

Vista la solicitud de la Periodista _____ con Documento Único de Identidad número _____, quien solicita:

1. *Qué tipo de alimentos se brindan dentro del Centro de Readaptación para Mujeres Ilopango;*
2. *Que empresa abastece los alimentos;*
3. *Cada cuanto se compran los alimentos;*
4. *Como es el proceso de preparación."*

Con el fin de dar cumplimiento a lo solicitado, conforme a los Arts. 1, 2, 3 Lit. a, b, j. Art. 4 Lit. a, b, c, d, e, f, g. y Art. 71 de la Ley de Acceso a la Información Pública, la suscrita **RESUELVE:** Conceder el acceso a la información solicitada, recibida en esta unidad por el centro penitenciario correspondiente, art 69 LAIP, en el sentido siguiente:

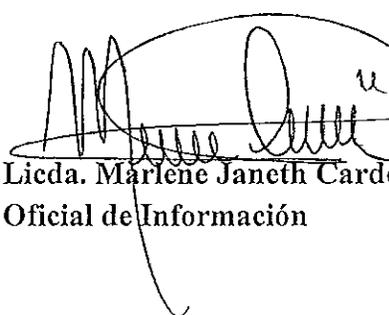
Ítem	Consultas	Descripción de Proceso
1	Contenido nutricional de los alimentos servidos en el Centro de Ilopango	<ol style="list-style-type: none"> 1. El servicio de alimentación proporcionado a este centro es de 1850 Kilocalorías diarias, menú Normal. 2. Se cuenta con 11 tipos de dietas terapéuticas que oscilan desde 1850 hasta 2500 Kilocalorías diarias, según su patología. 3. Se sirven menús específicos para bebés de 6 a 8 meses, bebés de 9 a 11 meses y niños de 1 a 5 años, que van desde 650 a 1850 Kilocalorías diarias.
2	Tipos de alimentos que se sirven	Adjunto menús correspondientes a la semana del 09 hasta el 15 y 16 de marzo de 2015.
3	Que empresa abastece la alimentación	Alimentos Prácticos S.A. de C.V., desde planta San Bartolo y Cocina Escuela Ilopango.
4	Cada cuanto se compran los alimentos (Materia Prima).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Productos perecederos: Se realiza la compra cada 2 días según la programación de menús. 2. Productos no perecederos: estos ingresan dos veces a la semana. 3. En las bodegas se practica el sistema PEPS (primeras entradas y primeras salidas) para garantizar la rotación de los productos. 4. Para el almacenaje de nuestros productos, se cuenta con: cuartos fríos, cuartos congelados y bodega seca.
5	Proceso de preparación de los alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planificación de menús: se elabora cinco semanas de menús los cuales son autorizados por la DGCP. 2. Se realiza proceso de compra de materias primas

	según menú.
	3. Se solicita a bodega la materia prima según menú a servir.
	4. Se realiza el proceso de lavado, pelado, sanitizado y corte de hortalizas, vegetales, aves y carnes, según menú.
	5. Se procesa dicha materia prima, dándole el tipo de preparación, ya sea, cocido, a la plancha, fritura, entre otros, según lo solicita el menú.
	6. En todo el proceso se registra temperaturas y tiempos de cocción, que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos.
	7. Se realiza el embalaje y envío de dicho producto terminado, cuando este es trasladado desde planta de proceso, según pedidos del centro. Se realiza el porcionado en platos y vasos herméticos, el cual es distribuido por las PDL que laboran en la cocina escuela.

En cuanto a la entrevista requerida se hace mención que la solicitante debe presentar escrito formal y cuestionario anexo, detallando el tema principal a tratar y un aproximado de fecha en la que requiere dicha entrevista a la Unidad de Comunicaciones del Ministerio de Justicia y Seguridad Pública en el caso del señor Director General; y ante la Unidad de Comunicaciones de esta institución en el caso de otro personal a entrevistar.

Queda expedito el derecho de la solicitante de proceder conforme a lo establecido en el art. 82 de la Ley de Acceso a la Información Pública:

San Salvador, a las doce horas del día doce de marzo de dos mil quince.




Licda. Mariene Janeth Cardona
Oficial de Información