cocina industrial para colectivos, en la que la limpieza de superficies es mucho más sencilla, menores las posibilidades de contaminación, más preparado el personal (prendas adecuadas, trayectoria profesional, costumbres y protocolos).

En este sentido hay que prestar especialísima atención a las comidas especiales para evitar errores (celiacos, intolerantes lactosa, alérgicos, etc.) dada la exigencia de exquisito cuidado que este tipo de especialidades conlleva en la manipulación de los alimentos (trazas, contaminación cruzada, usar herramientas –cuchillos, tablas, etc.- distintas, etc., etc.).

A nadie escapa, por último, que la cocina (preparación de alimentos) para grandes colectivos, tiene sus particularidades. La más obvia evidentemente la relacionada con la manipulación de grandes cantidades y la repetición de procesos de fritura, servicio, etc., pero también las conectadas a trabajo en equipo de varias personas en espacios reducidos, etc.

### *7. Sistemas de Servicio*

Los sistemas de servicios que usamos son diversos. Cada Grupo Scout es un mundo y tiene para esto diferentes costumbres que han de ser tenidas en cuenta a la hora de dar una respuesta a las necesidades en materia de higiene y manipulación de alimentos o una política unificada en este sentido.

Hay grupos en los que sirve solo una (o dos personas) a todos uno por uno en fila (grupos en que esto lo hace la misma persona todo el campamento, grupos en los que cambia cada día o cada poco, grupos en los que es la patrulla de servicio, grupos en los que es la misma persona que ha cocinado...).

Hay grupos en los que se llevan cazuelas y bandejas a cada mesa y sirve a todos un miembro del equipo de cocina o bien se sirven los propios comensales (e incluso dentro



de esto hay posibilidades pues en algunos uno sirve a todos y en otros cada uno se sirve lo suyo).

Cada una de estas tipologías de Servicio (que al fin y al cabo es una forma de manipulación de alimentos), sea la que se elija, ha de estar controlada por la persona responsable de estos temas en prevención de aparición de contaminaciones en el proceso.

### *8. Sistemas de limpieza y gestión de residuos y sobras.*

Tanto la preparación de los alimentos que se van a consumir en el campamento como el propio consumo producen residuos (restos, sobras, etc.) que han de gestionarse como parte del proceso de manipulación en prevención de la aparición de focos de suciedad o infección que puedan entrar en la cadena alimentaria y en el proceso.

En los alrededores de las instalaciones de la cocina y los comedores instalamos habitualmente grandes contenedores (Cubos de basura) y pequeñas papeleras. Si lo hacemos bien separaremos lo orgánico de lo demás (por motivos prácticos o por motivos educativos).

Las buenas prácticas de higiene exigen que esta basura esté cerrada herméticamente mientras no se use y se retire a diario (Desde luego la orgánica) en bolsas bien cerradas y usando el sistema de retirada de basuras de la localidad, para evitar así procesos de putrefacción por el calor (malos olores, infecciones, etc.), contaminaciones alimentarias, focos de atracción de animales, etc. La limpieza de estos contenedores y recipientes también será frecuente. La manipulación por parte de las personas ha de hacerse con guantes en la medida de lo posible (y más si se trata de personas del equipo de cocina) y guardarse las más exquisitas exigencias de limpieza personal tras ello.



## 2.FIGURAS QUE INTERVIENEN EN ESTE PROCESO:

### Tipología: funciones y responsabilidades de cada rol:

#### 1.Por responsabilidad:

a. Supervisor de seguridad alimentaria: Es la persona que lleva a cabo durante todo el proceso las labores de supervisión y se asegura del pleno cumplimiento de las condiciones exigidas para en esta materia en cada fase. Es conveniente que sea una persona que se encargue específicamente de estas cuestiones -por ejemplo, el Intendente de campamento o el responsable de cocina general, pero en caso contrario debe ser el o la Coordinador/a de campamento- La formación mínima que debería tener es la titulación de (Coordinador de Tiempo Libre o al menos haber hecho el Curso de Seguridad alimentaria ETLIM y desde luego al menos este-)

b. Diseñadores de Menús: Es la persona o equipo de personas que a la vista de los participantes y el presupuesto diseñan el menú del campamento día por día. Pueden coincidir o no con otros intervinientes (compras, cocina, intendencia, etc.) por lo que debe haber en caso contrario gran coordinación entre ellos.

#### c. Manipuladores directos:

##### i. Cocinando

1. Cocineros: Es la persona o personas que dirigen los trabajos de cocina durante el campamento y llevan el peso de la preparación de los alimentos (pueden coincidir o no con los responsables del servicio). En los campamentos Scouts por sus características (voluntariado, etc.) esta figura tiene particularidades que han de ser tenidas en cuenta en materia de prevención de riesgos en seguridad alimentaria: El o la cocinero/a suele ser uno de los/las scouters sin sección, un/a antiguo/a scouter, un matrimonio de ex Scouters, etc., en ocasiones es un pequeño grupo de personas (equipo de apoyo) que hace estas y otras tareas durante el campamento, otras son padres. A veces se dan el relevo y no duran todo el campamento (una semana una pareja y otra otra, etc.) –con cierta frecuencia estos relevos son múltiples a lo largo del campamento para cubrir todos los días de duración de este y conjugarlo con las agendas y compromisos de los voluntarios produciéndose relevos y solapamientos, otra práctica generalizada es la del llamado cocinero/a de día consistente en que cada día uno de los scouters o voluntarios deja sus labores educativas en la sección y se encarga de la cocina ese día, etc. Por todo ello es de gran



importancia de nuevo la coordinación entre estas figuras y de estas figuras con las demás intervinientes en el proceso.

2. Resto de personal de cocina: Ayudando a estas personas que llevan el peso de la preparación de la comida diaria hay colaboradores en labores de pinche (pelar patatas, cortar pan, prepara bandejas para servicios, etc.) ya sean puntuales o continuos y ya sean otros adultos o los componentes de la patrulla de día. Todas estas personas han de cumplir también escrupulosamente las pautas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación cuando la efectúen y el o la cocinero/a asegurarse de ello.

ii. Otras manipulaciones: Además de las personas que intervienen directamente en la preparación de los alimentos (cocina) no olvidemos que nuestro proceso de manipulación alimentaria empieza en las compras y acaba en la gestión de los residuos (Incluso de la comida sobrante tras el campamento), incluyendo por tanto todas las fases intermedias (traslado, almacenamiento, servicio, etc.). Desde la supervisión del proceso se verificará que todas las personas intervinientes en cada fase guardan los debidos cuidados correspondientes a su formato de manipulación (limpieza, etc.).

## 2. Por cargos:

d. Intendente: En la organización de nuestros campamentos Scouts tradicionalmente las funciones de cocina tienen suficiente entidad, volumen y responsabilidad como para no cargar a esta persona con otras tareas y preocupaciones (aunque no siempre es así y a veces comparte también estas otras funciones) por lo que otra persona se encarga de que tenga todo lo necesario para cocinar (menús de cada día, ingredientes, compras, viajes al pueblo a por agua, pan, carne, pescado, alimentos almacenados y ordenados adecuadamente en la despensa, compras de última hora, etc.) A esta otra persona con esas funciones la llamamos intendente de campamento y también suele tener responsabilidades con otro tipo de materiales (papelería, apoyo en marchas llevando comida, etc.). En la práctica es frecuente que si el coordinador de campamento no tiene sección educativa durante el campamento lleve a cabo estas funciones, otras veces es otro tipo de voluntario o un equipo que aglutina las funciones de cocina e intendencia. Es una figura idónea para llevar a cabo las tareas de supervisión en materia de seguridad alimentaria si tiene la suficiente formación para ello. Habitualmente el "equipo" de cocina (cuando es una pareja, tres personas, etc.) se reparten las tareas de compras y despensa aparte de cocinar, pero otras veces esas funciones las lleva a cabo una persona distinta: el/La intendente de campamento. Es una figura que por tanto debe tener un altísimo nivel de coordinación con la cocina (sea un equipo, una persona, una pareja, etc.) y que a veces



(no siempre) es la misma que ha preparado los menús y ha hecho las compras antes del campamento. Hace funciones de compras, transporte de comida, almacenamiento, menús, etc.

e. Patrulla de Servicio: En Scouts llamamos así a la costumbre que tienen muchos grupos para implicar educativamente a los propios SCOUTS en el servicio a los demás y para ayudar en las tareas del campamento, de formar un equipo de pinches de apoyo formado cada día por diferentes scouts de las secciones y que desarrollen pequeñas tareas adecuadas a su edad: fregar cacharros, servir, preparar bandejas, pelar patatas, recoger basura, limpiar comedores, traer ingredientes de intendencia, etc. Es una práctica muy extendida que cada día un par de lobatos, un par de scouts, un par de Escultas y uno o dos rovers salgan de las actividades educativas del día con sus respectivas secciones para ayudar en cocina con esas labores. Es muy importante que los responsables de cocina se aseguren de que ellos y ellas también cumplen las pautas de higiene exigibles a todo manipulador.

f. Jefe de día: Hay grupos que tienen esta figura, un Scouter que alternativamente cada día se sucede y releva con otro para hacer las compras (comida, manualidades, etc.), aparte de otras cuestiones como limpieza de la campa, letrinas, orden general, materiales, actos comunitarios, etc. (Si esto no lo hace el/la Coordinador de campamento si está libre de servicio educativo en sección o no hay un intendente)

## **Sistemas de coordinación entre ellas**

Dada la pluralidad de potenciales intervinientes implicados en el proceso, sus diferentes grados de responsabilidad, la diversidad de formatos y grados de la manipulación, etc. y puesto que en nuestro modelo organizativo de campamentos (máxime en estos temas) es muy frecuente que, a diferencia del entorno empresarial de un comedor de colectivos donde los roles son muy estrictos y no se confunden y además son continuos, se dé una separación entre quien hace los preparativos previos (Recopilación previa de particularidades de comensales –alergias, intolerancias, observaciones médicas, vegetarianos, veganos, etc.-), quien diseñe de menús, quien haga la compra de comida de campamento antes del mismo, y quien luego allí los usa (Cocineros, intendente, etc.) esto ha de ser tenido en cuenta a la hora de la coordinación entre ambas figuras, las comunicaciones, etc.



Es vital en este sentido:

- a) La supervisión de una figura única durante todo el proceso para asegurarse de estas cuestiones con el grado suficiente de sensibilidad hacia ellas, formación, dedicación e implicación.
- b) La claridad en la jerarquía de toma de decisiones y ejecución
- c) La claridad de las instrucciones y su grado de vinculatoriedad (directrices, obligaciones, consejos, etc.)
- d) La claridad de las comunicaciones
- e) La documentación del proceso (Menús, fichas, tomas, listas y compras, etc.)

## **Herramientas y protocolos (panorámica general)**

1. La ficha de recogida de información personal relevante en estos temas: La ficha que es de uso obligatorio en ASDE-Exploradores de Castilla y León para todos los Grupos Scouts y para todos los Scouts de estos (Modelo de recogida de datos y permisos) incluye un apartado específico para las cuestiones médicas (patologías previas, necesidades farmacológicas, atención médica específica, observaciones, permisos para intervenir quirúrgicamente en caso de urgencia, etc.) en el que se incluye de manera concreta y destacada lo relativo a las observaciones alimenticias tener en cuenta (alergias, intolerancias, etc.). Esta ficha debe estar a disposición, con las debidas reservas dada la información personal que contiene, de la Coordinación de campamento, la inspección si la solicita (al ser el permiso de asistencia y participación en el campamento en sí mismo, de quien diseña los menús para ser tenidas en cuenta estas circunstancias, etc. El/la secretario/a de grupo es responsable de que los datos en ellas contenidos sean veraces y estén completos, y de volcarlo en formato electrónico en Gillweb para facilitar el acceso a los datos, la confección de listas y menús, etc.

2. Herramientas de configuración de menús: ASDE-Exploradores de Castilla y León ha desarrollado una hoja Excel que pone a disposición de sus Grupos Scouts para la confección de menús de campamento. Es de fácil uso y está pensada específicamente para nuestra realidad y necesidades. Está diseñada de tal manera que si se introducen datos como el número de participantes y los platos nos proporciona cantidades a comprar haciendo el cálculo ella misma.

3. Hojas de incidencias: Hay que recordar a los y las coordinadores/as de campamento que es obligatorio consignar en las hojas de incidencias los episodios de intoxicación alimentaria que durante el campamento pudieran darse y a la finalización de este volcar tales incidencias y remitirlas a la inspección de juventud a través de la aplicación IRIS.



# AUTORIZACIÓN PATERNA O TUTELAR PARA PARTICIPACIÓN DE LOS SCOUTS EN LAS ACTIVIDADES USO DE LA IMAGEN Y OTROS PERMISOS

## Referencias normativas:

Art. 13. Letra g) de la orden FAM/657/2005 de 4 de Mayo, por la que se desarrolla el Título III, "De las Actividades Juveniles de Tiempo Libre", del Decreto 117/2003, de 9 de Octubre, por el que se regulan las líneas de Promoción Juvenil en Castilla y León. "El responsable de la actividad deberá tener a disposición de la Inspección, durante su desarrollo, ..., la siguiente documentación:

### g) LA AUTORIZACIÓN ESCRITA DEL PADRE, MADRE O TUTOR DE LOS MENORES PARTICIPANTES EN LA ACTIVIDAD"

Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.  
 STS de 7 de Octubre de 1996 y de 19 de Octubre de 1992 así como STC 81/2001  
 Definiendo el derecho a la Intimidad y a la propia imagen y su disposición de los titulares o sus padres o tutores

A los efectos del cumplimiento de las leyes vigentes en materia de autorización paterna para la participación de menores en actividades y permisos para el uso de la imagen de menores y de conformidad con lo establecido en el artículo 3.1 de la Ley Orgánica 1/1982 de 5 de Mayo del Código Civil.

#### Yo/Nosotros:

Don: \_\_\_\_\_ con DNI \_\_\_\_\_

Dña: \_\_\_\_\_ con DNI \_\_\_\_\_

En calidad de Padre/Madre/padres/Tutor del menor/menores: \_\_\_\_\_

#### Y en su nombre y representación OTORGO/OTORGAMOS EXPRESAMENTE permiso para:

a) Su participación en las actividades del Grupo Scout \_\_\_\_\_ y de la Asociación ASDE-Exploradores de Castilla y León a la que pertenece entre las que se cuentan entre otras:

- Reuniones semanales en sus locales.
- Salidas y Excursiones.
- Acampadas de Inicio, Navidad, Semana Santa, etc. cuando se celebren.
- Campamentos de Verano.
- etc... (Sin que con ello me obligue a que acuda a todas ellas)

b) Asimismo, y de manera EXPRESA doy mi consentimiento para que participe en la actividad denominada RAIDS (servicio/24 horas pioneras) que consiste en una actividad orientada a Escultas y Rovers en el campamento de verano en la que tendrán que superarse a sí mismos siendo capaces de desarrollar un trabajo en sociedad a cambio de alojamiento o comida y ser capaces de pernoctar en el monte reflexionando sobre su carta pionera.

c) AUTORIZO a que participe en actividades subcontratadas a otras entidades, así como a usar los servicios que el Grupo Scout o la Asociación ASDE-Exploradores de Castilla y León contrate a entidades ajenas.

d) Así como en otras dinámicas y acciones que eventualmente se pudieran organizar en estas actividades siempre que cuenten con las debidas garantías de seguridad (talleres de iniciación a la escalada, prácticas básicas de rapel, tirolesa, actividades acuáticas, etc...), sabiendo que pertenecen al Programa educativo del Grupo Scout y desarrollan el Método Scout mediante el desarrollo de destrezas y habilidades, el contacto con la naturaleza y la generación de confianza en sí mismo. Estoy informado y conozco en qué consisten, siendo consciente de que algunas actividades de las desarrolladas en campamentos y otras actividades al aire libre, por su esencia y características, así como por el entorno en que se llevan a cabo conllevan un nivel de riesgo mínimo pero mayor que en las actividades sedentarias de interior.

e) Por otra parte OTORGO/OTORGAMOS EXPRESAMENTE consentimiento para la captación, uso y difusión de la imagen del menor arriba mencionado ÚNICAMENTE en los soportes divulgativos del Grupo Scout y la Asociación a la que pertenece/n, así como los de la Federación de Asociaciones de Scouts-Exploradores de España, en sus diferentes soportes y canales físicos y virtuales (publicaciones internas, páginas web, redes sociales, folletos y trípticos, pegatinas, carpetas, posters, cartas, cartelería, etc...) dado su carácter divulgativo y que este uso no es contrario a los derechos de mis representados, siempre que no haya en la elaboración de estos materiales ánimo de lucro y la imagen de estos menores sea tratada con respeto.

f) Asimismo y ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE para el caso de imposibilidad de mi/nuestro consentimiento expreso en el mismo momento ante la insalvable dificultad para el contacto tras los intentos necesarios y solo para el caso extremo de necesidad de **intervención quirúrgica urgente** de alguno de los menores arriba citados, así considerada por un facultativo médico al que se hubiera acudido en caso de enfermedad o accidente, OTORGO/OTORGAMOS EXPRESAMENTE consentimiento para que se efectúe dicha intervención.

Para todo ello firmo/firmamos en señal de nuestro consentimiento

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

Firmado: (por ambos padres o tutores legales)

De conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Se informa de que los datos aquí recogidos sólo se usarán a los efectos de las precauciones necesarias en las actividades en las que el/los menores participen y serán custodiados convenientemente para la protección del derecho a la intimidad del/los mismos/s. Puede ejercer en cualquier momento sus derechos de acceso, rectificación o cancelación dirigiéndose a la secretaría del Grupo Scout o a ASDE-Exploradores de Castilla y León, Paseo del Cauce 92 bajo, 47012-Valladolid, castillaleon@scout.es.

En caso de no haber alteración, patología o terapia conocida; declaración expresa de no haber

Observaciones médicas y anfibias; Enfermedades, patologías (alergias conocidas, espondilodias alérgicas, enfermedades infecciosas, etc.)

Medicación (medicamento y paraf) \_\_\_\_\_

Atenciones especiales a tener en cuenta desde el punto de vista sanitario: \_\_\_\_\_

Otras observaciones a tener en cuenta (Situaciones familiares especiales, permisos/prohibiciones específicas, etc): \_\_\_\_\_

Menor sometido a expediente de protección \_\_\_\_\_

#### TELÉFONO DE CONTACTO PARA CASO DE EMERGENCIA:

De conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de protección de datos de carácter personal, se informa de que los datos aquí recogidos sólo se usarán a los efectos de las precauciones necesarias en las actividades en las que el/los menores participen y serán custodiados convenientemente para la protección del derecho a la intimidad del/los mismos/s. Puede ejercer en cualquier momento sus derechos de acceso, rectificación o cancelación dirigiéndose a ASDE-Exploradores de Castilla y León, Paseo del Cauce 92 bajo, 47012-Valladolid, castillaleon@scout.es, telf: 983 207794.



### **3.MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA NUESTRAS ACTIVIDADES (ADAPTACIÓN DE LAS PAUTAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A LA REALIDAD DE UN CAMPAMENTO SCOUT)**

#### **Pautas de limpieza y manipulación de menaje:**

Dadas las especiales condiciones de la cocina de un campamento scout (instalaciones abiertas, calor por la época del año, entorno natural –riesgos biológicos, polvo, suciedad, etc.-, tareas de limpieza frecuentemente llevadas a cabo por los propios Scouts, instalaciones de fortuna – fregaderos, almacenamiento expuesto, etc.-, etc.) se hace necesario un plus de autoexigencia en todo lo relacionado con el fregado del menaje y las herramientas de cocina. Las tareas en este sentido han de ser supervisadas (y revisadas) por un adulto. Se hace conveniente no dejar pasar mucho tiempo para llevarlas a cabo tras los servicios y usos y desde luego hacer periódicamente una limpieza a fondo solo por adultos.

#### **Pautas de limpieza personal de los manipuladores:**

Bajo este nombre recordamos que no solo se encuentran los cocineros. Toda persona que en algún momento participa del proceso de manipulación de entre las citadas en este manual han de guardar las más exquisitas pautas de limpieza personal durante esta intervención. La limpieza personal (manos, uñas, etc.) completa y detallada no siempre es sencilla en instalaciones de fortuna como las que usamos en los campamentos por lo que ha de insistirse en el uso más frecuente de lo habitual de jabón, así como de la manipulación con guantes siempre que sea posible.

#### **Pautas de almacenamiento de comida:**

Nuestras tiendas despensa/tiendas de intendencia/almacenes tienen como sabemos características propias que les afectan en estos temas y que hay que tener en cuenta para establecer las medidas de protección que ya hemos comentado. Es importante el criterio de almacenamiento de la comida (acceso, cercanía de lo más frecuente de usar, orden de consumo, estiba, peso, etc.) y las medidas en prevención de los riesgos biológicos existentes (insectos animales –vacas, perros, zorros, ratones, lagartos, etc.-, limpieza, microorganismos, ácaros, polvo, etc.). Es imprescindible el almacenamiento con dificultades de acceso y aislado de los alimentos (cierres, altura, envoltura, hermetismo en ocasiones, etc.) y las que prevén los daños que pueden provocar las circunstancias climatológicas que pueden afectar a la comida



(humedad, exposición al sol, lluvia, calor, sombra, frío, etc.). Se hace necesario un almacenamiento cubierto, aireado y fresco, la colocación sobre palés, etc. En cuanto a la cuestión de las cámaras y arcones frigoríficos en los campamentos para garantizar el almacenamiento de ciertos alimentos en las mejores condiciones hasta su preparación (mantenimiento de la cadena de frío, etc.) no todos los Grupos Scouts las usan por coste, ruido ambiental del motor o generador, gasto de combustible, espacio, necesidades de cuidados (limpieza) y mantenimiento, etc.

### **Otros elementos materiales y herramientas:**

Es por último en esta parte necesario insistir de nuevo en lo dicho sobre la imprescindible e irrenunciable y continua limpieza de todos los elementos (Mesas tablas de corte, cuchillos, zona de comedor y cocina, elementos de servicio, etc.), disponer a la vista en la cocina y comedores de elementos de recuerdo de las pautas higiénicas a observar (cartelería con medidas y consejos), la presencia y continuo vaciado de los contenedores de basura a la distancia adecuada (cubos, papeleras, bolsas de basura, etc., etc.)

### **Protocolos de actuación en caso de intoxicación alimentaria**

- i. Leves/graves: Nuestra cualificación no nos permite habitualmente (más allá de la experiencia común) distinguir cuando una sintomatología (malestar, molestias estomacales, colitis, náuseas, fiebre, vómitos...) se debe a una intoxicación alimentaria o no, o si esta es leve o grave. Las intoxicaciones graves comienzan habitualmente con el mismo cuadro de síntomas que las leves (Salvo las muy agresivas) y en muchos casos el tiempo es el factor clave para iniciar un tratamiento, un aislamiento, detectar posibles afectados que aún no hayan cursado síntomas, pero lo vayan a hacer, etc. Por todo ello el primer consejo en este tema es acudir al médico siempre que se pueda. No obstante, a menudo el cambio de agua, de rutinas, de comida, las temperaturas, la actividad física, la exposición al sol, los cambios bruscos de temperatura, etc. pueden manifestarse en molestias leves que podemos afrontar con descanso, hidratación, limpieza del sistema digestivo mediante evitar ingestas, pero sin descuidar las necesidades nutricionales (con suero casero, etc.). Otros casos que ya requieren atención médica especializada (lavados de estómago, hospitalización, aislamiento, etc.)



quedan fuera de nuestra esfera por lo que ha de ser puestos en conocimiento médico cuanto antes.

- ii. Individuales, particulares, puntuales/ colectivos: La atención a los casos de intoxicación alimentaria tiene como particularidad que a veces afectan a personas concretas (la persona con una intolerancia específica, el alérgico, etc..) y otras a grupos (comida en mal estado, etc.). En esos casos la zona y recursos que en los campamentos solemos tener habilitados para atender a los acampados enfermos separados si lo necesitan de los demás miembros de la sección mientras dura la convalecencia (tiendas botiquín) se quedan cortos y es conveniente separar a los afectados por el brote o episodio (siempre que no haya que hospitalizarlos por supuesto) en una zona de acampada propia y separada del resto de la población acampada.
- iii. Comunicación autoridades (Sanitarias, Juventud): En caso de brotes o episodios de este tipo es obligatorio informar inmediatamente a las autoridades sanitarias. También la normativa de Juventud en Castilla y León indica expresamente la obligación de avisar de ello a la Inspección de Juventud.
  - a. Es necesario en esos casos tomar muestras de los alimentos servidos en los días anteriores, y de manera concreta en la jornada inmediatamente anterior, y guardarlos en cámara frigorífica si se dispone de ella **SUFICIENTEMENTE AISLADOS** para no contaminar a otros alimentos, revisar los ingredientes usados (estado, fecha de caducidad, etc.) si no se han acabado las cantidades disponibles de los mismos (para evitar su uso hasta detectado el elemento o partida concreta que haya podido producir la intoxicación), etc.
- iv. Gestión de Crisis: Tanto la federación de Scouts-Exploradores de España, como ASDE-Exploradores de Castilla y León tienen materiales elaborados en prevención de este tipo de contingencias caso de darse. Materiales que están a disposición de la coordinación de los Grupos Scouts. Son manuales de gestión de crisis y de Comunicación en estos casos que indican claramente la forma de comunicar internamente este tipo de situaciones sobrevenidas, a quien, quien ayuda, como



se gestiona la respuesta, cómo informar a los padres, como atender a los medios de comunicación, etc.

- a. Los Grupos Scouts de ASDE-Exploradores de Castilla y León cuentan con el teléfono de guardia 635440094 para este tipo de cuestiones (Solicitar asesoría sobre pasos a dar, informar, pedir ayuda, etc.) durante la celebración de sus campamentos.

## **Bloque Específico de manipulación de alimentos PARA COCINEROS/AS DE CAMPAMENTOS**

Monográfico manipulación en cocina:

- Pautas específicas de orden y limpieza en Cocinas de Campamento:

- *Elementos materiales*

Una cocina de un campamento scout es mucho más que una cocina para preparar comidas a colectivos. Es además un espacio educativo en el que los componentes de la patrulla de servicio, que cambian cada día, “aprenden haciendo” responsabilidades, habilidades, conocimientos... se divierten, prestan un servicio al campamento entero ese día, madrugan para preparar el desayuno a los demás cuando estos se levantan, etc. Es un punto alrededor del cual se hacen cosas (Talleres en el comedor, pequeñas curas, preparativos de actividades, reuniones de evaluación al finalizar el día, etc.), donde se canta y se preparan tartas de cumpleaños caseras con galletas y colacao fiestas tras la velada de campamento, etc.

Pero centrándonos en su función como cocina también tiene, como ya hemos dicho, sus propias particularidades (Elementos de fortuna, a veces no perfectamente estables, en el campo, fuegos para cocinar, bombonas, mangueras, papeleras y grandes recipientes de basura, cercanía a fregaderos de fortuna, al almacén/dispensas(/intendencia, calor por la época, dificultades para una estricta limpieza, polvo en el terreno, riesgos biológicos, personal no profesional, ambiente distendido, prisas en ocasiones, grandes cantidades, poco espacio, aceite caliente, leche hirviendo, herramientas cortantes, etc., etc.



En este tipo de entorno y dadas las dificultades añadidas se hace necesario un plus de autoexigencia por encima incluso del que se tendría en una cocina industrial para colectivos, en la que la limpieza de superficies es mucho más sencilla, menores las posibilidades de contaminación, más preparado el personal (prendas adecuadas, trayectoria profesional, costumbres y protocolos).

En este sentido hay que prestar especialísima atención a las comidas especiales para evitar errores (celiacos, intolerantes lactosa, alérgicos, etc.) dada la exigencia de exquisito cuidado que este tipo de especialidades conlleva en la manipulación de los alimentos (trazas, contaminación cruzada, usar herramientas –cuchillos, tablas, etc.- distintas, etc., etc.).

A nadie escapa que la cocina (preparación de alimentos) para grandes colectivos, tiene sus particularidades. La más obvia evidentemente la relacionada con la manipulación de grandes cantidades y la repetición de procesos de fritura, servicio, etc., pero también las conectadas a trabajo en equipo de varias personas en espacios reducidos, etc.

Dadas las especiales condiciones de la cocina de un campamento scout (instalaciones abiertas, calor por la época del año, entorno natural –riesgos biológicos, polvo, suciedad, etc.-, tareas de limpieza frecuentemente llevadas a cabo por los propios Scouts, instalaciones de fortuna –fregaderos, almacenamiento expuesto, etc.-, etc.) se hace necesario un plus de autoexigencia en todo lo relacionado con el fregado del menaje y las herramientas de cocina. Las tareas en este sentido han de ser supervisadas (y revisadas) por un adulto. Se hace conveniente no dejar pasar mucho tiempo para llevarlas a cabo tras los servicios y usos y desde luego hacer periódicamente una limpieza a fondo solo por adultos.

No podemos dejar de insistir en lo dicho sobre la imprescindible e irrenunciable y continua limpieza de todos los elementos (Mesas tablas de corte, cuchillos, zona de comedor y cocina, elementos de servicio, etc.), disponer a la vista en la cocina y comedores de elementos de recuerdo de las pautas higiénicas a observar (cartelería con medidas y consejos), la presencia y continuo vaciado de los contenedores de basura a la distancia adecuada (cubos, papeleras, bolsas de basura, etc., etc.)



Tanto la preparación de los alimentos que se van a consumir en el campamento como el propio consumo producen residuos (restos, sobras, etc.) que han de gestionarse como parte del proceso de manipulación en prevención de la aparición de focos de suciedad o infección que puedan entrar en la cadena alimentaria y en el proceso.

En los alrededores de las instalaciones de la cocina y los comedores instalamos habitualmente grandes contenedores (Cubos de basura) y pequeñas papeleras. Si lo hacemos bien separaremos lo orgánico de lo demás (por motivos prácticos o por motivos educativos).

Las buenas prácticas de higiene exigen que esta basura esté cerrada herméticamente mientras no se use y se retire a diario (Desde luego la orgánica) en bolsas bien cerradas y usando el sistema de retirada de basuras de la localidad, para evitar así procesos de putrefacción por el calor (malos olores, infecciones, etc.), contaminaciones alimentarias, focos de atracción de animales, etc. La limpieza de estos contenedores y recipientes también será frecuente. La manipulación por parte de las personas ha de hacerse con guantes en la medida de lo posible (y más si se trata de personas del equipo de cocina) y guardarse las más exquisitas exigencias de limpieza personal tras ello.

- *Personal (Higiene)*

Recordemos que las personas que manipulan alimentos en un campamento scout no son sólo los cocineros. Toda persona que en algún momento participa del proceso de manipulación de entre las citadas en este manual han de guardar las más exquisitas pautas de limpieza personal durante esta intervención. La limpieza personal (manos, uñas, etc.) completa y detallada no siempre es sencilla en instalaciones de fortuna como las que usamos en los campamentos por lo que ha de insistirse en el uso más frecuente de lo habitual de jabón, así como de la manipulación con guantes siempre que sea posible.

No obstante, en materia de seguridad alimentaria en un campamento scout hay que conjugar muchas cosas; en primer lugar, como es evidente la pretensión de evitar cualquier tipo de consecuencia dañina para los y las Scouts participantes en el campamento (Y el resto de la población acampada por supuesto) y en ese sentido



concretamente las intoxicaciones alimentarias. Pero también, y a diferencia de otras realidades, hay que conjugar cuestiones educativas, organizativas en un entorno y reparto de roles y tareas que no es el mismo que en otros espacios, particularidades de llevar a cabo este tipo de actividades en la naturaleza, número de acampados, método scout, participación de los propios scouts en el proceso, voluntariado, etc.

Ello conlleva tratar de alcanzar un compromiso entre la necesaria seguridad alimentaria y un nivel de riesgo asumible que no desnaturalice la experiencia que es un campamento scout sin renunciar a la mínima seguridad. Exigencias a cuya renuncia sería impensable llegar en otras esferas aquí al menos cabe planteárselas. No parecería lógico por mucho que veamos por la seguridad alimentaria de los Scouts acampados llegar al paroxismo de la prevención renunciando a rasgos que nos dan personalidad propia. Redecillas en el pelo, prendas especializadas o mascarillas en la cocina en un entorno natural en que hay polvo, ácaros, etc. no parecen medidas lógicas en una cocina de un campamento scout y sin embargo lo serían en otros escenarios. Igual que en otras esferas relacionadas con la prevención de riesgos cuando alguien participa en un campamento scout, con las características que estos tienen, renuncia a una dosis de comodidad conscientemente y asume un nivel de riesgo en algunos temas que no asumiría en otros (en un hotel, en un restaurante, etc.). Ello no implica renunciar a las necesarias exigencias de seguridad alimentaria en nuestros campamentos (en este caso higiénicas), antes nos obliga en muchos casos a ser más autoexigentes incluso, pero sí a que el esfuerzo se haga en adaptación a nuestra realidad y no simple y mera replicación de los estándares previstos para otras realidades que nos son ajenas y diferentes por completo a la que se da en un campamento scout. Tratemos pues de poner el foco en aquellas cuestiones de esta esfera que afectan directamente a nuestra realidad de modo más concreto.

Más información [aquí](#)



## HIGIENE EN LA COCINA

- ▶ Lavarse las manos antes de tocar un producto alimenticio.
- ▶ No comer ni fumar mientras se cocina.
- ▶ Llevar el pelo recogido y protegido por un gorro.
- ▶ Lavar los paños de cocina con frecuencia, ya que siempre están más o menos húmedos. Usar un paño diferente para cada uso y utilizar el papel absorbente siempre que sea posible.
- ▶ Evitar tablas de cortar, las ensaladeras y las espátulas de madera. Éstas conservan la humedad en sus estrías, lo que las convierte en lugares propicios para la proliferación de las bacterias.
- ▶ Lavar los utensilios de cocina cada vez que se vaya a preparar un alimento diferente.
- ▶ Lavar la mesa o las superficies de trabajo después de manipular cada alimento. No basta con pasar una bayeta: debemos lavar la superficie con un producto detergente y, a continuación, aclarar antes de secarla.
- ▶ La bayeta constituye un foco de proliferación de microbios, ya que casi siempre está húmeda. Se debe desinfectar las bayetas regularmente con lejía o con un lavavajillas.
- ▶ Conservar la comida en el frigorífico hasta su uso.
- ▶ Guardar los alimentos por separado.
- ▶ Comprar los alimentos en el día.
- ▶ Tirar las sobras de comida a la basura y llevar la basura diariamente a los contenedores.





## **HIGIENE EN LA COCINA**

- **Protocolos de trabajo:**
  - o Disponibilidad del menú con antelación
  - o Disponibilidad de necesidades alimentarias especiales con antelación.
  - o Disponibilidad de número de tomas por comida/comensales por toma y día con sus particularidades con antelación.
  - o Comprobación de ingredientes.
  - o Comprobación de disponibilidad de medios.
  - o Coordinación y comunicación con otras figuras (intendente, compras, responsables de servicio, de secciones, etc.)
  
- **Pautas específicas de cocina de alimentos en campamentos Scouts:**
  - o Grandes colectivos
  - o Grandes cantidades
  - o Especialidades de participantes particulares y las medidas para atenderlas.
  
- **Gestión de equipos de Cocina Scouts (Patrulla de servicio, etc.)**

La persona que asume las funciones de Responsable de Cocina de un Campamento Scout asume no solo las de quien prepara la comida para la población acampada, sino que es consciente de su rol como educador (ejemplo durante el desarrollo de sus funciones para los Scouts acampados, educador estructurado como tal con la Patrulla de Servicio cada día, etc.). También asume las de supervisor y garante de los temas de seguridad alimentaria con todos sus colaboradores incluida la patrulla de servicio o patrulla de día. Es un líder de un equipo de trabajo, etc. Porque una cocina de un campamento scout es mucho más que una cocina para preparar comidas a colectivos. Es además un espacio educativo en el que los componentes de la patrulla de servicio, que cambian cada día, "aprenden haciendo" responsabilidades, habilidades, conocimientos... se divierten, prestan un servicio al campamento entero ese día, madrugan para preparar y desayuno a los demás cuando estos se levanten, etc. Es un punto alrededor del cual se hacen cosas (Talleres en el comedor, pequeñas curas, preparativos de actividades, reuniones de evaluación al finalizar el día, etc.), donde se canta y se preparan tartas de cumpleaños caseras con galletas y colacao fiestas tras la velada de campamento, etc.



En Scouts llamamos Patrulla de día o Patrulla de Servicio a la costumbre que tienen muchos grupos para implicar educativamente a los propios SCOUTS en el servicio a los demás y para ayudar en las tareas del campamento, de formar un equipo de pinches de apoyo formado cada día por diferentes scouts de las secciones y que desarrollen pequeñas tareas adecuadas a su edad: fregar cacharros, servir, preparar bandejas, pelar patatas, recoger basura, limpiar comedores, traer ingredientes de intendencia, etc. Es una práctica muy extendida que cada día un par de lobatos, un par de scouts, un par de Escultas y uno o dos rovers salgan de las actividades educativas del día con sus respectivas secciones para ayudar en cocina con esas labores. Es muy importante que los responsables de cocina se aseguren de que ellos y ellas también cumplen las pautas de higiene exigibles a todo manipulador.

#### - **Preparativos para el servicio (particularidades scouts)**

Casi nunca tenemos tantos recursos en nuestros campamentos como para que las funciones de Servicio de Comidas puedan ser llevadas/coordinadas /dirigidas /supervisadas por una persona distinta al responsable de cocina y casi siempre ha de ser esta misma persona la que haga esas funciones.

Nos referimos a todo lo que está entre la preparación de la comida (cocina) y su ingesta por los acampados y más con las particularidades que tienen estas actividades en nuestros campamentos:

- Reparto de comida por lotes previos al reparto.
- Reparto por mesas en su caso.
- Recogida de la comida individualmente cada uno de los comensales o por lotes a la mesa.
- Servicio de preparativos previos de mesa (Galletas, mermelada, etc. para desayuno, ketchup y salsas para comidas y cenas, bebida, bandejas, fuentes, jarras, etc.)

En este tema tiene gran importancia el papel que se da a los propios acampados (Scouts) en estas cuestiones, la promoción del servicio como actitud (servir mesas, limpiar, etc.), la educación como seña de identidad, etc.

Los sistemas de servicios que usamos son diversos. Cada Grupo Scout es un mundo y tiene para esto diferentes costumbres que han de ser tenidas en cuenta a la hora de dar



una respuesta a las necesidades en materia de higiene y manipulación de alimentos o una política unificada en este sentido.

Hay grupos en los que sirve solo una (o dos personas) a todos uno por uno en fila (grupos en que esto lo hace la misma persona todo el campamento, grupos en los que cambia cada día o cada poco, grupos en los que es la patrulla de servicio, grupos en los que es la misma persona que ha cocinado...).

Hay grupos en los que se llevan cazuelas y bandejas a cada mesa y sirve a todos un miembro del equipo de cocina o bien se sirven los propios comensales (e incluso dentro de esto hay posibilidades pues en algunos uno sirve a todos y en otros cada uno se sirve lo suyo).

Cada una de estas tipologías de Servicio (que al fin y al cabo es una forma de manipulación de alimentos), sea la que se elija, ha de estar controlada por la persona responsable de estos temas en prevención de aparición de contaminaciones en el proceso.

- **Gestión de sobrantes y residuos:**
  - o Sobrantes y alimentos de más de un uso
  - o Residuos y basuras.

Tanto la preparación de los alimentos que se van a consumir en el campamento como el propio consumo producen residuos (restos, sobras, etc.) que han de gestionarse como parte del proceso de manipulación en prevención de la aparición de focos de suciedad o infección que puedan entrar en la cadena alimentaria y en el proceso.

En los alrededores de las instalaciones de la cocina y los comedores instalamos habitualmente grandes contenedores (Cubos de basura) y pequeñas papeleras. Si lo hacemos bien separaremos lo orgánico de lo demás (por motivos prácticos o por motivos educativos).

Las buenas prácticas de higiene exigen que esta basura esté cerrada herméticamente mientras no se use y se retire a diario (Desde luego la orgánica) en bolsas bien cerradas y usando el sistema de retirada de basuras de la localidad, para evitar así procesos de putrefacción por el calor (malos olores, infecciones, etc.), contaminaciones alimentarias, focos de atracción de animales, etc. La limpieza de estos contenedores y recipientes



también será frecuente. La manipulación por parte de las personas ha de hacerse con guantes en la medida de lo posible (y más si se trata de personas del equipo de cocina) y guardarse las más exquisitas exigencias de limpieza personal tras ello.

### **Bloque Específico para otros roles y figuras (intendentes, compra, traslado, almacenamiento, etc.) si no hace esas funciones quien hace las de cocina:**

#### **Diseñadores de Menús**

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - o Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.
    - Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
  - o Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
  - o Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
  - o Sentido de la austeridad scout
- Protocolos de trabajo:
  - o Uso de las fichas personales y recogida previa de datos
  - o Confección de menús (Uso de herramientas diseñadas y proporcionadas desde la asociación)
    - Previsiones:
      - botes de servicio (Mahonesa, kétchup, zumos, cereales, etc.)  
Grandes cantidades
      - Uso de huevo (Huevina, huevos frescos)
      - Etc.
    - Contar con el programa del campamento y la programación temporal para prever los menús de marchas (por sus especialidades de peso, cocina, lotes, etc.)
    - Particularidades necesarias para previsión: celebraciones, comidas o cenas especiales, cumpleaños, fiesta noche final, etc.
  - o Confección de listas de compras.



## **Compras previas**

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - o Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.
    - Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
  - o Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
  - o Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
  - o Sentido de la austeridad scout
- Consejos en base a la experiencia e intercambio de buenas prácticas
- Coordinación con diseñadores de menús.
- Planificación de compras.
  - o Listas de pedidos.
  - o Envasados (al vacío, lotes, etc.)
- Grandes proveedores.
- Temas de facturación
- Coordinación con otros grupos y con la oficina asociativa para compras y pagos.

## **Traslado (carga y descarga)**

- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba de camiones de campamento (seguridad, orden, cuidado de los alimentos, etc.)
- Ídem de autobuses de campamento.
- Pautas de cuidado en el traslado: calor, fragilidad, manipulación, cadena de frío, etc.
- Pautas de cuidado en la descarga: polvo, humedad, insectos, exposición al sol, tiempo a la intemperie hasta almacenamiento, etc.

## **Almacenamiento:**

### *Tras compra y previo al traslado al Campamento*

- Cuidados previos: cadena de frío, calor, riesgos biológicos (accesos animales, insectos...), caducidad, peso y apilamiento.



*Durante el campamento (Tras descarga del camión allí o las compras y pedidos en comercios locales)*

### **En nuestras instalaciones:**

- Medidas de especial cuidado en cuanto al apilamiento y almacenamiento de alimentos en el medio natural:
  - o Orden: Criterios: acceso por días, fechas de caducidad, tipología de alimentos, peso por alturas en estantes, etc.
  - o Instalación: la despensa o almacén de intendencia: temperaturas, cobertura a exposición solar, acceso desde cocina, dificultad de acceso para animales...
- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba (altura sobre el suelo (accesos animales, humedad, etc.) orden, cuidado de los alimentos, etc.), aislamiento del contacto entre ciertos alimentos, etc.
- Manipulación de alimentos una vez abiertos.
- Cámaras frigoríficas en caso de tenerlas: Uso, cadena de frío, etc.
- Retirada de alimentos.

### **En instalaciones ajenas (por ejemplo, cámaras frigoríficas de carniceros o supermercado del pueblo, etc.)**

- Pautas y consejos sobre duración del almacenamiento, manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, etc.,

*Compras durante la actividad (traslado, almacenamiento, etc.)*

- Pautas y consejos sobre manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, almacenamiento una vez en la campa., etc.



## 4.SISTEMA DE FORMACIÓN DE ASDE-EXPLORADORES DE CASTILLA Y LEÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Destinatarios, tipologías y perfiles
- Obligatoriedad de la formación
- Curso/s interno/s:
  - Contenidos
  - Formatos
  - Dossier del alumno/a
  - Fichas didácticas

Dada la diferencia de perfiles a las que hay que atender (tantas como posibles intervinientes en la manipulación) este plan establece dos niveles en materia formativa:

- a) Formación para quien vaya a ejercer labores de **SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA ASOCIACIÓN**:
  - Para lo que capacitaría el curso de seguridad alimentaria presencial de 16 horas de la etapa de Coordinador Scout impartido por la Escuela "Insignia de Madera" asociativa. (Se expedirá a estos alumnos/as un certificado específico que estas personas puedan mostrar a la Inspección en caso de visita acompañado de este PLAN).
- b) Formación para **MANIPULADORES/AS DIRECTOS** (quien vaya a estar en cocina y otras funciones)
  - Cuyos contenidos e instrumentos se desarrollan en las siguientes páginas.



## **CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA CAMPAMENTOS DE GRUPOS SCOUTS DE ASDE-EXPLORADORES DE CASTILLA Y LEÓN:**

### **Generalidades previas:**

---

Consiste en una **acción formativa online de corta duración a hacer por cada persona en su tiempo** (Una píldora formativa pensada como formación a medida para hacerse individualmente, aunque quepa hacerla presencialmente también algunos años).

Los contenidos y el test estarán disponibles virtualmente y se expedirá el certificado correspondiente (y se entregue o remita a su grupo) a toda persona que lo apruebe.

Esta "píldora formativa" tiene:

- a) Sesiones propias en la plataforma, ejercicios de cada contenido, presentaciones y videos, enlaces, etc.
- b) Y se complementa con el manual de manipulación adaptado a nuestra realidad que colgado en la web puede ser descargado y servir de manual de apoyo al alumno/a para superar el curso.

Tras la inscripción en el curso y su desarrollo y estudio de los materiales al alumno/a se le da acceso al test final de cuya aprobación dependiera la expedición del certificado final.

(De hecho, habrá dos:

- Uno para cocineros
- Otro para los demás roles: gestores de compras, diseñadores de menús, intendentes de campamento, etc.)



|               |
|---------------|
| <b>CURSO:</b> |
|---------------|

## **Objetivos del curso:**

---

### **General:**

Garantizar a los participantes en las actividades de los Grupos Scouts de ASDE-Exploradores de Castilla y León, y de manera específica en los campamentos de verano, su completa seguridad alimentaria.

### **Específico:**

Dotar a todas las personas que hacen tareas que conllevan algún tipo de manipulación de alimentos en las actividades scouts de los grupos de ASDE-Exploradores de Castilla y León de la suficiente cualificación para llevar estas a cabo de manera que se garantice la salubridad y la completa seguridad alimentaria a todas las personas que participen en ellas y el pleno cumplimiento de la normativa en este campo.

### **Operativos:**

- Conocer:
  - o Conceptos generales valiosos:
    - Seguridad alimentaria
    - Las patologías y enfermedades relacionadas con la alimentación (los resultados negativos a evitar)
    - Las especialidades alimentarias y su tratamiento.
  - o Las medidas preventivas.
  - o la normativa vinculada.
  - o El Plan de Seguridad alimentaria de la asociación.
- Reflexionar:
  - o Sobre nuestro proceso tipo de manipulación de alimentos.
  - o Sobre las particularidades de nuestra actividad en este ámbito y la forma en que estas pueden afectar a la seguridad alimentaria y como deben ser tenidas en cuenta y tratadas para ello.



- Sobre las distintas figuras y roles en nuestro proceso de manipulación y los medios de coordinación entre ellas para garantizar la seguridad alimentaria.
- Asumir:
  - La actitud de respeto máximo y sensibilidad hacia estas cuestiones.
  - La plena responsabilidad de sus cargos y funciones en este ámbito.
- Manejar con soltura:
  - Los protocolos previstos
  - Las habilidades requeridas según su función orientadas al cumplimiento del objetivo general.
  - Las herramientas ad hoc.

## **Contenidos:**

---

### **Bloque común:**

1. Conceptos generales de este ámbito:
  - a. La Seguridad alimentaria: Concepto y generalidades. Sensibilización.
  - b. Conceptos generales y terminología a manejar: contaminación, alimentaria, vías, cadena de frío, daños por calor a los alimentos, excipientes, conservantes, etc.
  - c. Patologías relacionadas con la alimentación (Salmonelosis, brucelosis, zoonosis, brotes víricos, anisakis, listeriosis, gastritis, etc.)
  - d. Especialidades alimentarias y su tratamiento:
    - i. Alergias e intolerancias (Celiaquía, Gluten, lactosa, frutos secos, pescado, etc.)
    - ii. Opciones personales a tener en cuenta: Vegetarianismo, Veganismo, etc.
  - e. Medidas preventivas según patología y especialidad:
    - i. Profilaxis y prevención
    - ii. Elementos materiales y herramientas (limpieza, cartelería con medidas y consejos, bolsas de basura, etc.)
  - f. Las especiales particularidades y cuidados necesarios para ciertos alimentos: huevo, aceites, salsas, Alimentos con alérgenos, etc.



- g. Pautas básicas de higiene personal en la manipulación de alimentos.
2. Normativa vinculada:
- a. Normativa en materia sanitaria general de manipulación de alimentos (La certificación, etc.,)
  - b. Articulado en materia de Actividades Juveniles en Castilla y León relacionada con estas cuestiones (Potabilidad, compra de comida y transporte, gestión de residuos, etc.)
  - c. Responsabilidad jurídica asumida por las personas que desarrollan estas funciones.
3. El Plan de Seguridad alimentaria de la asociación:
- a. Particularidades del proceso de manipulación alimentaria en campamentos Scouts:
    - i. El proceso (Visión general, luego se trata cada tema en detalle):
      1. Particularidades y número de participantes
      2. Diseño de menús.
      3. Grandes compras previas
      4. Almacenamiento hasta su transporte.
      5. Traslado (Carga y descarga) al lugar de campamento
      6. Almacenamiento
      7. Compras allí (compra, almacenamiento ajeno, traslado, almacenamiento propio, etc.)
      8. Uso (la instalación: cocinas, despensas/intendencias, comedores, basuras...)
      9. Cocina.
      10. Servicio
      11. Gestión de residuos.
    - ii. La multiplicidad de intervinientes en el proceso.
    - iii. La participación de los propios scouts en el proceso (y sus distintos formatos)
    - iv. Personalidad educativa de la entidad y la actividad y aplicación del método scout.
    - v. El campo como entorno en el que se desarrolla el proceso (y cómo influye desde esta óptica en cada fase del mismo), peligros biológicos (animales, plagas, insectos, ácaros...), climatología (calor, frío, humedad, sol, polvo, suciedad, etc.)



- vi. Carácter voluntario (No profesional) del personal responsable de estas funciones y tareas (Responsabilidad, Formación, cualificación, capacitación...)
- vii. Instalaciones de fortuna (Cocinas de campamento, despensas/intendencias, comedores...)
- viii. Particularidades a tener en cuenta en cada momento del proceso:
  - 1. Recogida de información previa (particularidades de participantes, observaciones médicas, alergias, medicación, intolerancias, etc.: la ficha personal)
  - 2. Diseño de menús:
    - a. Sistemas
    - b. Cantidades
    - c. Orden de compras
    - d. Cuidados especiales
  - 3. Sistemas de compra (Previa, durante)
  - 4. Sistemas de traslado, carga y descarga.
  - 5. Sistemas de almacenamiento
    - a. Previo/Durante
    - b. Propio (con cámaras/Sin cámaras) /Ajeno
  - 6. Sistemas de cocinado:
    - a. Cuidados especiales para realidades necesitadas de atención específica.
    - b. Medidas de seguridad alimentaria para estas realidades concretas.
    - c. Cocina para grandes colectivos.
  - 7. Sistemas de Servicio
  - 8. Sistemas de limpieza y gestión de residuos y sobras.
- b. Figuras que intervienen en este proceso:
  - i. Tipología: funciones y responsabilidades de cada rol:
    - 1. Por responsabilidad:
      - a. Supervisor de seguridad alimentaria (Coordinador o al menos Curso de Seguridad alimentaria ETLIM)
      - b. Diseñadores de Menús
      - c. Manipuladores directos:
        - i. Cocinando



2. Cocineros
3. Resto de personal de cocina
- c. Otras manipulaciones: Compras, traslado, almacenamiento, servicio.
  1. Por cargos:
    2. Intendente
    3. Patrulla de Servicio
    4. Jefe de día.
    5. Etc.
  - ii. Sistemas de coordinación entre ellas
  - iii. Herramientas y protocolos (panorámica general):
    1. La ficha de recogida de información personal relevante en estos temas: uso, datos destacables (observaciones médicas, intolerancias alimentarias, especialidades alimentarias, cuidados específicos, medicación, etc.)
    2. Herramientas de configuración de menús.
    3. Hojas de incidencias.
- d. Medidas específicas para nuestras actividades (adaptación de las pautas generales de seguridad alimentaria a la realidad de un campamento scout):
  - i. Pautas de limpieza y manipulación de menaje.
  - ii. Pautas de limpieza personal de los manipuladores
  - iii. Pautas de almacenamiento de comida.
  - iv. Elementos materiales y herramientas (limpieza, cartelería con medidas y consejos, bolsas de basura, etc., etc.)
- e. Protocolos de actuación en caso de intoxicación alimentaria
  - i. Leves/graves
  - ii. Individuales, particulares, puntuales/colectivos.
  - iii. Comunicación autoridades (Sanitarias, Juventud)
  - iv. Gestión de Crisis (ASDE)



## **Bloque Específico de manipulación de alimentos PARA COCINEROS DE CAMPAMENTOS**

Monográfico manipulación en cocina:

- Pautas específicas de orden y limpieza en Cocinas de Campamento:
  - o Elementos materiales
  - o Personal (Higiene)
- Protocolos de trabajo:
  - o Disponibilidad del menú con antelación
  - o Disponibilidad de necesidades alimentarias especiales con antelación.
  - o Disponibilidad de número de tomas por comida/comensales por toma y día con sus particularidades con antelación.
  - o Comprobación de ingredientes
  - o Comprobación de disponibilidad de medios.
  - o Coordinación y comunicación con otras figuras (intendente, compras, responsables de servicio, de secciones, etc.)
- Pautas específicas de cocina de alimentos en campamentos Scouts:
  - o Grandes colectivos
  - o Grandes cantidades
  - o Especialidades de participantes particulares y las medidas para atenderlas.
- Gestión de equipos de Cocina Scouts (Patrulla de servicio, etc.)
- Preparativos para el servicio (particularidades scouts)
- Gestión de sobrantes y residuos:
  - o Sobrantes y alimentos de más de un uso
  - o Residuos y basuras.

**Bloque Específico para otros roles y figuras (intendentes, compra, traslado, almacenamiento, etc.) si no hace esas funciones quien hace las de cocina:**

### **Diseñadores de Menús**

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - o Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.



- Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
- Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
- Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
- Sentido de la austeridad scout
- Protocolos de trabajo:
  - Uso de las fichas personales y recogida previa de datos
  - Confección de menús (Uso de herramientas diseñadas y proporcionadas desde la asociación)
    - Previsiones:
      - botes de servicio (Mahonesa, kétchup, zumos, cereales, etc.)  
Grandes cantidades
      - Uso de huevo (Huevina, huevos frescos)
      - Etc.
    - Contar con el programa del campamento y la programación temporal para prever los menús de marchas (por sus especialidades de peso, cocina, lotes, etc.)
    - Particularidades necesarias para previsión: celebraciones, comidas o cenas especiales, cumpleaños, fiesta noche final, etc.
  - Confección de listas de compras.

### **Compras previas**

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.
    - Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
  - Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
  - Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
  - Sentido de la austeridad scout
- Consejos en base a la experiencia e intercambio de buenas prácticas
- Coordinación con diseñadores de menús.



- Planificación de compras.
  - o Listas de pedidos.
  - o Envasados (al vacío, lotes, etc.)
- Grandes proveedores.
- Temas de facturación
- Coordinación con otros grupos y con la oficina asociativa para compras y pagos.

### **Traslado (carga y descarga)**

- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba de camiones de campamento (seguridad, orden, cuidado de los alimentos, etc.)
- Ídem de autobuses de campamento.
- Pautas de cuidado en el traslado: calor, fragilidad, manipulación, cadena de frío, etc.
- Pautas de cuidado en la descarga: polvo, humedad, insectos, exposición al sol, tiempo a la intemperie hasta almacenamiento, etc.

### **Almacenamiento:**

#### *Tras compra y previo al traslado al Campamento*

- Cuidados previos: cadena de frío, calor, riesgos biológicos (accesos animales, insectos...), caducidad, peso y apilamiento.

#### *Durante el campamento (Tras descarga del camión allí o las compras y pedidos en comercios locales)*

##### **En nuestras instalaciones:**

- Medidas de especial cuidado en cuanto al apilamiento y almacenamiento de alimentos en el medio natural:
  - o Orden: Criterios: acceso por días, fechas de caducidad, tipología de alimentos, peso por alturas en estantes, etc.
  - o Instalación: la despensa o almacén de intendencia: temperaturas, cobertura a exposición solar, acceso desde cocina, dificultad de acceso para animales...



- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba (altura sobre el suelo (accesos animales, humedad, etc.) orden, cuidado de los alimentos, etc.), aislamiento del contacto entre ciertos alimentos, etc.
- Manipulación de alimentos una vez abiertos.
- Cámaras frigoríficas en caso de tenerlas: Uso, cadena de frío, etc.
- Retirada de alimentos.

**En instalaciones ajenas (por ejemplo, cámaras frigoríficas de carniceros o supermercado del pueblo, etc.)**

- Pautas y consejos sobre duración del almacenamiento, manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, etc.,

*Compras durante la actividad (traslado, almacenamiento, etc.)*

- Pautas y consejos sobre manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, almacenamiento una vez en la campa., etc.



## Reparto de contenidos en sesiones:

### BLOQUE COMÚN:

#### SESIÓN 1 (1H)

1. Conceptos generales de este ámbito:
  - a. La Seguridad alimentaria: Concepto y generalidades. Sensibilización.
  - b. Conceptos generales y terminología a manejar: contaminación, alimentaria, vías, cadena de frío, daños por calor a los alimentos, excipientes, conservantes, etc.
  - c. Patologías relacionadas con la alimentación (Salmonelosis, brucelosis, zoonosis, brotes víricos, anisakis, listeriosis, gastritis, etc.)
  - d. Especialidades alimentarias y su tratamiento:
    - i. Alergias e intolerancias (Celiaquía, Gluten, lactosa, frutos secos, pescado, etc.)
    - ii. Opciones personales a tener en cuenta: Vegetarianismo, Veganismo, etc.
  - e. Medidas preventivas según patología y especialidad:
    - i. Profilaxis y prevención
    - ii. Elementos materiales y herramientas (limpieza, cartelería con medidas y consejos, bolsas de basura, etc.)
  - f. Las especiales particularidades y cuidados necesarios para ciertos alimentos: huevo, aceites, salsas, Alimentos con alérgenos, etc.
  - g. Pautas básicas de higiene personal en la manipulación de alimentos.
2. Normativa vinculada:
  - a. Normativa en materia sanitaria general de manipulación de alimentos (La certificación, etc.,)
  - b. Articulado en materia de Actividades Juveniles en Castilla y León relacionada con estas cuestiones (Potabilidad, compra de comida y transporte, gestión de residuos, etc.)
  - c. Responsabilidad jurídica asumida por las personas que desarrollan estas funciones.



## **SESIÓN 2 -1ª PARTE -PRESENTACIÓN- (1/2H)**

3. El Plan de Seguridad alimentaria de la asociación:
  - a. Particularidades del proceso de manipulación alimentaria en campamentos Scouts:
    - i. El proceso (Visión general, luego se trata cada tema en detalle):
      1. Particularidades y número de participantes
      2. Diseño de menús.
      3. Grandes compras previas
      4. Almacenamiento hasta su transporte.
      5. Traslado (Carga y descarga) al lugar de campamento
      6. Almacenamiento
      7. Compras allí (compra, almacenamiento ajeno, traslado, almacenamiento propio, etc.)
      8. Uso (la instalación: cocinas, despensas/intendencias, comedores, basuras...)
      9. Cocina.
      10. Servicio
      11. Gestión de residuos.
    - ii. La multiplicidad de intervinientes en el proceso.
    - iii. La participación de los propios scouts en el proceso (y sus distintos formatos)
    - iv. Personalidad educativa de la entidad y la actividad y aplicación del método scout.
    - v. El campo como entorno en el que se desarrolla el proceso (y cómo influye desde esta óptica en cada fase del mismo), peligros biológicos (animales, plagas, insectos, ácaros...), climatología (calor, frío, humedad, sol, polvo, suciedad, etc.)
    - vi. Carácter voluntario (No profesional) del personal responsable de estas funciones y tareas (Responsabilidad, Formación, cualificación, capacitación...)
    - vii. Instalaciones de fortuna (Cocinas de campamento, despensas/intendencias, comedores...)



## **SESIÓN 2 -2ª PARTE –DESARROLLO 1- (1H)**

- viii. Particularidades a tener en cuenta en cada momento del proceso:
  - 1. Recogida de información previa (particularidades de participantes, observaciones médicas, alergias, medicación, intolerancias, etc.: la ficha personal)
  - 2. Diseño de menús:
    - a. Sistemas
    - b. Cantidades
    - c. Orden de compras
    - d. Cuidados especiales
  - 3. Sistemas de compra (Previa, durante)
  - 4. Sistemas de traslado, carga y descarga.
  - 5. Sistemas de almacenamiento
    - a. Previo/Durante
    - b. Propio (con cámaras/Sin cámaras) /Ajeno
  - 6. Sistemas de cocinado:
    - a. Cuidados especiales para realidades necesitadas de atención específica.
    - b. Medidas de seguridad alimentaria para estas realidades concretas.
    - c. Cocina para grandes colectivos.
  - 7. Sistemas de Servicio
  - 8. Sistemas de limpieza y gestión de residuos y sobras.

## **SESIÓN 2 -3ª PARTE –DESARROLLO 2- (1H)**

- b. Figuras que intervienen en este proceso:
  - i. Tipología: funciones y responsabilidades de cada rol:
    - 1. Por responsabilidad:
      - a. Supervisor de seguridad alimentaria (Coordinador o al menos Curso de Seguridad alimentaria ETLIM)
      - b. Diseñadores de Menús
      - c. Manipuladores directos:



- i. Cocinando
      - 1. Cocineros
      - 2. Resto de personal de cocina
    - ii. Otras manipulaciones: Compras, traslado, almacenamiento, servicio.
  - 2. Por cargos:
  - 3. Intendente
  - 4. Patrulla de Servicio
  - 5. Jefe de día.
  - 6. Etc.
- ii. Sistemas de coordinación entre ellas
- iii. Herramientas y protocolos (panorámica general):
  - 1. La ficha de recogida de información personal relevante en estos temas: uso, datos destacables (observaciones médicas, intolerancias alimentarias, especialidades alimentarias, cuidados específicos, medicación, etc.)
  - 2. Herramientas de configuración de menús.
  - 3. Hojas de incidencias.

## **SESIÓN 2 -4ª PARTE -CONCLUSIONES- (1H)**

- c. Medidas específicas para nuestras actividades (adaptación de las pautas generales de seguridad alimentaria a la realidad de un campamento scout):
  - i. Pautas de limpieza y manipulación de menaje.
  - ii. Pautas de limpieza personal de los manipuladores
  - iii. Pautas de almacenamiento de comida.
  - iv. Elementos materiales y herramientas (limpieza, cartelería con medidas y consejos, bolsas de basura, etc., etc.)
- d. Protocolos de actuación en caso de intoxicación alimentaria
  - i. Leves/graves
  - ii. Individuales, particulares, puntuales/colectivos.
  - iii. Comunicación autoridades (Sanitarias, Juventud)
  - iv. Gestión de Crisis (ASDE)



## **Bloque Específico de manipulación de alimentos PARA COCINEROS DE CAMPAMENTOS**

### **SESIÓN ÚNICA (1H)**

Monográfico manipulación en cocina:

- Pautas específicas de orden y limpieza en Cocinas de Campamento:
  - o Elementos materiales
  - o Personal (Higiene)
- Protocolos de trabajo:
  - o Disponibilidad del menú con antelación
  - o Disponibilidad de necesidades alimentarias especiales con antelación.
  - o Disponibilidad de número de tomas por comida/comensales por toma y día con sus particularidades con antelación.
  - o Comprobación de ingredientes
  - o Comprobación de disponibilidad de medios.
  - o Coordinación y comunicación con otras figuras (intendente, compras, responsables de servicio, de secciones, etc.)
- Pautas específicas de cocina de alimentos en campamentos Scouts:
  - o Grandes colectivos
  - o Grandes cantidades
  - o Especialidades de participantes particulares y las medidas para atenderlas.
- Gestión de equipos de Cocina Scouts (Patrulla de servicio, etc.)
- Preparativos para el servicio (particularidades scouts)
- Gestión de sobrantes y residuos:
  - o Sobrantes y alimentos de más de un uso
  - o Residuos y basuras.



## **Bloque Específico para otros roles y figuras (intendentes, compra, traslado, almacenamiento, etc.):**

### **SESIÓN ÚNICA (1H)**

#### **Diseñadores de Menús**

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - o Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.
    - Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
  - o Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
  - o Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
  - o Sentido de la austeridad scout
- Protocolos de trabajo:
  - o Uso de las fichas personales y recogida previa de datos
  - o Confección de menús (Uso de herramientas diseñadas y proporcionadas desde la asociación)
    - Previsiones:
      - botes de servicio (Mahonesa, kétchup, zumos, cereales, etc.)  
Grandes cantidades
      - Uso de huevo (Huevina, huevos frescos)
      - Etc.
    - Contar con el programa del campamento y la programación temporal para prever los menús de marchas (por sus especialidades de peso, cocina, lotes, etc.)
    - Particularidades necesarias para previsión: celebraciones, comidas o cenas especiales, cumpleaños, fiesta noche final, etc.
  - o Confección de listas de compras.



## SESIÓN ÚNICA (2 H)

### Compras previas

- Sensibilidad y concienciación hacia:
  - o Particularidades personales:
    - Necesidades especiales alimenticias: alergias, intolerancias, etc.
    - Elecciones y opciones en materia alimentaria: vegetarianismo, veganismo...
  - o Sensibilidad en educación para la salud: consumo responsable, pautas nutricionales, etc.
  - o Sensibilidad medioambiental, sostenibilidad, residuos, plásticos...
  - o Sentido de la austeridad scout
- Consejos en base a la experiencia e intercambio de buenas prácticas
- Coordinación con diseñadores de menús.
- Planificación de compras.
  - o Listas de pedidos.
  - o Envasados (al vacío, lotes, etc.)
- Grandes proveedores.
- Temas de facturación
- Coordinación con otros grupos y con la oficina asociativa para compras y pagos.

### Traslado (carga y descarga)

- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba de camiones de campamento (seguridad, orden, cuidado de los alimentos, etc.)
- Ídem de autobuses de campamento.
- Pautas de cuidado en el traslado: calor, fragilidad, manipulación, cadena de frío, etc.
- Pautas de cuidado en la descarga: polvo, humedad, insectos, exposición al sol, tiempo a la intemperie hasta almacenamiento, etc.

### Almacenamiento:

#### *Tras compra y previo al traslado al Campamento*

- Cuidados previos: cadena de frío, calor, riesgos biológicos (accesos animales, insectos...), caducidad, peso y apilamiento.



*Durante el campamento (Tras descarga del camión allí o las compras y pedidos en comercios locales)*

**En nuestras instalaciones:**

- Medidas de especial cuidado en cuanto al apilamiento y almacenamiento de alimentos en el medio natural:
  - o Orden: Criterios: acceso por días, fechas de caducidad, tipología de alimentos, peso por alturas en estantes, etc.
  - o Instalación: la despensa o almacén de intendencia: temperaturas, cobertura a exposición solar, acceso desde cocina, dificultad de acceso para animales.
- Pautas en materia de seguridad alimentaria que afectan a la carga y estiba (altura sobre el suelo (accesos animales, humedad, etc.) orden, cuidado de los alimentos, etc.), aislamiento del contacto entre ciertos alimentos, etc.
- Manipulación de alimentos una vez abiertos.
- Cámaras frigoríficas en caso de tenerlas: Uso, cadena de frío, etc.
- Retirada de alimentos.

**En instalaciones ajenas (por ejemplo, cámaras frigoríficas de carniceros o supermercado del pueblo, etc.)**

- Pautas y consejos sobre duración del almacenamiento, manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, etc.,

*Compras durante la actividad (traslado, almacenamiento, etc.)*

- Pautas y consejos sobre manipulación, aislamiento del contacto con otros alimentos, recogida traslado, cadena de frío, almacenamiento una vez en la campa., etc.



## 5.HERRAMIENTAS DE APOYO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LAS BUENAS PRÁCTICAS:

Este plan se complementa con una serie de herramientas (modelos, plantillas, ejemplos, documentos y registros)

- **Diploma acreditativo** de haber superado el proceso formativo que capacita en ASDE- Exploradores de Castilla y León para la manipulación de alimentos en actividades scouts (para mostrarlo junto al certificado en caso de ser requerido por las autoridades sanitarias, Guardia Civil o en materia de inspección de actividades juveniles)
- **Certificado de Manipulador de Alimentos:** Documento interno de la entidad que acredita haber llevado a cabo la formación básica necesaria para desempeñar estas funciones en actividades Scouts.
- **Carteles:** Ejemplificaciones de cartelería de buenas prácticas para su uso (plastificados, en sobres-funda de plástico, etc.) en las cocinas de campamentos, comedores, etc. a modo de recordatorio de las obligaciones sanitarias para los participantes en las actividades y los manipuladores de alimentos.
- **Manual de apuntes** del alumno/a del curso.
- Etc.



## 6. SISTEMAS ACCESORIOS:

### Seguimiento de aplicación del Plan y evaluación del mismo

Es el primer responsable de la aplicación de lo contenido en este plan en materia de seguridad alimentaria en primer lugar el propio manipulador o manipuladora en cada caso. Tanto lo relacionado con la puesta en marcha de las buenas prácticas como en lo referente a disponer de la capacitación adecuada para sus funciones.

Es responsabilidad de los coordinadores/as de campamento en segundo lugar asegurarse de que ambas exigencias se cumplen en los campamentos bajo su supervisión, dirección y coordinación. Ello es así tanto en lo referente a las buenas prácticas como a la cualificación reconocida de las personas que hagan las funciones de manipulación descritas en este plan.

Es responsabilidad de los Coordinadores/as de Grupo en tercer lugar velar por que los dos apartados anteriores se cumplan.

Es responsabilidad del Equipo Scout de Asociación y de manera expresa de su presidente/a y secretario/a el control, verificación, aseguramiento y garantía de que lo anterior se cumple, así como del responsable de formación asociativo poner en marcha los mecanismos necesarios para asegurar la impartición con la suficiente calidad de los cursos de capacitación en este plan contenidos.

Es cada Grupo Scout, personificada esta responsabilidad en su Consejo de Grupo y de manera individual en el/la Coordinador/a de Grupo que conste en cada momento como tal en los registros asociativos, quien está obligado a:

- Contar con las cualificaciones (Certificaciones de Manipulación de alimentos) necesarias para llevar a cabo estas funciones en sus campamentos y actividades. Estas cualificaciones no pueden ser otras que las impartidas y reconocidas por la asociación y obtenidas mediante la superación de la acción formativa adaptada a la realidad scout implementada por la asociación.
- Impedir la manipulación de alimentos en actividades scouts a quien no cuente con las mismas.
- Poner en marcha las buenas prácticas contempladas en este plan.



El Consejo Scout de Asociación es el órgano que puede impulsar en su seno, como parte de sus funciones y responsabilidades, los mecanismos que considere oportunos para el seguimiento de su implementación y la evaluación de sus resultados mediante la oportuna inclusión de este tema en el orden del día de sus reuniones o en la normativa interna y reglamentación contemplada en las N.O.F. asociativas.

### **Sistemas de revisión, actualización, adaptación**

Este plan tiene una vigencia continua sin fin previsto y no necesita renovación periódica. Será necesaria su revisión, adaptación o actualización en caso de que se den cambios normativos que así lo exijan o cambios en los procedimientos internos de la asociación de los que trata (sistemas de compras, manipulación, preparación, reparto, etc.)

Lo en él contenido es de obligatorio cumplimiento para quien manipule alimentos en las actividades scouts.

El Consejo Scout de Asociación es el órgano que puede impulsar en su seno, como parte de sus funciones y responsabilidades, los mecanismos que considere oportunos para la actualización del plan en su caso mediante la oportuna inclusión de este tema en el orden del día de sus reuniones.

### **Sistemas de sanción en caso de incumplimiento**

En caso de detección de incumplimientos de las exigencias contenidas en este plan en materia de seguridad alimentaria (sean leves, graves o muy graves, sean a posteriori de un episodio de intoxicación alimentaria o previo a este, sean estos incumplimientos cometidos por las personas manipuladoras de alimentos o por las responsables de la supervisión de las buenas prácticas y de contar con las cualificaciones necesarias, etc. – evidentemente en cada caso adaptado al caso y a su circunstancia y gravedad-) se podrán activar los mecanismos de sanción contemplados en la normativa asociativa



(Estatutos y N.O.F.) pudiendo conllevar lógicamente las sanciones que para cada caso de infracción estas contienen.

El Consejo Scout de Asociación es el órgano que puede impulsar en su seno, como parte de sus funciones y responsabilidades, los mecanismos que considere oportunos para la sanción en caso de incumplimiento del plan en su caso mediante la oportuna inclusión de este tema en el orden del día de sus reuniones.



## 7.CONCLUSIONES: DECÁLOGO OBLIGATORIO

Sobre la capacitación y cualificación de los/las manipuladores/as:

- 1) Solo pueden llevar a cabo funciones de manipulación de alimentos en las actividades scouts las personas que hayan superado el itinerario formativo obligatorio contenido en este plan.
- 2) Toda persona que lleve a cabo estas funciones dispondrá de esta cualificación y podrá acreditarla mediante la presentación del correspondiente certificado expedido por la asociación.
- 3) Ninguna persona que no pueda hacer esto podrá llevar a cabo labores de manipulación de alimentos en actividades scouts.
- 4) Ninguna otra formación o cualificación en esta materia excepto la emitida por la asociación será válida para llevar a cabo estas funciones, si bien disponer de ella atenuará eventualmente la gravedad de la infracción internamente caso de producirse e iniciarse procedimiento sancionador interno.

Sobre las buenas prácticas:

- 5) Las normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas contempladas para cada función contempladas en este plan y en el Manual de apuntes del alumno SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

Sobre los/las obligados/as y responsables de su vigilancia, control y supervisión de su cumplimiento:

- 6) Es el primer responsable de la aplicación de lo contenido en este plan en materia de seguridad alimentaria en primer lugar el propio manipulador o manipuladora en cada caso. Tanto lo relacionado con la puesta en marcha de las buenas prácticas como en lo referente a disponer de la capacitación adecuada para sus funciones.
- 7) Es responsabilidad de los coordinadores/as de campamento en segundo lugar asegurarse de que ambas exigencias se cumplen en los campamentos bajo su supervisión, dirección y coordinación. Ello es así tanto en lo referente a las buenas prácticas como a la cualificación reconocida de las personas que hagan las funciones de manipulación descritas en este plan.
- 8) Es responsabilidad de los Coordinadores/as de Grupo en tercer lugar velar por que los dos apartados anteriores se cumplan.
- 9) Es responsabilidad del Equipo Scout de Asociación y de manera expresa de su presidente/a y secretario/a el control, verificación, aseguramiento y garantía de que lo anterior se cumple, así como del responsable de formación asociativo poner en



marcha los mecanismos necesarios para asegurar la impartición con la suficiente calidad de los cursos de capacitación en este plan contenidos.

10) Es cada Grupo Scout, personificada esta responsabilidad en su Consejo de Grupo y de manera individual en el/la Coordinador/a de Grupo que conste en cada momento como tal en los registros asociativos, quien está obligado a:

- Contar con las cualificaciones (Certificaciones de Manipulación de alimentos) necesarias para llevar a cabo estas funciones en sus campamentos y actividades. Estas cualificaciones no pueden ser otras que las impartidas y reconocidas por la asociación y obtenidas mediante la superación de la acción formativa adaptada a la realidad scout implementada por la asociación.
- Impedir la manipulación de alimentos en actividades scouts a quien no cuente con las mismas.
- Poner en marcha las buenas prácticas contempladas en este plan.