

Preparación para emergencias

Estar preparados para una emergencia significa estar listos, en todo momento, para enfrentar una situación inesperada y, al mismo tiempo, mantener la seguridad de los niños.

Las emergencias pueden ocasionar problemas en su centro de cuidado infantil. Contar con un plan escrito en una situación de emergencia puede ayudarlo a usted y a su personal de cuidado infantil a satisfacer las necesidades de salud y de seguridad de los niños. Un plan de preparación para emergencias integral aborda lo siguiente:

- Desastres naturales, como huracanes, sequías, tornados, inundaciones, incendios, tormentas de nieve, terremotos, tormentas de hielo, y problemas en el suministro de gas, electricidad, agua y el servicio telefónico.
- Retiro de alimentos: medida tomada por el fabricante o distribuidor de un producto alimenticio que consiste en retirar dicho producto del mercado por cuestiones relacionadas con la salud.
- Defensa de los alimentos: protección de los alimentos contra la contaminación intencional.

Use los siguientes pasos para elaborar por escrito un plan de preparación para emergencias para su centro de cuidado infantil u hogar de cuidado diurno familiar.

1. Identifique hechos potencialmente peligrosos que puedan afectar su programa, como desastres naturales, retiro de alimentos y defensa de los alimentos. Determine de qué manera estos hechos pueden afectar su programa.
2. Identifique contactos y recursos relacionados que puede llegar a necesitar para responder efectivamente a las emergencias. Mantenga un registro de la información de contacto de los miembros del personal.
3. Identifique quién tiene las llaves del edificio, las unidades de almacenamiento o los equipos que se encuentran bajo llave.
4. Desarrolle políticas y procedimientos generales de funcionamiento para saber qué hacer en una situación de emergencia, e inclúyalos en su plan de preparación para emergencias. Considere la posibilidad de incluir las situaciones que se enumeran en la siguiente lista y de agregar otras para satisfacer las necesidades de su programa.



- a. Corte de suministro eléctrico
- b. Problemas en el suministro de gas
- c. Problemas en el suministro de agua
- d. Manipulación de alimentos guardados en freezers que no funcionan bien
- e. Satisfacer necesidades especiales durante una emergencia (por ejemplo, bebés lactantes o niños con alergias a los alimentos)
- f. Retiro de alimentos
- g. Crisis de defensa de los alimentos

Mealtime Memo PARA EL CUIDADO INFANTIL

- Identifique quién se encargará de implementar el plan de preparación para emergencias.
- Desarrolle menús de emergencia y tenga un inventario de alimentos, agua y otros suministros básicos para tres días. Por ejemplo, mantenga un surtido de artículos como agua embotellada (un galón por persona por día), alimentos no perecederos y en lata que no requieran cocción, linternas, blanqueador o cloro para desinfectar y provisiones básicas similares. Para obtener más información o pautas adicionales sobre cómo preparar un equipo de suministros para desastres, visite el sitio web de la Cruz Roja Americana en www.redcross.org.



Capacite al personal sobre cómo aplicar su plan de preparación para emergencias. Evalúe la efectividad del plan de preparación para emergencias con regularidad y actualícelo de ser necesario.

Lista de contactos

Uno de los primeros pasos para prepararse para una emergencia es armar una lista de contactos. Esta lista incluye a todas las personas con las que se tendría que comunicar en una situación de emergencia. Algunos ejemplos incluyen:

- Director del centro de cuidado infantil
- Empleados del centro de cuidado infantil
- Padres de los niños a su cuidado
- Empleados suplentes del centro de cuidado infantil
- Personas de contacto de autoridades locales de salud pública, como representantes de sanidad y del departamento de bomberos y rescate
- Departamento de policía local
- Contactos de emergencia de servicios públicos
- Contactos de emergencia del Programa del Cuidado de la Alimentación para Niños y Adultos (*Child and Adult Care Food Program, CACFP*) (del estado correspondiente)
- Contactos de organizaciones de ayuda comunitaria
- Proveedores locales de productos químicos y de limpieza

Menús de emergencia

Otro paso importante para prepararse para una emergencia es desarrollar menús de emergencia y tener alimentos no perecederos disponibles para usar en situaciones de emergencia. En este *Mealtime Memo* encontrará un menú de emergencia de muestra.

Cuando planifique menús de emergencia, tenga en cuenta:

- alimentos que generalmente tiene disponibles
- cantidad de comidas que se pueden preparar con el inventario de emergencia
- disponibilidad de agua embotellada
- documentación sobre los alimentos y suministros usados, y los alimentos o suministros dañados para recibir un reembolso
- estabilidad en almacenamiento de productos y suministros

Menús de emergencia para el desayuno

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Variedad de cereales Jugo de frutas Leche, deshidratada descremada	Sándwich de queso Albaricoques en lata Leche, deshidratada descremada	Barra de cereales Jugo de frutas embotellado Leche, deshidratada descremada	Variedad de cereales Manzanas en rodajas Leche, deshidratada descremada	Sándwich de mantequilla de cacahuete y mermelada ¹ Mezcla de frutas en lata Leche, deshidratada descremada

Menús de emergencia para el almuerzo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sándwich de jamón en lata Guisantes en lata Duraznos en lata Leche, deshidratada descremada	Sándwich de mantequilla de cacahuete y banana ¹ Ejotes en lata Leche, deshidratada descremada	Sándwich de atún Tomates en lata Piña en lata Leche, deshidratada descremada	Cerdo y frijoles Peras en lata Galletas de soda Leche, deshidratada descremada	Sándwich de ensalada de pollo preparada con pollo en lata Zanahorias en lata Peras en lata Leche, deshidratada descremada

Menús de emergencia para meriendas

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Yogur Albaricoques en lata Agua ²	Galletas Graham Duraznos en lata Agua ²	Rodajas de manzana Bastones de queso Agua ²	Galletas de soda con mantequilla de cacahuete ¹ Agua ²	Obleas de vainilla Leche, deshidratada descremada Agua ²

¹La mantequilla de cacahuete se puede reemplazar con mantequilla de girasol.

²Se sugiere agua como bebida para todas las meriendas aunque se ofrezcan otras bebidas, para alentar a los niños a beber agua.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para preparar comidas de emergencia.

- Use primero las provisiones que tiene disponibles, comenzando con los alimentos refrigerados y congelados.
- Si se interrumpe la energía eléctrica, use alimentos de los refrigeradores y freezers que no generen un riesgo para la alimentación. Es importante contar con un surtido de alimentos que puedan prepararse sin electricidad para el caso de que se interrumpa la energía y no haya un generador disponible. Modifique el menú cuando sea necesario, para reemplazar los alimentos cocidos con productos no perecederos. Recuerde controlar que el nuevo menú cumpla con los requisitos de los patrones alimentarios. Asegúrese de tener un abrelatas manual.
- Si no hay agua caliente, use utensilios desechables.
- Recuerde mantener una reserva de agua que pueda usar para cocinar, beber y para las necesidades sanitarias.

Referencia

Bananas Child Care Information and Referral (Bananas - Información y Referencias sobre el Cuidado Infantil).

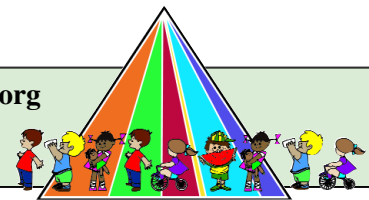
How to write a disaster plan for family child care (Cómo elaborar un plan en caso de desastre para el cuidado infantil familiar). Obtenido el 4 de septiembre de 2008, de www.bananasinc.org

National Food Service Management Institute (Instituto Nacional de la Administración del Servicio de Alimentos). (2003). *Emergency readiness plan: Guide and forms for school foodservice operation* (Plan de preparación para emergencias: guías y formularios para el funcionamiento del servicio escolar de comidas). University, MS: Autor.

U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service (FSIS) (Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE.UU.). (6 de septiembre de 2006). *Keeping food safe during an emergency* (Cómo mantener la seguridad de los alimentos durante una emergencia). Obtenido el 24 de octubre de 2007, de www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/keeping_food_Safe_during_an_emergency/index.asp

U.S. Department of Health and Human Services, National Child Care Information and Technical Assistance Center (Centro Nacional de Información y Asistencia Técnica sobre el Cuidado Infantil del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EE.UU.). *Emergency preparedness for child care programs* (Preparación para emergencias para los programas de cuidado infantil). Obtenido el 4 de septiembre de 2008, de nccic.org/poptopics/disasterprep

Suscríbase a “Mealtime Memo para el cuidado infantil” por Internet en www.nfsmi.org y ¡reciba el enlace para descargar el boletín informativo por correo electrónico todos los meses!



El presente proyecto se ha financiado, al menos en parte, con fondos federales provenientes del U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service (Departamento de Agricultura, Servicio de Alimentos y Nutrición de los EE.UU.) a través de un acuerdo de otorgamiento de subsidios con The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones o políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de marcas, productos comerciales u organizaciones no implica la aprobación por parte del Gobierno de los Estados Unidos. The University of Mississippi es un Empleador que se rige según las normas de Oportunidad de Empleo y Acción Afirmativa y la Sección 504, Título IX, Título VI de la Ley sobre personas con discapacidades y la Ley sobre discriminación por edad (EEO/AA/Title VI/Title IX/Section 504/ADA/ADEA).