



REGLAMENTACIÓN PAICOR

REGLAMENTACIÓN PAICOR

El principal programa de asistencia alimentaria de la provincia, **PAICOR**, se sostiene con la más absoluta precarización de la inmensa mayoría de sus trabajadoras, situación que expresa la política directriz del Gobierno de Córdoba sobre el personal a su cargo.

Los beneficiarios del programa son estudiantes del sistema educativo provincial que, por la situación económica y social de sus familias, necesitan el aporte del Estado para cubrir sus necesidades nutricionales diarias.

Las trabajadoras cumplen así un rol clave para que las y los alumnos de las escuelas de la provincia tengan su comida caliente y vaso de leche cotidianamente.

Sin embargo, el destrato de la política del cordobesismo con este colectivo de compañeras logró que **más del 70% del personal carezca de un recibo de sueldo, aportes jubilatorio y de obra social, y sueldos dignos que garanticen su propia subsistencia.**

Hay que ser claros en este punto: **el personal de PAICOR está integrado por trabajadores y trabajadoras del Estado, son estatales que la patronal no reconoce como tales, apelando a diversas estrategias de fraude laboral para tal fin.**

En una estrategia que confluye en este mismo cuadro, el gremio provincial SEP resolvió hace muchos años no representar a este sector, dejándolo a la buena de Dios. Así es como surge ATE como organización que canaliza los anhelos de mejoras en todo sentido de sus condiciones de trabajo, tomando el pliego de reivindicaciones que desde las trabajadoras de PAICOR enarbolan para exigir al gobierno de Córdoba que pague salarios que cubran la canasta familiar, blanqueo de su situación contractual —y no solo como beneficiarias de un mero plan social como pretenden hacer figurar a las compañeras trabajadoras—, aportes previsionales y una obra social, como exige la Constitución.

Para lograr estos objetivos es fundamental la organización en el sindicato, habida cuenta que las condiciones de precarización someten a las compañeras que miedo permanente de perder su puesto de trabajo ante la menor queja o reclamo de mejora.

No desconocemos que el Gobierno pretende mantener la situación tal como está en la actualidad, ni olvidamos que ante la mera movilización y protesta de las trabajadoras en El Panal, el cordobesismo nos lanzó a la patota de Fitipaldi para

SALARIOS DIGNOS y trabajo GENUINO



amedrentar la organización interna del sector y evitar que trascienda la situación que atraviesa.

Hoy podemos ver en los diarios que ese sector de la burocracia sindical tiene tintes mafiosos y que actuaron bajo la protección oficial.

En ese marco, desde ATE facilitamos a cada trabajadora un manual con contenidos sobre la reglamentación de PAICOR para que conozcan sus derechos y difundan entre el conjunto a las miles de compañeras del programa provincial con el objetivo de concientizar y fortalecer el crecimiento organizativo de nuestro sindicato.

Esperamos que este material circule, ya que este es el momento de fortalecer la organización de las y los trabajadores para, en unidad, alcanzar los objetivos de salarios dignos y condiciones de trabajo que fija la ley.

Federico Giuliani

Secretario General
ATE Córdoba



REGLAMENTACIÓN PAICOR

ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES COMPETENTES AL PERSONAL DE LOS SERVICIOS P.A.I.COR.

1) Concurrir al lugar de trabajo perfectamente aseado y con el uniforme correspondiente, no pudiendo ingresar o egresar con bolsos, bolsas, paquetes, envoltorios o cualquier otro elemento, evitando malas interpretaciones.

2) Mantener en el servicio y fuera de él, una conducta decorosa y digna de la consideración y confianza que su estado oficial exige.

3) Confeccionar diariamente el cuaderno de menús, registrándose en cada servicio: menú servido, ingredientes utilizados, cantidad de titulares asistentes y observaciones si las hubiere.

4) Recibir y controlar la mercadería e insumos, verificando su estado en cuanto a cantidad y calidad de los mismos, cotejando que lo entregado por el proveedor corresponda exactamente con lo consignado en el remito, el cual debe suscribir.

5) Preparar los menús de los servicios según corresponda y de acuerdo a la cartilla de menú vigente, efectuando correctamente las tareas de manipulación y cocción de dichos alimentos; de acuerdo a la asistencia real de Titulares del P.A.I.Cor.

6) Dar cumplimiento a las particularidades que se indican en la elaboración de cada Plan Alimentario Especial autorizado por el Nivel Central del P.A.I.Cor.

7) Acondicionar correctamente y a horario, las mesas para servir el desayuno, almuerzo, merienda y/o cena, colación a media mañana y/o a media tarde.

8) Brindar el servicio de almuerzo / cena acompañado de agua potable

9) Distribuir el menú de los distintos servicios, a los titulares, teniendo en cuenta el grupo biológico destinatario (edad de los niños), respetando el tamaño de la ración indicado en las cartillas y en la vajilla/recipientes específicamente destinados a tal fin.

10) Atender a los titulares de los servicios de modo atento y cordial, dentro de un marco de respeto y disciplina (sacaría), que permita adquirir hábitos alimentarios saludables y normas de convivencia adecuadas, manteniendo una actitud positiva y constructiva

¡ LUCHANDO por tus DERECHOS!



11) Favorecer y/o motivar el consumo de nuevos menús o alimentos con poca aceptación para que sean aceptados por los titulares, reforzando la importancia de una alimentación variada.

12) Realizar las tareas de limpieza del salón comedor, cocina, depósitos y otras dependencias afectadas a los servicios, como así también del equipamiento, heladera, vajilla, repasadores, manteles, toallas y demás elementos utilizados, siguiendo el plan de higiene para comedores escolares.

13) Mantener informado al personal directivo sobre la existencia o faltante de mercadería o insumos a fin de evitar inconvenientes en el funcionamiento de los servicios.

14) Asistir a las reuniones convocadas por la autoridad como así también a las actividades de capacitación.

15) Cumplir con las instrucciones impartidas y tareas asignadas por la autoridad.

16) Obtener y renovar la Libreta Sanitaria/ Carnet de manipulador, debiendo el trabajador tenerla en el lugar de trabajo.



ORGULLOSAMENTE ESTATALES



REGLAMENTACIÓN PAICOR

PLAN DE HIGIENE PARA COMEDORES ESCOLARES (POES)

¿Qué son los POES?

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

La higiene es una herramienta clave para asegurar la inocuidad de los productos que se manipulan en los establecimientos e involucra la limpieza y la desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la higiene del personal, control de plagas, entre otras.

Para llevar a cabo las tareas (plan) de saneamiento que se realizan antes, durante y después de la elaboración de alimentos, con la finalidad de eliminar la suciedad y mantener controlada la contaminación (microbiana, física y química), se deberá tener en cuenta las condiciones de infraestructura y equipamiento de cada comedor-cocina.

Plan de higiene y saneamiento:

Limpieza: eliminación de la suciedad visible (tierra, restos de alimentos, polvo, suciedad, grasa u otras materias no aceptables) usando métodos físicos como refregado o métodos químicos mediante el uso de detergentes o desengrasantes, que son productos de limpieza.

Desinfección: reducción de la suciedad invisible (microorganismos). Es la disminución del número de microorganismos vivos mediante agentes químicos. Se utilizan productos como lavandina y/o alcohol que son productos desinfectantes.

Saneamiento: involucra ambas operaciones.

LIMPIEZA + DESINFECCION = SANEAMIENTO

La desinfección en los establecimientos donde se brindan los servicios se realiza con agua clorada. La dilución correcta es:
200 mg de cloro en 1L de agua = $\frac{1}{2}$ vaso de lavandina en 5L de agua.
Un producto químico de limpieza o desinfección que no haya sido bien enjuagado puede ocasionar la contaminación de los alimentos.
El proceso de secado es un paso de suma importancia ya que en una superficie mojada pueden proliferar microorganismos.

Áreas a Higienizar

a) Local Cocina – Comedor

Pisos

*Frecuencia: diaria

El barrido se realiza siempre luego de cada servicio para garantizar la limpieza en el momento del consumo de los alimentos.

*Procedimiento de limpieza:

- Recoger los residuos sólidos mediante barrido y recolectarlos en bolsas de residuos
- Aplicar detergente y cepillar donde sea necesario.
- Enjuagar hasta quitar todo el detergente.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina), y dejar actuar aproximadamente 15 minutos.
- Secar con trapo de piso limpio.

Mesadas y piletas de lavado

*Frecuencia: diaria.

La limpieza se realiza antes y después de cada servicio y al comenzar y finalizar la jornada laboral.

REGLEMENTACIÓN PAICOR

*Procedimiento de limpieza:

- Retirar los restos groseros utilizando rejilla o similar
- Aplicar agua caliente y detergente con cepillo o esponja
- Enjuagar con abundante agua quitando todo el detergente
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) y dejar actuar 10 minutos aproximadamente.
- Enjuagar y secar con rejilla limpia.
- Verificar su estado de limpieza.

Azulejos

*Frecuencia: limpieza profunda semanal

*Mantenimiento: diario y por turno.

*Procedimiento de limpieza:

- Aplicar agua y detergente empleando esponja o similar
- Enjuagar hasta quitar la totalidad del detergente
- Aplicar solución desinfectante
- Verificar su correcto estado de higiene.

Mantenimiento

- Repasar con trapo húmedo limpio con solución desinfectante (agua con lavandina) después de la jornada laboral.

Recipientes de Residuos

(mantenerlos siempre con bolsa de residuos y tapado)

*Frecuencia: limpieza profunda semanal.

*Mantenimiento: diario.

*Procedimiento de limpieza: en caso de presencia de líquidos o fluidos como producto del derrame de residuos en el interior de los mismos.

- Aplicar agua para su eliminación, dejar secar o escurrir a fin de que se seque.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) dejar escurrir.
- Verificar su correcto estado de higiene.

LIMPIEZA + DESINFECCION = SANEAMIENTO

El mantenimiento y la limpieza deben realizarse al finalizar la prestación de los servicios.

Aberturas y luminarias

*Frecuencia: limpieza profunda mensual

Tener en cuenta los días de actividad especial en el establecimiento (taller docente, evento especial, etc.).

*Procedimiento de limpieza:

- Eliminar el polvo, telarañas y cualquier tipo de suciedad solida presente mediante frotado con cepillo o escobilla.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) con trapo limpio en toda la superficie.
- Recoger los restos mediante barrido y depositar en el tacho de residuos.
- Verificar su correcto estado de higiene.

Paredes, techos

*Frecuencia: limpieza profunda mensual

*Procedimiento de limpieza:

- Eliminar el polvo, telarañas y cualquier tipo de suciedad solida presente mediante frotado con cepillo o escobilla.
- Recoger los restos mediante barrido y depositar en tacho de residuos.
- Verificar su correcto estado de higiene.

Despensa (alacenas, armarios, repisas, bajo mesadas)

*Frecuencia: -Limpieza profunda: mensual.

*Mantenimiento: semanal.

La limpieza y el mantenimiento se realizarán de acuerdo a la frecuencia de entrega de mercadería. Recordar que la misma resultará más fácil y efectiva mientras menos mercadería en stock disponga en la despensa.

*Procedimiento de limpieza:

REGLAMENACIÓN PAICOR

- Retirar la mercadería en stock almacenada.
- Eliminar con trapo húmedo los restos groseros de los estantes, alacenas, armarios, muebles de bajo mesada, envases de mercadería que necesite limpieza etc.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) con un trapo limpio en toda la superficie de la despensa.
- Enjuagar y secar con rejilla limpia.
- Una vez limpias las superficies ordenar la mercadería nuevamente en su respectivo lugar, desechando mercadería en mal estado y/o vencida.
- Verificar su correcto estado de higiene

b) Equipos de trabajo:

Cocina

*Frecuencia: limpieza profunda diaria.

La limpieza se realizará antes del inicio de cada servicio (Desayuno-Almuerzo-Merienda-Cena).

- Retirar los restos de alimentos, utilizando rejilla o similar.
- Aplicar agua caliente y detergente con cepillo, o esponja.
- Enjuagar con abundante agua caliente
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) con trapo limpio en toda la superficie.
- Enjuagar y secar con rejilla limpia.
- Verificar su correcto estado de higiene

Campana/Extractor (El mantenimiento y la limpieza deben realizarse al finalizar la jornada laboral).

*Frecuencia: limpieza profunda semanal.

*Procedimiento de limpieza profunda:

- Lavar la superficie del artefacto con esponja, rejilla o similar, detergente y agua

LIMPIEZA + DESINFECCION = SANEAMIENTO

limpia caliente para eliminar la grasa presente.

- Secar con trapo limpio.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) con un trapo limpio en toda la superficie del artefacto.
- Verificar su correcto estado de higiene y registrar en la planilla de control.

Heladera/Freezer/Horno (Los procedimientos de higiene de éstos artefactos se realizarán al finalizar la jornada laboral).

*Frecuencia: limpieza profunda semanal.

*Mantenimiento: diario.

*Procedimiento de mantenimiento

- Retirar los restos de alimentos, utilizando rejilla o similar.
- Aplicar agua caliente y detergente con cepillo, o esponja.
- Enjuagar.
- Aplicar solución desinfectante (agua con lavandina) con trapo limpio en toda la superficie.
- Secar con trapo limpio.
- Verificar su correcto estado de higiene
- Una vez limpia la superficie ordenar la mercadería nuevamente en su respectivo lugar.
- Verificar su correcto estado de higiene.

Recuerde siempre desenchufar el artefacto de la alimentación eléctrica antes de comenzar con la limpieza de la heladera.



**AFILLATE
INGRESANDO ACÁ**





PAICOR



SALARIOS DIGNOS
y trabajo
GENUINO