

Módulo 11, Resumen:



Fechado



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

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN:

1. La razón para fechar.
2. A identificar que alimentos requieren fechado.
3. A implementar un sistema interno de fechado.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En la cocina

MATERIALES NECESARIOS:

- Actividad: Juego de Fechado
 - Markers, fibras
 - Rótulos
 - ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, POTENCIALMENTE PELIGROSOS

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M11-4)
- Actividad: Juego de Fechado (Pág. M11-5)
- Hoja de Hechos: Fechando(Pág. M11-6)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- ZONA PELIGROSA
- *LISTERIA*
- PATÓGENO
- ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS
- ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER



Pre Examen

MÓDULO 11: FECHANDO

1. ¿Cuales de los alimentos siguientes requieren que se marquen con fechas de caducidad cuando están guardados por más de 24 horas a una temperatura de 41°F o menos?

Marque con círculo la respuesta correcta:

Pollo crudo	Sí	No
lasaña cocinada y enfriada	Sí	No
lechuga fresca	Sí	No
envase abierto de crema agria	Sí	No

2. ¿Por cuántos días se puede guardar los alimentos marcados con fechas de caducidad a 41°F o menos?



Módulo 11, Presentación:

Fechando



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

Hoy Aprenderemos Sobre el Fechado de Alimentos.

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?

Con el fechado nos aseguramos que los alimentos son sanos. Es un sistema de identificación interno para saber cuanto tiempo se mantuvo un alimento almacenado. El sistema le ayuda a saber cuando el alimento fue preparado, o cuando debe ser descartado. Una de las razones principales para marcar la fecha es que algunas bacterias, como *LISTERIA*, continúan creciendo lentamente mientras son refrigeradas. Con el tiempo, las bacterias pueden multiplicarse a niveles peligrosos en ciertos ALIMENTOS LISTOS PARA COMER. *LISTERIA* causa una enfermedad llamada listeriosis que es riesgosa para mujeres encintas, y bebés recién nacidos, ancianos, y personas con sistemas inmunes débiles. Las mujeres encintas usualmente experimentan síntomas leves como si fuera una gripe, pero las bacterias pueden transmitirse por la placenta al feto y provocar un aborto, o el bebé puede nacer con problemas graves de salud o muerto.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la Ley?

ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, POTENCIALMETNE PELIGROSOS deben ser fechados si se almacenan por mas de 24 horas.

El alimento debe ser consumido o descartado en 7 días.



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 los alimentos se quedan entre los 41°F y 135°F. Se llama ZONA PELIGROSA porque las bacterias crecen rápidamente en estas temperaturas.
- **LISTERIA:** UNA bacteria que puede causar infecciones serias y a veces la muerte. Estas bacterias pueden crecer a la temperatura que hace dentro del refrigerador.
- **PATÓGENOS:** Bacterias o virus que causan enfermedades.
- **ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS:** Alimentos que contienen BACTERIAS que crecerán cuando están en la ZONA PELIGROSA, entre 41°F y 135°F.
- **ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER:** Alimentos que pueden ser consumidos sanamente, sin preparación adicional.
- **ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS** requieren control del tiempo y de la temperatura para mantenerlos sanos.
- Feche cada envase con ALIMENTO LISTO PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSO preparado en su restaurante si lo almacenan más de 24 horas, con un rótulo que indique la fecha en que se debe consumir, vender, o descartar.
- Ejemplos de Sistemas de Fechado:
 - Rótulos de colores o con fecha
 - Marker (fibras) y cinta adhesiva
 - Cuaderno o libreta
- Congelando alimentos detenemos el reloj del tiempo. Si congelan un alimento, indique en un rótulo, el tiempo que ese producto estuvo en el refrigerador antes de congelar.
- Cuando el alimento se saca del congelador, necesita ser consumido o vendido en 7 días, menos el tiempo que se mantuvo en el refrigerador antes de congelar.
- La fecha de expiración marcada por el fabricante no permite que el producto se mantenga por más de 7 días, después de abierto.
- Deshágase de los alimentos cuando:
 - Los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS se abrieron o prepararon hace más de 7 días y no se congelaron.
 - Los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS no se fecharon y usted no esta seguro cuando se abrieron o prepararon.
- Recuerde de rotar los alimentos para mantenerlos frescos, use el sistema: lo que llega primero se va primero.



Módulo 11, Actividad:

Fechando: Juego



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

Identifique apropiadamente los alimentos que requieren fechado y féchelos con su sistema interno de rótulos. Explique el sistema de fechado de su establecimiento a todos los empleados.

1. Determine el sistema interno de fechado que funcionara mejor para ustedes (rótulos de colores, markers (fibras) y cinta adhesiva u otro.
2. Elija un refrigerador donde almacenan diferentes alimentos.
3. Provea una superficie limpia o un carro. Coloquen todos los alimentos que estaban dentro del refrigerador en una superficie de trabajo limpia. Nota: Los alimentos deben permanecer fuera del refrigerador solo por un momento.
4. Usando el conocimiento de este módulo, los empleados pueden decidir cuales son los alimentos que necesitan fechado. Féchenlos de esta manera:
 - Potencialmente Peligroso
 - Listo para comer
 - Se mantuvo por más de 24 horas
5. Después de fechar un alimento manténgalo en el refrigerador, y asegúrense de seguir practicando un almacenamiento seguro.
6. Revisen y discutan la Hoja de Hechos: Rótulos de Fechado (Pág. M11-6).



Hoja de Hechos:

RÓTULOS DE FECHADO



Gráfico es cortesía de Daydots

¿POR QUÉ USAMOS ESTOS RÓTULOS?

- El producto debe ser consumido en el restaurante, vendido, o descartado para esa fecha
- Es un sistema de identificación
- La fecha de expiración marcada por el fabricante no es lo mismo que este fechado

SE REQUIERE PARA:

- Alimentos listos para comer, o alimentos preparados internamente que son potencialmente peligrosos si se mantienen por más de 24 horas
- Alimentos listos para comer preparados comercialmente, abiertos, pueden ser peligrosos si se mantienen por más de 24 horas

Los alimentos fechados pueden ser guardados por 7 días a 41°F (o más frío), antes de descartar

Public Health – Madison & Dane County (06/04)



ENTRENADOR: Comparta una o más de estas “Historias de Cocinas.”

Historias de Cocinas

Estos son algunos ejemplos de violaciones observadas en las inspecciones.

1. Botellas de leche abiertas se mantuvieron por 5 días en el refrigerador sin fechar. Los empleados indicaron que como las botellas ya vienen marcadas con fecha de expiración, ellos pensaron que no necesitaban poner su propio rótulo con fecha.

Problema: La fecha de expiración indica hasta cuando el fabricante garantiza que ese producto cumplirá con la calidad establecida por él.

Solución: El rótulo de fechado interno garantiza la seguridad de los alimentos. Cuando preparen o abran un ALIMENTO LISTO PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSO debe ser fechado si lo mantienen por más de 24 horas.

2. Fiambres cortados y ensaladas se almacenaron en un refrigerador para la venta, por 9 días.

Problema: LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER que se almacenan en el refrigerador por más de 7 días después de abrir o preparar, pueden causar intoxicaciones.

Solución: Una vez que se prepara o abre un ALIMENTO LISTO PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSO, debe usarse, consumirse o descartarse en 7 días.

3. Ensalada de papas hecha en el restaurante no se fechó. En este establecimiento, toda la ensalada de papas que se prepara, usualmente se usa o vende en dos días.

Problema: En este establecimiento no tenían ningún sistema de fechado para los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS.

Solución: Fechen todos los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS, si los almacenan por más de 24 horas.



Módulo 11, Preguntas:

Fechado, Revisión



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. ¿Por qué se requiere el fechado?

Respuesta: Porque la bacteria *LISTERIA* continúa viviendo dentro del refrigerador y puede contaminar ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, POTENCIALMENTE PELIGROSOS.

2. ¿Que tipo de alimentos requieren fechado?

Respuesta: LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS que se almacenan por más de 24 horas.

3. ¿Cuándo debemos descartar alimentos?

Respuesta: Cuando almacenan ALIMENTOS LISTOS PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS sin fecharlos. También descarten los alimentos, cuando pasan más de 7 días que lo abrieron o prepararon.

4. ¿Cuál es la diferencia entre la fecha de expiración del fabricante y el rótulo de fechado interno?

Respuesta: La fecha de expiración indica hasta cuando el fabricante garantiza que ese producto cumplirá con la calidad establecida por él. El rótulo de fechado interno garantiza la seguridad de los alimentos en su establecimiento.



Post Examen

MÓDULO 11: FECHANDO

1. ¿Cuales de los alimentos siguientes requieren que se marquen con fechas de caducidad cuando están guardados por más de 24 horas a una temperatura de 41°F o menos?

Marque con círculo la respuesta correcta:

Pollo crudo	Sí	No
lasaña cocinada y enfriada	Sí	No
lechuga fresca	Sí	No
envase abierto de crema agria	Sí	No

2. ¿Por cuántos días se puede guardar los alimentos marcados con fechas de caducidad a 41°F o menos?



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 11: FECHANDO

1. ¿Cuales de los alimentos siguientes requieren que se marquen con fechas de caducidad cuando están guardados por más de 24 horas a una temperatura de 41°F o menos?

Marque con círculo la respuesta correcta:

Pollo crudo	No
lasaña cocinada y enfriada	Sí
lechuga fresca	No
envase abierto de crema agria	Sí

2. ¿Por cuántos días se puede guardar los alimentos marcados con fechas de caducidad a 41°F o menos?

No más de 7 días.



Módulo 11, 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 (Pág. 13).
- Desarrolle o revise sus procedimientos escritos para el fechado de alimentos.
- Entrene un empleado responsable con su sistema de fechado interno, implemente y revise que los empleados siguen el procedimiento de fechado interno.
- Coloque como cartel la Hoja de Hechos: Rótulos de Fechado (Pág. M11-6) en la cocina para que los empleados lean.
- Lean la Hoja de Hechos: Listeriosis (Pág. M11-12) para más información.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 3-501.17, Los Alimentos Listos para Comer Potencialmente Peligrosos y el Fechado.
- Video: [El Control de Listeria Monocytogenes](#). Departamento de Agricultura de la Universidad: Penn State, 2003. *Este video explica enfoques positivos para controlar Listeria monocytogenes en facilidades pequeñas. También incluye higiene personal de los empleados, harborage sites, biofilms, equipos y facilidades, y separación de productos. (26:00 minutos)*



Hoja de Hechos:

LISTERIOSIS

¿QUE ES LISTERIOSIS?

Listeriosis es una infección seria que usualmente surge cuando se comen alimentos contaminados con bacteria *Listeria monocytogenes*.

¿DE DONDE VIENE ESA BACTERIA? Y ¿CÓMO LLEGA A LOS ALIMENTOS?

Listeria monocytogenes se puede encontrar con frecuencia en el ambiente, especialmente en el agua, el barro y arcilla. También puede estar presente en los intestinos de humanos y animales, en la leche sin pasteurizar, la tierra, en verduras de hoja y en lugares donde procesan alimentos. Los animales pueden vivir con las bacterias sin verse enfermos. Las epidemias o brotes de listeriosis se han asociado con el consumo de productos que contienen leche sin pasteurizar y leche sin pasteurizar o pasterizada inadecuadamente. Los animales que tienen la bacteria pueden ser la fuente de contaminación de los productos alimenticios. Si estos productos alimenticios no se cocinan apropiadamente ni son pasteurizados, pueden causar enfermedades cuando las personas los consumen. Las epidemias se han asociado también con verduras o productos hechos con verduras crudas, inclusive verduras frescas fertilizadas con abono sin tratamiento. Esta bacteria no se pasa de persona a persona.

¿A QUIEN LE DA LISTERIOSIS?

A cualquier persona le puede dar Listeriosis, pero el riesgo es mayor para los mayores de edad, mujeres encintas, o aquellos con sistemas inmunes débiles. Las mujeres encintas sólo experimentan la enfermedad levemente pero puede pasar la infección al feto.

¿CUALES SON LOS SÍNTOMAS?

En adultos en buena salud, Listeriosis causa síntomas como la gripe, incluyendo fiebre repentina, escalofríos, dolor de cabeza, de espalda, y de vez en cuando dolor abdominal, nausea y diarrea. Complicaciones serias como convulsiones, confusión y coma pueden ocurrir también. Los bebés recién nacidos pueden experimentar problemas respiratorios, irritabilidad, rehusarse a beber, y vómitos. Las complicaciones más graves en bebés recién nacidos pueden incluir meningitis (inflamación de los tejidos alrededor del cerebro y la espina dorsal) y la septicemia (sangre envenenada). Durante el embarazo puede que la madre sólo experimente síntomas leves, como de gripe, pero la infección puede llegar al feto e infectarlo, provocar alumbramientos prematuros o de bebés muertos.



¿CUÁNTO TIEMPO DESPUÉS DEL CONTAGIO COMIENZAN LOS SÍNTOMAS?

Durante las epidemias, los casos han ocurrido entre 3-70 días después de comer un producto contaminado. El tiempo promedio entre la exposición y la enfermedad se estima de ser aproximadamente tres semanas.

¿CÓMO DIAGNOSTICAN LISTERIOSIS?

El diagnóstico se confirma cuando encuentran bacterias en la medula espinal, la sangre y otros sitios de infección.

¿CÓMO SE TRATA LISTERIOSIS?

Los doctores prescriben antibióticos específicos para el tratamiento contra la Listeriosis. Los antibióticos pueden prevenir que la Listeriosis pase al feto, cuando una mujer embarazada los toma.

¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA PREVENIR LISTERIOSIS?

Coma solamente carnes cocinadas apropiadamente. Evite las carnes de roscas, carnes procesadas tales como los fiambres o salchichas crudas. Lave las verduras frescas muy bien y evite verduras orgánicas fertilizadas con abono "sin tratamiento". Evite leche y queso sin pasteurizar (crudos) u otros productos lácteos hechos con leche sin pasteurizar. Se aconseja que las mujeres embarazadas y otros grupos en riesgos mantengan refrigerados los productos procesados cuando indica en la etiqueta "mantener refrigerado" y seguir las indicaciones de los productos procesados cuando indican "vender antes de": Y "usar antes de":. Las mujeres embarazadas que experimentan síntomas de gripe deben ir del doctor. También deben evitar el contacto con el ganado o productos animales posiblemente infectados como fetos abortados.

Departamento de Salud y Servicios Familiares de Wisconsin
Hoja de Hechos en Enfermedades Transmisibles

Public Health – Madison & Dane County (06/04)