

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 1 de 14

# OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA

<b>ELABORADO POR: Responsable de Calidad</b>	<b>REVISADO Y APROBADO POR: Director General</b>
NOMBRE Y FIRMA: Marta Teruel Parra	NOMBRE Y FIRMA: Enrique Velasco
FECHA: Julio 2020	FECHA: Julio 2020

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 2 de 14

<b>REVISIONES Y MODIFICACIONES REALIZADAS</b>		
<b>Nº REVISION</b>	<b>FECHA</b>	<b>RESUMEN DE MODIFICACIONES</b>
0	Junio 2020	Primera versión del Procedimiento Operativa COVID-19 en las cocinas con personal ENASUI
01	Julio 2020	Inclusión de medidas en comedor

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 3 de 14

## ÍNDICE

1.- Objetivo

2.- Alcance

3.- Departamentos implicados

4.- Responsabilidad

5.- Generalidades

6.- Medidas preventivas de protección frente al virus

7.- Medidas higiénicas de protección frente al virus

8.- Cómo limpiar y desinfectar

9.- Recepción de mercancías

10.- Gestión de residuos

11.- Medidas a adoptar en el comedor

ANEXO I: Colocación y retirada de mascarillas

ANEXO II: Indicaciones para toser o estornudar

ANEXO III: Lavado de manos

ANEXO IV: Colocación y retirada de guantes

ANEXO V: Certificado de aplicación

ANEXO VI: Certificado empresa Counterfog

ANEXO VII: Documento de información de medidas anti covid-19 en cocinas centrales

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 4 de 14

## 1.- OBJETIVO

Dar a conocer cuáles son las medidas higiénicas y sanitarias adoptadas para evitar la transmisión y el contagio del COVID- 19 en los centros con cocina autónoma o transportada con personal dependiente de Enasui.

## 2.- ALCANCE

Protección del personal de cocina.

## 3.- DEPARTAMENTOS IMPLICADOS

Cocina.

## 4.- RESPONSABILIDAD

Jefe de cocina.

## 5.- GENERALIDADES

Ante la pandemia provocada por el COVID-19, se hace necesario extremar las medidas preventivas e higiénicas de la cocina, con el fin de evitar la transmisión del virus a través de las personas y las superficies y objetos contaminados.

La propagación de persona a persona se produce con mayor frecuencia en las distancias cortas (distancia inferior a 1,5 metros). Esta transmisión puede ocurrir a través de las gotitas respiratorias, que quedan suspendidas en el aire. Las superficies pueden quedar contaminadas, pudiendo permanecer viable durante horas o días según el material de la superficie sobre la que se encuentre el virus.

Por lo expuesto se hace necesario la protección de las personas para evitar contagiar en caso de ser portador del virus, y evitar ser contagiado en caso de convivencia con un portador. También se hace necesario cumplir con el plan de limpieza y desinfección establecido en el APPCC, aumentando la frecuencia de aplicación según los casos.

### DEFINICIONES:

- **Limpieza.-** eliminación de suciedad e impurezas, incluidos los gérmenes, de las superficies. La limpieza por sí sola no mata los gérmenes, pero al eliminarlos, disminuye su cantidad al igual que el riesgo de propagar infecciones.

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 5 de 14

- **Desinfección.**- empleo de productos químicos, como desinfectantes autorizados por el Ministerio de Sanidad, para matar gérmenes de las superficies. Este proceso no limpia necesariamente las superficies sucias ni quita los gérmenes. La desinfección se realiza después de la limpieza para matar los gérmenes que hayan quedado tras la misma, reduciendo de esta manera el riesgo de propagación de infecciones.

## 6.- MEDIDAS PREVENTIVAS DE PROTECCIÓN FRENTE AL VIRUS

- a. Mantener la distancia entre persona y persona de 1.5 metros en el puesto de trabajo.
- b. Debido a la disposición de la cocina y los cruces que pueden producirse entre los trabajadores, esta distancia anteriormente mencionada parece difícil de mantener, por lo que se hace obligatorio el uso de mascarilla higiénica. Esta mascarilla tendrá que cambiarse cada 4 horas. Además, no se podrá tocar con las manos a la hora de colocarla o retirarla, habrá que seguir las instrucciones de colocación recogidas en el anexo I a este documento.
- c. No tocar los ojos, nariz y boca. Si hay necesidad de toser o estornudar, se hará sobre un pañuelo desechable o sobre la flexión del codo. En cualquier caso, posteriormente será necesario lavarse las manos. Seguir las indicaciones recogidas en el anexo II a este documento.
- d. Lavarse las manos siguiendo las instrucciones del anexo III a este documento, siempre a la entrada al puesto de trabajo y cada vez que se cambie de actividad, y principalmente después de comer, fumar, usar el baño.
- e. Queda restringido el acceso a las instalaciones a todo personal ajeno a cocina o que no cumpla con el protocolo establecido.

## 7.- MEDIDAS HIGIÉNICAS DE PROTECCIÓN FRENTE AL VIRUS

Se seguirán las medidas higiénicas referidas en el documento APPCC en lo referente a Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

1. Los manipuladores de alimentos deberán:
  - a. Recibir formación en higiene alimentaria.
  - b. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
  - c. Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
  - d. Mantener un grado elevado de aseo personal diario, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo (la ropa de trabajo se lavará y desinfectará a diario, de forma mecánica en ciclos completos a 60-90 °C) y utilizar ropa protectora cubrecabezas y calzado adecuado.

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 6 de 14

- e. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
  - f. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico (p.e. : fumar, comer, beber, sonarse la nariz, utilizar el móvil, utilizar el baño, etc.).
2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:
- g. Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
  - h. Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
3. Cualquier persona que presente síntomas compatibles con COVID-19 no debe acudir al centro de trabajo, debe contactar con su centro de Atención Primaria.

Tampoco puede acudir si se encuentra en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticado de COVID-19.

No debe acudir al trabajo hasta que le confirmen que ha finalizado el período de aislamiento.

Si ha estado en contacto estrecho con una persona afectada de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, no debe acudir a su puesto de trabajo al menos 14 días.

En caso de que una persona presente síntomas compatibles con un caso de COVID-19 en su puesto de trabajo, se le mantendrá en un lugar aislado, siempre llevará la mascarilla puesta y se avisará a la Dirección del centro para que dé aviso a las autoridades sanitarias, que actuarán en consecuencia.

## **8.- CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR**

Se seguirá el plan de limpieza y desinfección establecido en el APPCC, incrementando algunas medidas.

- 1.- Limpiar las superficies con agua y jabón antes de la desinfección. Aumentar la frecuencia de la limpieza sobre las superficies que se tocan más a menudo como pomos, tiradores, interruptores, picaportes, portero automático, pasamanos y cualquier superficie de uso común.
- 2.- Desinfectar las superficies una vez limpias. Para ello se empleará el desinfectante habitual, autorizado por el Ministerio de Sanidad, siguiendo las indicaciones del fabricante para conocer su concentración, forma de aplicación, tiempo de contacto, etc. En caso de utilizar lejía, se hará una dilución al 1:50 preparada en el momento.

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 7 de 14

**Preparación de lejía al 1:50.-** poner 20 ml de lejía en una botella de 1 litro y llenar con agua del grifo hasta completar el litro. Cerrar la botella y darle la vuelta varias veces para facilitar la homogeneidad de la dilución. Para utilizar esta dilución, mojar la bayeta con el líquido y desinfecte las superficies. Limpiar la bayeta con agua tras cada uso y volver a impregnar con esta dilución.

3.- Para las tareas de limpieza y desinfección se deben usar guantes, mascarilla y bata desechable sobre la ropa de trabajo, con el fin de eliminarla una vez que ha concluido la tarea de limpieza y desinfección habiendo protegido la ropa de trabajo de posible contaminación. Es recomendable el uso de gafas de protección para evitar el contacto con los ojos.

4.- La ropa de trabajo debe lavarse según las instrucciones del fabricante, usando la máxima temperatura de agua permitida. No lavar junto con la ropa habitual.

5.- No sacudir la ropa sucia.

6.- Al quitarse los guantes, lavarse las manos de inmediato con agua y jabón durante 40-60 segundos, o con gel desinfectante. Para retirar los guantes, seguir las instrucciones del anexo IV a este documento.

7.- Se deben realizar tareas de ventilación periódica de las cocinas. Abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación del aire, y durante al menos 5 minutos.

8.- Limpieza de vajilla y menaje.- no es necesario usar menaje desechable, ya que el lavado a más de 80 °C en los túneles de lavado y lavavajillas ya garantiza la correcta limpieza y desinfección. Se lavará todo el menaje que haya sido expuesto a los comensales, aunque finalmente no se haya utilizado por estos.

## **9.- RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS**

Siempre que sea posible se realizará en la zona de recepción de mercancías en el lugar destinado para ello. Se limitará al máximo el acceso a personas ajenas a la actividad del centro. En caso de que sea necesario su acceso, deberán hacerlo mediante el empleo de mascarillas y guantes desechables, siguiendo el protocolo para el resto del personal de la cocina.

Los productos y materias primas serán desprovistos de todo tipo de cartones, plásticos y envases que no sean necesarios antes de entrar en las cocinas.

Los residuos generados en la recepción serán apartados y segregados para que permanezcan el menor tiempo posible en esta zona.

Al finalizar la tarea, el personal de recepción retirará los guantes y procederá al lavado de manos antes de incorporarse a la actividad en el interior de las instalaciones.

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 8 de 14

## **10.- GESTIÓN DE RESIDUOS**

Los residuos habituales se eliminarán como es costumbre.

Todo el material de higiene personal como mascarillas, guantes, etc., se depositarán en un cubo con tapa conteniendo la fracción resto de residuos resultante de haber separado el resto de residuos para su reciclaje adecuado.

En caso de que algún trabajador presente síntomas mientras se encuentra en su puesto de trabajo, se debe aislar el contenedor donde haya depositado sus pañuelos o mascarillas u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada una segunda bolsa, con cierre, para depositarla finalmente en la fracción resto de residuos.

## **11.- MEDIDAS A ADOPTAR EN EL COMEDOR**

1.- La asistencia al recinto del comedor escolar se organizará respetando los grupos de convivencia estable integrados por los alumnos pertenecientes a un grupo/unidad escolar. La distancia en el recinto del comedor escolar entre distintos grupos de convivencia será como mínimo de 1,5 metros. En los periodos anterior y posterior al servicio de alimentación, se procurará igualmente mantener el distanciamiento entre los grupos de convivencia.

2.- Se establecen dos turnos de comida. Los comensales se sentarán alternando una silla vacía con otra ocupada. Además se dispondrán mamparas para separar a los alumnos que se sientan enfrentados.

3.- Los utensilios de comida (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por los alumnos y personal del centro, así como el material que se utilizan en las cocinas, deben ser lavados en el lavavajillas de la forma habitual.

4.- Se eliminará el sistema de autoservicio. En caso de que no sea posible, serán los auxiliares de comedor/cocineros los que servirán los platos, de esta manera los usuarios tocarán únicamente su bandeja.

5.- Los auxiliares de comedor servirán el agua de las jarras ayudándose con una servilleta. Se retirarán los servilleteros, saleros, botellas de aceite y vinagre de uso común, y se sustituirán por envases monodosis, que se entregarán en el momento del servicio, aunque se procurará servir el plato aliñado cuando sea necesario.

6.- Los manteles y las servilletas deben ser desechables y se colocarán en el momento del servicio. Se eliminarán en un cubo con tapa provisto de una bolsa de plástico en su interior. Tras la eliminación de los manteles y las servilletas, el manipulador se lavará las manos.

7.- Se instalarán dispensadores con gel hidroalcohólico en las entradas y salidas del comedor, la cocina y los servicios.

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 9 de 14

8.- Los auxiliares de comedor utilizarán siempre mascarilla y llevarán una higiene personal elevada con lavado y desinfección frecuente de manos. Tras el servicio de comida, se cambiarán la mascarilla y la tirarán en la papelera dispuesta para ello.

9.- Queda restringido el acceso de personal no esencial a la zona de cocina, almacenes y comedor. Únicamente podrán pasar los trabajadores necesarios, los comensales y el personal de apoyo del comedor.

10.- Se colocará cartelería para manipuladores y alumnos, con advertencias de lavado de manos, mantener distancias, colocación correcta de mascarillas, colocación de guantes, indicaciones para toser y estornudar.

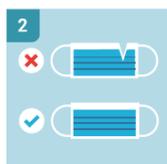
11.- Al inicio del curso se realizará una desinfección de las cocinas y el comedor, empleando el sistema de desinfección rápida COUNTERFOG® SDR-05-A+ que proporciona un cono dinámico de niebla de hipoclorito sódico al 0,3 – 0,5 %, con una gota de tamaño máximo 50 nanómetros y mínimo de 20 micras. Este cono es capaz de atrapar y agregar partículas aéreas, incluyendo agentes biológicos aéreos, bacterias, esporas, virus (incluyendo coronavirus), hongos y levaduras eliminándolas del aire. Sobre las superficies, crea una película de líquido que permite desinfectar al tiempo el aire y la superficie evitando la resuspensión de los agentes. La dinámica penetrante del cono COUNTERFOG® permite además eliminar completamente virus, bacterias y esporas en las zonas ocultas y de difícil acceso. Se entregará al centro un certificado de aplicación (ver anexo V), y en caso de que así el centro lo requiriese se entregaría además el certificado de la empresa Counterfog (ver anexo VI).

12.- En caso de que el centro fuese de cocina transportada, se le haría entrega del documento de información de medidas anticovid-19 en cocinas centrales. (Ver anexo VII)

## ANEXO I: COLOCACIÓN Y RETIRADA DE MASCARILLAS



1  
LÁVASE LAS MANOS  
ANTES DE USAR LA  
MASCARILLA



2  
ASEGÚRESE QUE  
LA MASCARILLA NO  
ESTE DAÑADA



3  
UBIQUE LA TIRA  
METÁLICA Y  
COLOCARLA EN EL  
PUENTE DE NARIZ



4  
ASEGURE LAS  
CUERDAS DETRÁS DE  
SU CABEZA O SOBRE  
SUS OÍDOS



5  
ASEGÚRESE DE CUBRIR  
LA BOCA Y LA NARIZ



6  
PRESIONE LA TIRA  
METÁLICA PARA  
AJUSTAR LA FORMA  
DE LA NARIZ



7  
REEMPLACE LA  
MASCARILLA SI SE  
HUMEDECE Y NO LA  
REUTILICE



8  
NO TOQUE LA  
MASCARILLA  
MIENTRAS LA ÚTILICE.  
SI LO HACE, LÁVASE  
LAS MANOS



9  
RETIRE LA  
MASCARILLA POR  
DETRÁS SOSTENIENDO  
LAS CUERDAS CON LAS  
MANOS LIMPIAS



10  
INMEDIATAMENTE  
DESECHE LA  
MASCARILLA EN UN  
CUBO CERRADO SIN  
TOCAR EL FRENTE

## ANEXO II: INDICACIONES PARA TOSER O ESTORNUDAR



### ANEXO III: LAVADO DE MANOS



### ANEXO IV: COLOCACIÓN Y RETIRADA DE GUANTES



	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Rev.: 01 Julio 2020 Página 12 de 14

## ANEXO V



ENASUI, S.L. ha realizado la desinfección del centro ..... mediante el sistema de desinfección rápida COUNTERFOG® SDR-05-A+ que proporciona un cono dinámico de niebla de hipoclorito sódico al 0,3 - 0,5 %, con una gota de tamaño máximo 50 nanómetros y mínimo de 20 micras.

Este cono es capaz de atrapar y agregar partículas aéreas, incluyendo agentes biológicos aéreos, bacterias, esporas, virus (incluyendo coronavirus), hongos y levaduras eliminándolas del aire.

Sobre las superficies, crea una película de líquido que permite desinfectar al tiempo el aire y la superficie evitando la resuspensión de los agentes.

La dinámica penetrante del cono Counterfog® permite además eliminar completamente virus, bacterias y esporas en las zonas ocultas y de difícil acceso.

ENASUI, S.L. certifica haber realizado la desinfección de este centro el día ..... a la hora .....



	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 13 de 14

## ANEXO VI



José Luis Pérez Díaz, doctor en ciencias físicas e ingeniero industrial colegiado en el colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Madrid, catedrático de Ingeniería Mecánica de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Alcalá y Consejero Delegado de Counterfog EBT de la UAH SL .

A quien pueda interesar:

El Sistema de desinfección rápida COUNTERFOG® SDR-05-A+ proporciona un cono dinámico de niebla con una distribución de tamaño de gota con máximo en 50 nanómetros e inferior a 20 micras conforme a las medidas realizadas con impactador de aerosoles. El cono es capaz de atrapar y agregar partículas aéreas, incluyendo los agentes biológicos aéreos, bacterias, esporas, virus, hongos y levaduras, eliminándolos del aire.

Aplicado sobre superficies crea una película de líquido que permite desinfectar al tiempo el aire y la superficie evitando la resuspensión de los agentes.

Al mínimo caudal (0.1 l/min) de desinfectante aplicado a 4-5 m de distancia produce un recubrimiento medio de 1 µm sobre las superficies, aplicándolas a un ritmo de 100 m<sup>2</sup>/min.

Como indicación, una sala sin mobiliario de 5x4x2.8 m tiene una superficie total interior de 90.4 m<sup>2</sup>.

Para desinfección de coronavirus en superficies conforme a pautas demostradas<sup>1</sup> bastaría por ejemplo la aplicación de Hipoclorito sódico al 0,1% durante 1 min.

Por seguridad recomendamos el uso de hipoclorito sódico al 0.3-0.5% con el caudal y ritmo mencionados que garantiza la eliminación las partículas y agente del aire y la desinfección de los coronavirus en superficies<sup>2</sup>.

En una sala con mobiliario se deberá aumentar el tiempo de aplicación proporcionalmente a la misma. Típicamente para un mobiliario sencillo bastaría aumentar 30 segundos la aplicación.

La dinámica penetrante del cono Counterfog® permite además eliminar completamente virus, bacterias y esporas en las zonas ocultas, intrincadas y de difícil acceso.

Para que conste lo firmo en Valdemoro a 13 de Julio de 2020.

<sup>1</sup> Kampf, G. et al., 2020. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biological agents

<sup>2</sup> Nótese que las superficies deben estar exentas de costras o recubrimientos que puedan proteger a los agentes biológicos de la acción del desinfectante.

Counterfog EBT de la UAH SL. Avda. Europa 82. Valdemoro. 28341 España +34 910135897

## ANEXO VII

	<b>PROCEDIMIENTO</b>	PR 8 Rev.: 01
	<b>OPERATIVA COVID-19 COLEGIO SANTA MARÍA DE LA PROVIDENCIA</b>	Julio 2020 Página 14 de 14

**Información a los clientes sobre los medios utilizados en las instalaciones de la cocina central, equipamientos y vehículos de transporte, como medida de lucha contra la propagación del Covid-19.**

La exigencia de refuerzo de las medidas higiénicas y de prevención en el sector de la alimentación y servicio a colectividades, y su vigilancia por parte de las autoridades sanitarias, hace que las empresas que cuenten con un sistema homologado y contrastado para luchar contra la propagación del coronavirus, **estén en condiciones de ofrecer a sus clientes una garantía que éstos puedan trasladar automáticamente a sus usuarios y familias.**

Los menús servidos por ENASUI, han sido elaborados siguiendo estos exigentes procesos en las instalaciones de la cocina central que están avalados por la tecnología COUNTERFOG® SDR-05-A+

D. José Luis Pérez Díaz, doctor en ciencias físicas e ingeniero industrial colegiado en el colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Madrid, catedrático de Ingeniería Mecánica de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Alcalá, junto con su equipo, ha desarrollado este novedoso y efectivo sistema de limpieza de partículas en la atmosfera que, aplicado a la desinfección para combatir la propagación del coronavirus, ha resultado tan eficiente que la propia UME y la Policía Nacional, utilizan este sistema en sus intervenciones.

Es un sistema de desinfección rápida que proporciona un cono dinámico de niebla con una distribución de tamaño de gota con máximo en 50 nanómetros e inferior a 20 micras conforme a las medidas realizadas con impactador de aerosoles. El cono es capaz de atrapar y agregar partículas aéreas, incluyendo los agentes biológicos aéreos (bacterias, esporas, virus, hongos y levaduras) eliminándolos del aire.

Aplicado sobre superficies crea una película de líquido que permite desinfectar al tiempo el aire y la superficie evitando el re suspensión de los agentes.

Al mínimo caudal (0.1 l/min) de desinfectante aplicado a 4-5 m de distancia produce un recubrimiento medio de 1 µm sobre las superficies aplicándolas a un ritmo de 100 m<sup>2</sup>/min. (Como indicación una sala -sin mobiliario- de 5x4x2.8 m tiene una superficie total interior de 90.4 m<sup>2</sup>.)

En ENASUI nunca se han escatimado medios para dar las mayores garantías en materia de seguridad e higiene alimentaria. En esta ocasión, para tranquilidad de nuestros clientes, hemos acudido a profesionales de reconocido prestigio y solvencia intelectual para que nos asesoren y provean de los medios necesarios que nos permitan garantizar las más altas cotas de higienización en los procesos de elaboración de nuestros menús para llevarlos al usuario final en óptimas condiciones.