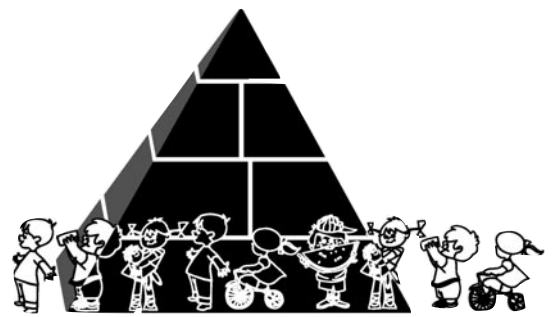


# Mealtime Memo

## PARA CUIDADO INFANTIL



2003

## ¿Está Usted Preparado para una Emergencia?

Muchas situaciones imprevistas pueden ocurrir en un centro de cuidado infantil o en una casa de cuidado infantil. Piénselo. ¿Estaría usted preparado si se cortara la luz durante el día? ¿Cómo mantendría a los niños y a los alimentos seguros? ¿Qué pasaría si su edificio necesitara ser evacuado debido a un derrame químico en la calle o un incendio en un edificio en su cuadra? ¿Qué pasaría si no tuviera acceso al servicio telefónico o celular?

Las emergencias llegan si previo aviso. Un plan de preparación para emergencias da una base para saber que hacer en caso de una situación perturbadora. El elemento sorpresa disminuirá al preparar un plan, enseñarle a su personal, e informarle al cuidador de los niños del procedimiento.



### Al desarrollar un plan de preparación para emergencias, considere las siguientes preguntas:

- ¿A quién se necesita contactar?
- ¿Cuáles son las posibles complicaciones?
- ¿Dónde se debe colocar el plan?
- ¿Quién necesita familiarizarse con el plan?
- ¿Cuándo se notificará el proveedor de cuidado del niño?
- ¿Cómo se practicará antes de que ocurra una emergencia?
- ¿Cuándo se actualizará el plan?

### Paso Uno

**Determine quien hará qué en caso de una emergencia y desarrolle un directorio con contactos.**

Para reducir posible confusión, determine la cadena de mando al comienzo de la etapa de desarrollo. Coloque la cadena de mando en un lugar de acceso común.

Piense en quien podría ayudarle en caso de una emergencia. El director del centro de cuidado infantil tal vez necesitará tomar responsabilidades adicionales y contar con ayuda adicional para manejar la situación. Quizá un restaurante local o un edificio comunitario pueda proporcionar alimentos o servir como un refugio. ¿Cómo se transportarán los niños y el personal a un lugar seguro? ¿Podrían personas de la comunidad ayudar?

### Paso Dos

**Identificar complicaciones que pudieran impedir una operación**

Marque todas las complicaciones que pudieran afectar su operación y agregue cualquiera que no se haya incluido.

- Corte de luz
- Corte de gas
- Fallas en las tuberías de agua
- Cancelación de envío de alimentos o provisiones
- Corte de servicios telefónicos o de computadoras
- Tormentas de Nieve
- Sequías
- Terremotos
- Inundaciones
- Tormentas de Hielo
- Huracanes
- Tornados
- Incendios forestales
- Otro \_\_\_\_\_
- Otro \_\_\_\_\_



## Paso Tres Desarrolle un plan de preparación para emergencias

Ahora que usted ha establecido la cadena de mando, desarrollado su directorio con contactos, e identificado posibles complicaciones, es hora de escribir realmente el plan. Un plan bien concebido ayudará a reducir la confusión así como asegurar la salud y seguridad de los afectados por la situación. Crear el plan puede tomar algo de tiempo al principio, pero al momento de necesitarlo va a resultar una herramienta valiosa.



## Paso Cuatro Enséñele los componentes del plan al personal e infórmelo al proveedor de cuidado del niño sobre el procedimiento.

Un elemento crucial del manejo exitoso de emergencias es enseñarles a los involucrados los componentes del plan. Discuta el plan paso a paso e identifique responsabilidades y tareas.

Las instrucciones claras y precisas pueden ayudar a prevenir confusión en el caso de una emergencia. El planear, por anticipado, quien es el responsable de tareas de rutina ayuda a que una operación sea más eficiente.



## Paso Cinco Practique simulacros de preparación de emergencia

Organice simulacros de preparación de emergencia que cubran varias de las complicaciones identificadas en el Paso Dos. Por ejemplo, bajo la dirección del supervisor, designe una fecha u hora específica y simule que el servicio telefónico no está disponible.

### Inventario de Emergencia

Considere los siguientes artículos como parte del inventario de emergencia del servicio de alimentos:

- Agua embotellada
- Jugo en lata
- Leche en polvo sin grasa
- Carne de res, atún, pollo o puerco en lata
- Mantequilla de cacahuete
- Fruta en lata
- Verduras en lata
- Pasta
- Salsa de Spaghetti
- Tenedores, cuchillos, y cucharas desechables
- Platos, tazas, y tazones desechables
- Guantes desechables
- Equipo de primeros auxilios
- Linterna y pilas
- Abridor manual de latas

## Paso Seis Evalúe la efectividad del plan y actualícelo conforme sea necesario

La clave para enfrentar exitosamente un problema depende del acceso a información precisa en el plan de preparación de emergencias.

Un plan bien concebido provee la base para decidir que acción tomar en el caso de un problema. Actualice y evalúe el plan constantemente. Escriba el plan de preparación de emergencias hoy, porque mañana puede ser muy tarde.

Adaptado de: National Food Service Management Institute. (2003)

*Emergency readiness plan: guide and forms for school foodservice operation.* University, MS: National Food Service Management Institute.

Obtenido el 20 de Septiembre del 2003, de <http://www.nfsmi.org/Information/e-readiness.html>

Este proyecto ha sido financiado al menos en parte con Fondos Federales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Comida y Nutrición a través de un acuerdo de concesión con la Universidad de Mississippi. El contenido de esta publicación no necesariamente refleja la visión o políticas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, ni la mención de marcas registradas, productos comerciales u organizaciones implican respaldo por el Gobierno de los Estados Unidos.

La Universidad de Mississippi cumple con todas las leyes aplicables con respecto a acción afirmativa e igualdad de oportunidades en todas sus actividades y programas y no discrimina contra nadie protegido por la ley debido a edad, color, discapacidad, origen nacional, raza, religión, sexo, o estatus como veterano o veterano discapacitado.