

Módulo 13, Resumen:



Almacenamiento Seguro de Alimentos Animales Crudos



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

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN A:

1. Definir CROS- CONTAMINACIÓN.
2. Identificar PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
3. Almacenar sanamente PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En la cocina

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M13-4)
- Actividad: Previniendo Cros-Contaminación Durante el Almacenamiento (Pág. M13-5)
- Hoja de Hechos: Refrigerando Sanamente (Pág. M13-6)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- CROS-CONTAMINACIÓN
- PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS
- ALIMENTOS LISTOS PARA COMER



Módulo 13, Presentación:

Almacenamiento Seguro de Alimentos Animales Crudos



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

Hoy Aprenderemos Sobre el Almacenamiento Seguro de los Alimentos Animales Crudos.

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?

CROS-CONTAMINACIÓN es la transferencia de bacterias perjudiciales de un alimento a otro. LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS tales como carne de res o aves, naturalmente contienen muchas bacterias que causan enfermedades. Intoxicaciones pueden ocurrir cuando la sangre o líquidos de los PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS contaminan los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, tales como las verduras. LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS, tales como carne de res, puerco, peces, aves, y huevos, requieren diferentes temperatura final de cocción, estos alimentos deben separarse mientras los almacenan para prevenir CROS-CONTAMINACIÓN. El almacenamiento seguro de los alimentos ayuda a prevenir CROS-CONTAMINACIÓN.



ENTRENADOR: Lea en voz alta

¿Cuál es la Ley?

Separe los alimentos animales crudos de los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER mientras almacene, prepare, mantenga y muestre.

Separe los diferentes tipos de productos animales crudos mientras los almacene, prepare, mantiene caliente o frío, y muestre.



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



Explicando Términos

- **CROS-CONTAMINACIÓN:** Cuando los gérmenes de un alimento pasan a otro alimento, típicamente desde carnes crudas a ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- **ALIMENTO ANIMAL CRUDO:** Productos animales crudos, tales como huevos, pescado, carne, pollo, y otros alimentos que contienen estos PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
- **ALIMENTOS LISTOS PARA COMER:** Alimentos que se pueden ingerir sanamente sin preparación adicional.
- Ejemplos de ALIMENTOS LISTOS PARA COMER que se deben almacenar separados de los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS son: verduras y frutas, fiambres, embutidos o ensaladas, panes y galletas, y alimentos cocidos y enfriados.
- Separe alimentos animales de acuerdo a la temperatura requerida de cocción final:
 - Estante de Arriba: ALIMENTOS LISTOS PARA COMER y alimentos cocidos
 - Próximo estante: Mariscos crudos, Pescado, y Huevos
 - Próximo estante: Bistec de Res Crudo (sirloin, ribeye, T-bone)
 - Próximo estante: Puerco Crudo (jamón, tocino, chuletas)
 - Próximo estante: Carne de Res picada y cruda (hamburger)
 - Estante de abajo: Aves Crudas (pollo, pavo, pato)
- Almacene LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS en envases que no pierdan, o colóquelos sobre bandejas para prevenir que goteen sobre otros alimentos.



Módulo 13, Actividad:

Previene Cros-Contaminación Durante la Refrigeración



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


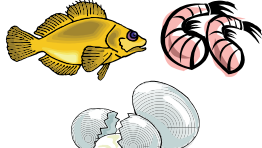


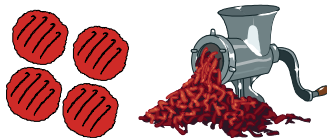

1. Listen todos los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS que usan en su establecimiento:
2. Anoten o dibujen los alimentos que tienen en los estantes de su refrigerador o walk-in cooler.

3. Compare su esquema con el de la Hoja de Hechos: (Pág. M13-6) y conteste estas preguntas:
 - ¿Algunos de sus ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS están almacenados encima de los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, potencialmente causando CROS-CONTAMINACIÓN?
 - ¿Están sus ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS separados como se requiere, de acuerdo a la temperatura final de cocción?
 - ¿Están sus ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS almacenados en envases que no pierden, o están sobre bandejas para prevenir que el líquido gotee sobre otros alimentos?
4. Si SUS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS no están almacenados en el orden apropiado, por favor corrija el orden y almacene correctamente.



Hoja de Hechos:

ALMACENAMIENTO SEGURO EN EL REFRIGERADOR

	Alimentos Listos Para Comer Alimentos Cocidos
	Mariscos, Pescados Crudos
	Carne de Res Cruda
	Pavo o Tocino Crudo
	Hamburguesa Cruda
	Aves Crudas

Guarde la carne cruda de animales en este orden y en envases que no pierdan, o colóquelos sobre bandejas para prevenir que goteen sobre otros productos.

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



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



Historias de Cocinas

Los siguientes son ejemplos de violaciones observadas durante inspecciones.

1. En el refrigerador (walk-in cooler), se almacenó puerco crudo en un estante y en el siguiente estante, justo debajo, almacenaron cajas con lechuga.

Solución: La lechuga es un ALIMENTO LISTO PARA COMER. Las bacterias de los líquidos del puerco crudo pueden gotear sobre la lechuga y contaminarla. En el refrigerador, almacene LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS separados y debajo de los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.

2. En un cajón del refrigerador almacenaron fiambres y encima apilaron hamburguesas crudas en una fuente de metal.

Solución: Los fiambres para deli son ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, porque no se deben cocinar ni recalentar antes de servir. Las bacterias del líquido de las hamburguesas pueden contaminar los fiambres, aumentando el potencial de intoxicaciones. Almacene los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS en envases separados de los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, especialmente si debe usar el mismo cajón del refrigerador.

3. Pechugas de pollo crudo se almacenaron encima de pescado crudo en el refrigerador (walk-in cooler).

Solución: Diferentes tipos de ALIMENTOS ANIMALES requieren diferentes temperaturas de cocción final para matar las bacterias que causan enfermedades. Siendo que la temperatura final de cocción del pollo es de 165°F y la del pescado es de 145°F, el pollo crudo debe ser almacenado por debajo del pescado crudo, para prevenir que el líquido del pollo gotee sobre el pescado.



Módulo 13, Preguntas:

Almacenamiento Seguro de Alimentos Animales Crudos



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. Liste ejemplos de ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.

Respuesta: Carne de res, Puerco, Pollo, Pavo, Venado, Búfalo, Pescado, y Huevos

2. Liste ejemplos de ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.

Respuesta: Verduras, Frutas, Ensalada de Fideos, Ensalada de Papas, Pan

3. De ejemplos de CROS-CONTAMINACIÓN durante el almacenamiento.

Respuesta: Carnes crudas almacenadas encima de las verduras

4. De acuerdo a las temperaturas finales de cocción, ¿Qué tipo de ALIMENTO ANIMAL CRUDO debe almacenarse abajo de todo?

Respuesta: Aves



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 13: ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS

1. ¿Es seguro almacenar pescado crudo por encima de lechuga y tomates?

No

2. ¿ Cuándo se almacena pollo crudo en el refrigerador, es correcto colocarlo por encima o debajo de carne cruda de res molida?

Pollo crudo debe ser almacenado debajo de la carne cruda de res molida y debajo de todos los alimentos.



Módulo 13, 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).
- Implemente un sistema de almacenamiento seguro.
- Asigne estantes separados del refrigerador solamente para LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS. Si no tiene suficiente espacio, almacene LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS en los estantes de abajo y LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER en los estantes de arriba.
- Coloque como cartel la Hoja de Hechos: Almacenamiento Seguro en el Refrigerador (Pág. M13-6) cerca del refrigerador para que los empleados lean.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 3-302.11, Alimentos Envasados y sin Envasar - Separación, Envasado, y Segregación.
- Video: Serie de Videos en Protección de los Alimentos: Su Guía de Entrenamiento en Alimentación Segura - Vol. 2: Recibiendo, Almacenando e inventario. Universidad de Florida /Asociación de Restaurantes de Florida 1997. *Esta serie de videos es ideal para el entrenamientos de personal de restaurantes, en todos los aspectos importantes de la seguridad de alimentos. Este volumen abarca como recibir alimentos apropiadamente, almacenamiento, e inventario. (9:00 minutos).*