

Módulo 9, Resumen:



Manteniendo Caliente o Frío



ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN:

1. Definir los términos: ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS y ZONA PELIGROSA.
2. Saber las temperaturas apropiadas de los alimentos y como controlar el crecimiento de bacteria.
3. Demostrar como colocar el termómetro adecuadamente.
4. Desarrollar una lista con números de teléfonos de los reparadores del equipo para mantener alimentos calientes o fríos.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En la cocina

MATERIALES NECESARIOS:

- Actividad: Controlando la Temperatura (Pág. M9-5)
 - Termómetros con tallo de Metal
 - Toallitas de alcohol o antisépticas, o con desinfectante
 - ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS
 - Registro de Temperaturas en Alimentos (Pág. M9-12)
- Actividad: Números de Telefónicos de Reparadores (Pág. M9-6)
 - Papel
 - Lapicero

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M9-4)
- Actividad: Controlando la Temperatura (Pág. M9-5)
- Actividad: Lista de Reparadores (Pág. M9-6)
- Hoja de Hechos: Zona de Temperatura Peligrosa (Pág. M9-7)
- Hoja de Hechos: Colocación de Termómetro (Pág. M9-8)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- ZONA PELIGROSA
- ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS
- CUANDO EN DUDA, VÓTELO A LA BASURA



Módulo 9 Presentación:

Manteniendo Caliente o Frío



ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes.

Hoy Aprenderemos Sobre el Mantenimiento de Alimentos

Calientes o Fríos. Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuales son los Riesgos?

Los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS que se quedan en la ZONA PELIGROSA (entre 41°F y 135°F) pueden sostener el crecimiento rápido de bacterias que causan enfermedades y llevarnos a una intoxicación. Algunos ejemplos de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS incluyen; carne, aves, mariscos, productos lácteos, alimentos cocinados y enfriados. Aproximadamente 35% de los casos de intoxicaciones se deben al mantenimiento inapropiado de la temperatura de los alimentos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la Ley?

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS FRÍOS deben mantenerse a 41°F o menos.

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS CALIENTES deben mantenerse a 135°F o más.

Alimentos congelados deben mantenerse congelados.



ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.



Explicando Términos

- **ZONA PELIGROSA:** La ZONA PELIGROSA es cuando se mantiene la temperatura de los alimentos entre los 41°F y 135°F. Se le dice ZONA PELIGROSA porque las BACTERIAS crecen rápidamente en estas temperaturas.
- **ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS:** Alimentos que crecerán bacterias cuando la temperatura esta en la ZONA PELIGROSA, entre 41°F y 135°F.
- **CUANDO EN DUDA, VÓTELO A LA BASURA:** Si usted no esta seguro cuanto tiempo un alimento estuvo en temperaturas inapropiadas, vótelo a la basura.
- **ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS que necesitan cuidado especial.** Esto son alimentos que se descomponen fácilmente y si no se preparan apropiadamente pueden producir intoxicaciones: Ejemplos:

Carne	Salsas	Huevos
Aves	Sopas	Leche
Pescado	Salsas de carne	Tofu
Arroz o fideos cocinados	Melones cortados	Flanes
Verduras cocinadas	Productos horneados rellenos con crema	
Papas cocinadas	Ensaladas con carne y papas	
- Alimentos deben ser descartados si estuvieron en la ZONA PELIGROSA por mas de un total de 4 horas.
- Si los alimentos estuvieron en la ZONA PELIGROSA, (entre 41°F y 135°F) por más de 4 horas, bacterias que causan enfermedades pueden crecer a niveles altos suficientes para causar enfermedad.
- Si usted no esta seguro cuanto tiempo un alimento estuvo fuera de su temperatura segura, deshágase de él. Es mejor estar seguro que enfermo. CUANDO EN DUDA, VÓTELO A LA BASURA.
- Aunque los alimentos se vean bien o huelen bien, no quiere decir que sean sanos para comer.
- Mientras mantenga caliente, removiendo y tapando los alimentos le ayudara a calentarlos completamente.
- Los recipientes de metal transfieren el calor y el frío más rápido que los de plástico; los alimentos calientes se enfriaran más rápido en recipientes de metal.
- Almacenando porciones pequeñas de alimentos y cubriéndolos después de enfriar, ayuda para mantenerlos debajo de los 41°F.
- Mientras mantiene alimentos calientes, en todo momento la temperatura debe ser mayor de 135°F para prevenir el crecimiento de las bacterias. Use un termómetro para asegurarse que el método que usan, esta manteniendo los alimentos a temperaturas seguras.



Módulo 9, Actividad:

Controlando la Temperatura



ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen individualmente o en grupo

- Revisen y discutan la Hoja de Hechos: Zona de Temperatura Peligrosa (Pág. M9-7).
- Midan la temperatura de los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS en su cocina.
 1. Use termómetros para revisar la temperatura de los alimentos mientras los mantienen calientes o fríos.
 2. Demuestre inserción apropiada de termómetros. Fíjense en la Hoja de Hechos: Colocación de termómetro. (Pág. M9-8).
 3. Lave y desinfecte los termómetros después de medir la temperatura de cada alimento. Se acepta usar toallas antisépticas, alcohol o líquido desinfectante.
 4. Anote las temperaturas en la hoja de Registro de Temperaturas en Alimentos (Pág. M9-14).



Módulo 9, Actividad:

Números Telefónicos de Reparadores



ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen individualmente o en grupo.

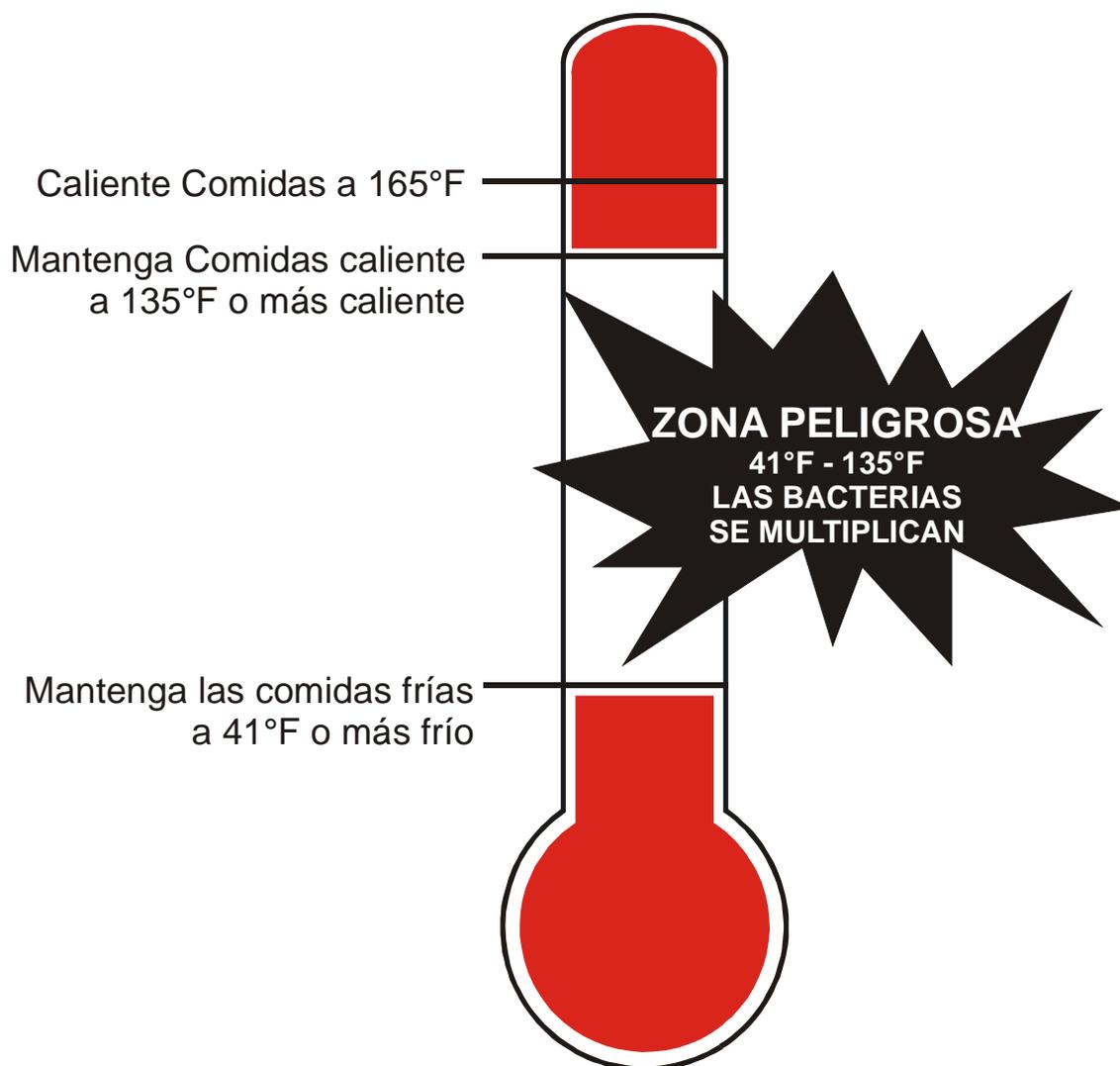
Prepare un plan para reparar equipos que mantienen alimentos calientes o fríos, cuando no estén operando apropiadamente.

1. Haga una lista de todos los equipos para mantener alimentos calientes o fríos en su establecimiento.
2. Escriba el nombre y el número telefónico del servicio de reparación al lado de cada máquina.
3. Mantenga esta lista en la cocina o en un lugar a mano.
4. Asegúrese que la persona a cargo sabe a quien contactar cuando se necesitan reparaciones.



Hoja de Hechos:

ZONA DE TEMPERATURA PELIGROSA



¡CUÁNDO EN DUDA, VÓTELO A LA BASURA!

City of Wauwatosa Health Department (06/08)



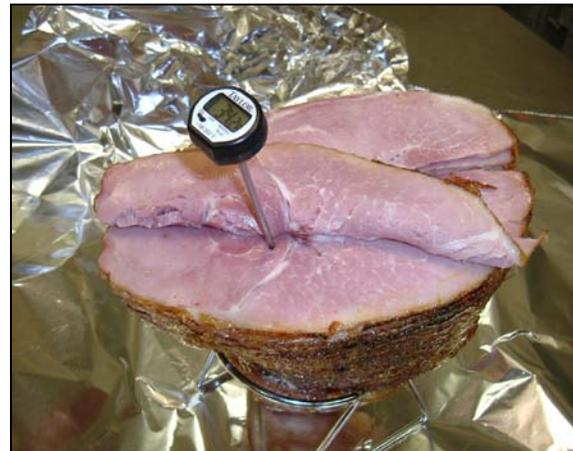
Hoja de Hechos:

Colocación de Termómetro

Jamón

Inserte el termómetro en la parte más gruesa, lejos de los huesos y la grasa.

Si los alimentos son de forma irregular, mida la temperatura en varios lugares.



Hamburguesa



Para **alimentos finitos** como las hamburguesas lo mejor es un termómetro digital o thermocouple.

Comidas Combinadas/Cazuelas

Mida en el centro, o en la parte más gruesa.

Mida en varios lugares, especialmente para comidas que contienen huevos, carne molida y / o aves.

Lasaña



City of Wauwatosa Health Department (06/08)



ENTRENADOR: Comparta uno o más de “estos sucesos” con los participantes.

Historias de Cocinas

1. Durante una inspección de rutina en un restaurante local, el inspector de salud descubrió que la temperatura del walk-in cooler (heladera) era 68°F. Los cortacircuitos estaban localizados en un área pública y fueron desconectados. El inspector de salud encontró que muchos de los alimentos en la unidad estaban a más de 60°F y tuvieron que desecharlos a todos. Se enteraron luego que un empleado notó que la temperatura estaba demasiado tibia y trató pero no pudo contactarse con el jefe de cocina. La regla de ese establecimiento era que solo el jefe de cocina podía hacer las llamadas del servicio para reparaciones, no los otros empleados. Este establecimiento perdió miles de dólares en alimentos.

Solución: Debe haber una persona a cargo todo el tiempo que tiene autoridad para tomar decisiones para corregir cualquier problema crítico con los equipos. En este caso en específico, los alimentos seguramente estuvieron a más de 41°F por más de 4 horas. Al momento de saber el problema, debieron haber tomado la decisión de identificar que alimentos estaban en temperaturas peligrosas y desecharlos, y cuales podían moverse a otro refrigerador que funcionaba correctamente.

2. Un empleado calentó frijoles en una cacerola grande arriba de la estufa antes de ponerlos en la mesa a vapor caliente. Pero el recipiente de la mesa a vapor era más pequeño que la olla y no entraron todos los frijoles, así que dejó el resto en la olla. Sin embargo el empleado apagó la estufa porque no quiso que los frijoles se quemaran, pensó que se mantendrían calientes. Cuando el inspector de salud midió la temperatura de los frijoles que quedaron en la olla, estaban a 110°F.

Solución: En todo momento cuando mantienen alimentos calientes, la temperatura debe permanecer a más de 135°F para prevenir crecimiento de bacteria. Use un termómetro para verificar que el método que están usando, mantiene los alimentos calientes a temperaturas sanas. Desarrolle procedimientos para controlar la temperatura, anotando y tomando acciones correctivas si encuentran temperaturas inapropiadas al mantener alimentos calientes.



Módulo 9, Preguntas:

Manteniendo Caliente o Frío, Revisión



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. ¿A que temperaturas deben ser mantenidos los alimentos calientes o fríos?

Respuesta: CALIENTE: A 135°F, o más para mantener alimentos calientes

FRIO: A 41°F o menos, para mantener alimentos fríos

2. ¿Que puede hacer para mantener alimentos calientes o fríos a la temperatura apropiada?

Respuesta: CALIENTE: Mantenga los alimentos tapados, revuelva frecuente para calentar todo a la misma temperatura, mida la temperatura con termómetro cada 4 horas, y use equipos apropiados para mantener alimentos calientes.

FRIO: Use porciones más pequeñas así se termina más rápido, mantenga cubierto, use equipos de refrigeración aprobados, o enfríe con hielo. Si usan hielo para mantener frío – asegúrense que el hielo este al mismo nivel que el alimento dentro del envase (agregue sal y un poco de agua al hielo para mantener mas frío).

3. ¿Que acciones correctivas debe tomar si encuentran alimentos a temperaturas inapropiadas?

Respuesta: CALIENTE: Si los alimentos quedan a menos de 135°F por menos de 4 horas, recalientelos a 165°F y después puede mantener caliente a mas de 135°F o enfriar rápidamente. Si el alimento queda calentándose a menos de 135°F por mas de 4 horas o si no esta seguro del tiempo que quedó así, descártelo.

FRIO: Si los alimentos fríos están a mas de 41°F por menos de 4 horas, mueva a otra unidad de refrigeración que este a menos de 41°F. Si el alimento queda a mas de 41°F por mas de 4 horas o no esta seguro del tiempo que se quedó así, descártelo.



Post Examen: Respuestas

Módulo 9: Manteniendo Caliente o Frío

1. ¿Cuál es la temperatura de la zona de peligro?

Las temperaturas entre 41°F - 135°F, donde las bacterias se multiplican rápidamente

2. Haga una lista de alimentos potencialmente peligrosos.

Alimentos potencialmente peligrosos que necesitan cuidado especial. Esto son alimentos que se descomponen fácilmente y si no se preparan apropiadamente pueden producir intoxicaciones:

Ejemplos:

Carne

Arroz o fideos cocinados

Aves

Ensaladas de carne y papas

Flanes

Huevos

Leche

Melones cortados

Papas cocinadas

Pescado

Productos horneados rellenos con crema

Salsas

Salsas de carne

Sopas

Tofu

Verduras cocinadas



Módulo 9, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores



ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa Tripulación de Alimentación Segura.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa Tripulación de Alimentación Segura.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la hoja Registro de Asistencia del Empleado (Pág. 13).
- Desarrolle o revise sus procedimientos para medir la temperatura, como registrar o corregir si se encuentran temperaturas inapropiadas.
- Cree y /o cuelgue en la cocina Registros fáciles para anotar las temperaturas.
- Coloque como cartel la Hoja de Hechos: La Zona Peligrosa (Pág. M9-7) y Colocación de Termómetro (Pág. M9-8) para que los empleados la lean.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 3-501.11 Alimentos Congelados y 3-501.16, Alimentos Potencialmente Peligrosos, Manteniendo Caliente o Frío.

