

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Controlando el tiempo y la temperatura durante la preparación de alimentos

INTRODUCCIÓN

La preparación es un paso importante en el proceso del servicio de alimentos. Los empleados de nutrición escolar pueden usar buenas prácticas de manejo de alimentos durante la preparación para asegurar que las temperaturas de los alimentos están controladas y que se minimizan los tiempos en que los alimentos están dentro de la zona de peligro.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

La zona de peligro, entre 41 °F y 135 °F (5 °C y 57.2 °C) es el rango de temperaturas en el que las bacterias crecen más rápidamente.

APLICACIÓN

Limite el tiempo que los alimentos están dentro de la zona de peligro durante la preparación.

- Enfríe previamente los ingredientes para comidas frías tales como sándwiches, ensaladas y frutas picadas, a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor antes de combinarlos con otros ingredientes.
- Prepare los alimentos lo más cercano posible a los horarios del servicio como lo permita el menú.
- Prepare la comida en lotes pequeños. Por ejemplo, cuando arma sándwiches de carnes frías o “deli”, retire sólo la suficiente carne y queso para preparar 25 sándwiches. Regrese los sándwiches al refrigerador y luego retire suficiente carne y queso para preparar otros 25 sándwiches.
- Limite el tiempo de preparación para cualquier lote de alimentos de modo que los ingredientes no estén a temperatura ambiente por más de 30 minutos antes de cocinarse, servirse o regresarse al refrigerador.
- Enfríe los alimentos tan rápidamente como sea posible.

Monitoree el tiempo y las temperaturas de los alimentos durante la preparación.

- Use un termómetro limpio, desinfectado y calibrado (preferiblemente un termopar) para tomar las temperaturas de los alimentos.
- Tome al menos dos temperaturas internas de cada olla de alimentos en varias etapas de la preparación.
- Vigile el tiempo que los alimentos están en la zona de peligro. No debe exceder de 4 horas.

Tome acciones correctivas para asegurarse que se mantienen el tiempo y la temperatura durante la preparación.

- Comience el proceso de cocción inmediatamente después de la preparación para cualquier alimento que será servido caliente.
- Enfríe rápidamente los alimentos listos para consumo o alimentos que serán cocidos después.





Controlando el tiempo y la temperatura durante la preparación de alimentos cont.

- Regrese los ingredientes al refrigerador si anticipa que el tiempo de espera para la preparación excede los 30 minutos.
- Deseche los alimentos que se mantengan en la zona de peligro por más de 4 horas.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

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. (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). *Controlando el tiempo y la temperatura durante la preparación 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 Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con helpdesk@theicn.org.