

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Proceso de preparación complejo de alimentos

INTRODUCCIÓN

El enfoque en el proceso simplifica el desarrollo de un programa de seguridad de alimentos, al categorizar los artículos del menú en tres procesos de preparación amplios, de acuerdo al número de veces que los alimentos pasan a través de la zona de peligro. Estos procesos son: preparación de alimentos sin cocción, preparación de alimentos para servicio del mismo día, y preparación compleja de alimentos. Los empleados de nutrición escolar deben monitorear los alimentos en varias etapas del proceso de servicio de alimentos y deben controlar las temperaturas para garantizar la seguridad de alimentos.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los artículos del menú en el proceso de preparación compleja de alimentos, pasan a través de la zona de peligro durante la cocción, el enfriamiento y cuando son recalentados. Algunos ejemplos de estos artículos varían entre diferentes escuelas, pero pueden incluir pavo asado, carne para tacos, frijoles con chile y sobrantes. Es importante notar que los mismos artículos del menú pueden ser agrupados en diferentes procesos dependiendo de cómo el artículo es preparado y del equipo disponible. Por ejemplo, los frijoles con chile pueden ser un artículo de preparación compleja en un programa de nutrición escolar y un artículo de preparación para servicio del mismo día en otro programa.

El proceso preparación compleja de alimentos incluye alimentos que requieren tiempo y control de temperatura y que han sido enfriados. El diagrama de flujo de artículos del menú de preparación compleja indica los puntos en los cuales el control de temperatura es muy importante y los puntos en los cuales se necesita monitorear y mantener registros.

APLICACIÓN

Siga los Procedimientos de operación estándar para controlar los riesgos para los artículos del menú de preparación compleja.

- Compre alimentos de proveedores aprobados.
- Reciba los alimentos apropiadamente.
- Almacene los alimentos apropiadamente, incluyendo la separación de los alimentos y los químicos.
- Practique una buena higiene personal.
- Siga las prácticas apropiadas de lavado de manos.
- Prevenga la contaminación cruzada.
- Limite el tiempo que los alimentos son mantenidos en la zona de peligro.
- Use un termómetro desinfectado y calibrado para tomar las temperaturas de los alimentos.
- Verifique las temperaturas de los alimentos durante la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento y el mantenimiento caliente.
- Sirva los alimentos de modo que no haya contacto con las manos sin guantes. Use los utensilios apropiados, papel deli, o guantes desechables.
- Restrinja los empleados que estén enfermos, de trabajar con alimentos.





Proceso de preparación complejo de alimentos cont.

Vigile y registre la hora y las temperaturas de los artículos del menú de preparación compleja durante todo el proceso de servicio de alimentos.

- Verifique y registre la temperatura de los alimentos cuando estos son recibidos.
- Verifique y registre la hora y la temperatura de los alimentos durante el almacenamiento.
- Verifique y registre la hora y las temperaturas de cocción internas.
- Verifique y registre la hora y la temperatura de los alimentos durante el enfriamiento.
- Verifique y registre la hora y la temperatura de los alimentos durante el recalentamiento.
- Verifique y registre la hora y la temperatura de los alimentos durante el mantenimiento caliente.

Controle el tiempo y la temperatura de los artículos del menú de preparación compleja durante la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento y el mantenimiento caliente.

- Cocine artículos del menú de preparación compleja a las temperaturas internas apropiadas. Por ejemplo, el pollo debe ser cocido a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos y las carnes de hamburguesa deben ser cocidas a 155 °F (68.3 °C) por 15 segundos.
- Enfríe los alimentos apropiadamente.
 - ◇ Enfríe los alimentos desde 135 °F (73.9 °C) hasta 70 °F (21.1 °C) en 2 horas.
 - ◇ Enfríe los alimentos desde 70 °F hasta 41 °F (5 °C) en 4 horas adicionales.
 - ◇ Use acciones correctivas inmediatas y apropiadas cuando las directrices de enfriamiento no se cumplan.
- Recaliente los alimentos a 165 °F por 15 segundos en un periodo de 2 horas.
- Mantenga la temperatura de los artículos del menú de preparación compleja a 135 °F o mayor.
- Limite el tiempo que los artículos del menú de preparación compleja están en la zona de peligro.

Tome acciones correctivas para asegurarse que la limpieza y la desinfección son realizadas apropiadamente.

- Lave, enjuague y desinfecte las superficies que entren en contacto con alimentos.
- Desinfecte las superficies que entren en contacto con alimentos si no puede ser determinado si han sido desinfectadas apropiadamente.
- Deseche los alimentos que entren en contacto con las superficies que no hayan sido desinfectadas apropiadamente.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2006). *Developing a school food safety program*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Proceso de preparación complejo de alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.