

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Proceso de preparación de alimentos sin cocción

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 la categoría del proceso de alimentos sin cocción no pasan completamente a través de la zona de peligro. Estos artículos son preparados y servidos fríos, tales como los sándwiches deli y las ensaladas. Es importante seguir las recetas estandarizadas. Si un ingrediente es cambiado - por ejemplo, si se cocinan los huevos en las instalaciones en vez de usar huevos precocidos - el artículo puede cambiar de ser un artículo de preparación sin cocción a ser un artículo de preparación compleja. El diagrama de flujo de artículos sin cocción indica los puntos en los que el control de temperatura es muy importante y los puntos en los cuales se necesita monitorear y mantener registro.

APLICACIÓN

Siga los Procedimientos de operación estándar para controlar los peligros para los artículos del menú de preparación sin cocción.

- 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.
- Siga las recetas estandarizadas.
- 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 el mantenimiento frío.
- 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 de alimentos sin cocción cont.

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

- Verifique y registre la temperatura de los alimentos cuando estos son recibidos y durante su almacenamiento.
- Verifique y registre la hora y la temperatura de los alimentos durante el mantenimiento frío.

Controle el tiempo y la temperatura de los artículos del menú de preparación sin cocción durante el mantenimiento frío.

- Mantenga la temperatura de los artículos del menú de preparación sin cocción a 41 °F (5 °C) o menos.
- Limite el tiempo que los artículos del menú de preparación sin cocción están en la zona de peligro.

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). *Proceso de preparación de alimentos sin cocción*. 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.