

PROTOCOLO PARA LAS COMIDAS, USO DE COCINA Y E HIGIENE DEL LUGAR

Se debe planificar una capacitación a todos en el primer día de Campamento, donde se preparen todos los protocolos de seguridad.

I. Protocolos para las comidas.-

1. Toda la unidad se alimenta del mismo menú. No hay diferencias entre equipo de jefes y lobatos, guías o troperos
2. En el caso de acampar dos o más unidades en el mismo lugar, coordinar su menú para que idealmente coman lo mismo cada día.
3. Se debe evitar que los jefes salgan a hacer compras o trámites durante los días de campamento, por dos razones:
 1. Reducir gastos extras en combustible
 2. Evitar la ausencia de uno de los jefes durante parte del día.
 3. Procurar que la camioneta de emergencia esté la mayor parte del tiempo disponible en el lugar de Campamento para alguna emergencia..
4. Se recomienda planificar una salida de algún jefe y asistente a mitad de los campamentos largos a comprar productos perecibles como las carnes y verduras.
5. Para el caso del pan, idealmente tenerlo a una distancia caminable, así encargar a los asistentes de su compra.

II. Protocolos para el uso de la cocina.-

Por parte de los Jefes o comida comunitaria:

1. Establecer un lugar de almacenamiento que cumpla con las siguientes características:
 - a. Higiene
 - b. Temperatura
 - c. Ubicación
 - d. Protección de roedores y otros animales.
2. Cuidar las zonas de fuego y manejo de elementos con filo.
3. Entregar la intendencia con el tiempo de antelación necesaria para cocinar y no perjudicar el programa del día.
4. Estimar bien los tiempos de preparación para no intervenir ni retrasar el programa de campamento.
5. Invitar periódicamente a lobatos, guías y troperos a colaborar, tomando en cuenta sus capacidades.
6. Regalar o eliminar los restos de comida. No guardar comida si las temperaturas y elementos externos pueden infectarla.

Por parte de las patrullas

1. Establecer una zona de cocina. En ella debe estar:
 - Anafre
 - Gas
 - Set de ollas
 - Fósforos
 - Bolsa de basura
 - No debe haber ropa, pañuelos, mochilas, báculos, etc.
2. Velar por la seguridad de la cocinilla a gas
3. Cocinar de pie o en cucullas. Así tener la movilidad correcta si se da vuelta una olla o sartén
4. En el horario de cocina, distribuir tareas entre los integrantes de la patrulla para evitar el ocio que genera riesgos.

III. Protocolos de higiene y limpieza.-

1. Aplicar protocolo de virus Hanta
2. Almuerzos: Lavar inmediatamente después de terminar de comer.
3. Cenas:
 - a. Eliminar la comida sobrante de ollas y platos
 - b. Guardar todo lo sucio dentro de bolsas cerradas o cajas plásticas, lejos de alcance de animales y roedores.
 - c. Lavar a la mañana siguiente. Así evitamos caídas al agua y que los materiales queden mal lavados producto de la poca iluminación.
 - d. Por parte de los jefes, destinar un momento de la mañana para lavar los utensilios de cocina.