

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

El enfoque en el proceso

INTRODUCCIÓN

El enfoque en el proceso para desarrollar un programa de seguridad de alimentos categoriza 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. 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 que se sirven deben ser categorizados en tres procesos: preparación de alimentos sin cocción, preparación de alimentos para servicio del mismo día, y preparación compleja de alimentos. Los artículos del menú de preparación sin cocción no entran a través de la zona de peligro, los artículos del menú de preparación para servicio del mismo día pasan por la zona de peligro una vez y los artículos del menú de preparación compleja pasan a través de la zona de peligro tres veces.

APLICACIÓN

Clasifique los artículos del menú de acuerdo a la similitud del proceso de preparación. Los artículos del menú dentro del mismo grupo comparten los mismos riesgos potenciales.

- Los artículos del menú de preparación sin cocción se mantienen fríos desde la preparación hasta el servicio.
- Los artículos del menú de preparación del mismo día son preparados calientes y servidos calientes el mismo día.
- Los artículos del menú de preparación compleja son preparados calientes, enfriados y posiblemente recalentados.

Indique los grupos de menú como parte de su plan de seguridad de alimentos.

- Use un formulario de agrupación del menú para mostrar las categorías.
- Escriba el número asignado a cada categoría en la tarjeta de receta o registro de producción.

Siga los Procedimiento de operación estándar para todos los artículos del menú preparados en su programa de nutrición escolar.

- Compre alimentos de proveedores aprobados.
- Reciba los alimentos apropiadamente.
- Almacene los alimentos apropiadamente.
- Practique una buena higiene personal.
- Siga las prácticas apropiadas de lavado de manos.
- Limite el tiempo que los alimentos son mantenidos en la zona de peligro.
- Verifique las temperaturas de los alimentos.





El enfoque en el proceso cont.

Vigile y registre la hora y las temperaturas de los alimentos durante todo el proceso de servicio de alimentos.

- Para los artículos del menú de preparación de alimentos sin cocción, vigile las temperaturas durante la recepción, el almacenamiento y el mantenimiento frío.
- Para los artículos del menú de preparación de alimentos para servicio del mismo día, vigile las temperaturas durante la recepción, el almacenamiento, la cocción y el mantenimiento caliente.
- Para los artículos del menú de preparación compleja, vigile las temperaturas durante la recepción, el almacenamiento, la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento y el mantenimiento caliente.

Controle el tiempo y la temperatura de los alimentos en los pasos apropiados durante el proceso de servicio de alimentos.

- Para los artículos del menú de preparación sin cocción, vigile las temperaturas durante el mantenimiento frío.
- Para los artículos del menú de preparación para servicio del mismo día, vigile las temperaturas durante la cocción y el mantenimiento caliente.
- Para los artículos del menú de preparación compleja, vigile las temperaturas durante la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento y el mantenimiento caliente.

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. (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). *El enfoque en el proceso*. 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.

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