

Manager's Corner

Calidad y aceptabilidad de las comidas

COORDINADOR DEL PROYECTO

Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

DIRECTOR EJECUTIVO

Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



NUTRITION



OPERATIONS



ADMINISTRATION



COMMUNICATIONS/
MARKETING

The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

PROPÓSITO

Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la disseminación de información.

VISIÓN

Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

MISIÓN

Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de 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 los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los 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 los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar 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.

© 2020, 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. (2020). *Recursos del gerente: Calidad y aceptabilidad de las comidas*. University, MS: Author.

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.

Para más información, por favor comuníquese con helpdesk@theicn.org.

Febrero 18, 2020

Índice

Estándares profesionales.....	1
Introducción.....	1
Descripción general de la lección.....	2
Preguntas para el personal	2
Actividad: Calidad de la comida	3
Referencias	6

Estándares profesionales

SERVIR ALIMENTOS – 2200

El empleado será capaz de servir porciones de alimentos en una manera correcta y eficaz para cumplir todos los requisitos del patrón de comidas escolares del USDA y promover la selección de alimentos saludables, incluyendo aquellos para las dietas especiales.

2230 – Mantener la calidad alimenticia y apariencia

Servir alimentos para mantener los estándares de calidad y apariencia.

Introducción

Recursos del gerente: Calidad y aceptabilidad de las comidas está diseñado para empoderar gerentes a usar la capacitación de su personal. Cada lección dura máximo 15 minutos. Esta lección contiene:

- Objetivos de aprendizaje
- Enunciado explicando la importancia del tema
- Lista de materiales
- Instrucciones sobre cómo presentar la información
- Preguntas para el personal
- Una actividad para fortalecer o refrescar el conocimiento del personal

Descripción general de la lección

Instrucciones para la lección:

- Repase el objetivo de la lección y la información del contexto.
- Repase la razón por la cual la lección es importante.
- Cuestione al personal las preguntas.
- Facilite la actividad descrita.
- Aporte tiempo para que el personal haga preguntas.

Objetivo: Identificar las características visuales de la calidad de las comidas y preparar comidas que logren los niveles de calidad del programa.

Información contextual: La provisión de comidas de alta calidad es un trabajo importante de los programas de nutrición infantil. La calidad de la comida es una característica que afecta que tan satisfecho un cliente está con un elemento de comida. Como profesional de nutrición infantil, es necesario evaluar la calidad de cada comida antes que sea puesta en la línea de servicio.

Algunos ejemplos de factores relacionados a la calidad de la comida incluyen: variedad, sabor, lo atractivo de comida puesta en la línea de servicio, opciones que permiten a los estudiantes lograr preferencias culturales y étnicas, acceso a comidas frescas, y más.

¿Por qué es importante? El dicho, “Comemos con los ojos primero” es cierto para todos, pero especialmente para los niños y jóvenes. Asegurándonos que la comida se vea agradable podrá ayudar a aumentar el nivel de satisfacción de los clientes.

Preguntas para el personal

- **¿Cómo podemos aumentar la calidad de nuestras comidas?**

Respuestas posibles:

- o Utilice cocinar en tandas para asegurar la frescura.
- o Mantenga los alimentos en la temperatura correcta para el servicio.
- o La comida caliente, caliente. La comida fría, fría.
- o Siga recetas, incluyendo el preparar alimentos a la temperatura correcta de cocción y fineza.

- **El brócoli sobre la línea de servicio es verde brillante y tierno. ¿Esto sería considerado un producto de calidad aceptable?**
Si, el brócoli verde brillante y tierno se ve bello sobre una línea de servicio y es acogedor.
- **¿Cómo podrá la calidad y positivamente afectar positivamente el programa de nutrición escolar?**
Respuestas posibles:
 - o Aumento en participación
 - o Aumento en integridad del programa

Favor de notar: Las respuestas dadas son solo ejemplos y no son una lista inclusive de respuestas posibles.

Actividad: Calidad de la comida

Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- **Calidad de comida**
- **Calidad de comida - Clave de respuestas**

Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- Copias de folletos
- Utensilios para escribir

Instrucciones de la actividad:

- Imprima los folletos.
- Verbalmente entregue las características de la calidad de los alimentos en esta capacitación al personal.
- Cuestione al personal las preguntas incluidas en esta capacitación.
- Facilite la actividad.
- Haga que el personal reflexione de que manera pueden mejorar la calidad de las comidas en equipo.

Calidad de las comidas

Instrucciones:

Revise la lista de artículos dentro la caja de elementos de la comida. Realice la actividad colocando el elemento de la comida en la columna correcta: Calidad Aceptable o Calidad No Aceptable. Para cada elemento identificado en Calidad No Aceptable, escriba una manera para prevenir ese problema si ocurriera de nuevo.

Elementos de la comida		
Brócoli sobrecocido al vapor	Pechuga de pollo dorada	Arándanos aplastados
Ensalada fresca de jardín	Judías verdes (ejotes) recocidas	Arroz café esponjoso
Pizza de queso quemada	Yogurt tibio	Esparrago verde brillante
Granos de maiz dorados	Sopa de vegetales sin líquido	Fresas rojas brillantes

Calidad Aceptable

Calidad No Aceptable

Como mejorar la Calidad No Aceptable

Calidad de las comidas – Clave de Respuestas

Instrucciones:

Revise la lista de artículos dentro la caja de elementos de la comida. Realice la actividad colocando el elemento de la comida en la columna correcta: Calidad Aceptable o Calidad No Aceptable. Para cada elemento identificado en Calidad No Aceptable, escriba una manera para prevenir ese problema si ocurriera de nuevo.

Elementos de la comida		
Brócoli sobrecocido al vapor	Pechuga de pollo dorada	Arándanos aplastados
Ensalada fresca de jardín	Judías verdes (ejotes) recocidas	Arroz café esponjoso
Pizza de queso quemada	Yogurt tibio	Esparrago verde brillante
Granos de maiz dorados	Sopa de vegetales sin líquido	Fresas rojas brillantes

Calidad Aceptable
Ensalada fresca de jardín
Granos de maiz dorados
Pechuga de pollo dorada
Arroz café esponjoso
Esparrago verde brillante
Fresas rojas brillantes

Calidad No Aceptable
Brócoli sobrecocido al vapor
Pizza de queso quemada
Judías verdes (ejotes) recocidas
Yogurt tibio
Sopa de vegetales sin líquido
Arándanos aplastados

Como mejorar la Calidad No Aceptable
Siga la receta, asegure que todos los ingredientes son usados, y todos los pasos seguidos.
Revise la exactitud de la receta y ajuste si es necesario (ajústelo con el autor de la receta)
Utilice el utensilio correcto, evitando daño al producto
Mantenga el control sobre el tiempo y la temperatura de las comidas (La comida caliente, caliente. La comida fría, fría.)
Programe un cronometro para los tiempos de cocción.
Revise si hay fallas con la maquinaria (hornos muy calientes o fríos)

Referencias

United States Department of Agriculture. (2015). *Professional standards for school nutrition professionals*. <https://www.fns.usda.gov/school-meals/professional-standards>



The University of Mississippi
School of Applied Sciences

800-321-3054
www.theicn.org