

# Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

## Sirviendo alimentos con seguridad

### INTRODUCCIÓN

Los empleados de nutrición escolar sirven con orgullo alimentos saludables a sus clientes. Muchas escuelas participan en el Reto de la escuela más saludable de los EE.UU., o “HealthierUS School Challenge” que incluye un compromiso de servir una variedad de frutas y vegetales frescos y productos de grano entero. Además de servir alimentos saludables, es importante asegurarnos de que todos los alimentos que se sirven son seguros para el consumo.

### AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Comemos con nuestros cinco sentidos, la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Servir los alimentos a la temperatura apropiadamente no sólo mejora la calidad del producto, sino que también reduce la posibilidad de una enfermedad transmitida por alimentos. Un solo caso de enfermedad transmitida por alimentos puede costarle a un establecimiento de alimentos su reputación, pérdida de ingresos por responsabilidad legal, tiempo perdido de trabajo y niños hambrientos sin alimentos balanceados.

### APLICACIÓN

Es importante observar visualmente la fila del servicio para asegurarse que la calidad, seguridad y apariencia de los alimentos no han sido disminuidas durante el servicio.

#### Buenas prácticas para el servicio

- Evite tocar los alimentos listos para consumo con las manos sin guantes.
- Use utensilios limpios y desinfectados.
- Sostenga:
  - ◊ los platos por el borde o la parte de abajo,
  - ◊ las tazas por la asa o la parte de abajo, y
  - ◊ los utensilios por sus mangos.
- Mantenga los alimentos a la temperatura apropiada.
- Mantenga la línea de servicio limpia y atractiva durante el tiempo de servicio.
- Practique una buena higiene personal.
- Use guantes desechables apropiadamente.
- Use mantelería limpia y desinfectada, tales como servilletas de tela, para revestir los recipientes para el servicio de comida y asegúrese de reemplazarlo cada vez que se vuelva a abastecer el recipiente.

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





# Sirviendo alimentos con seguridad cont.

## 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). *Sirviendo alimentos con seguridad*. 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](mailto:helpdesk@theicn.org).