

**Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición**  
**Asegurar La Correcta Temperatura de Servicio de Alimentos**  
**(Ensure Proper Food Service Temperatures)**  
**Código de Estándares Profesionales del USDA 2610 & 2620**

Objetivos de la lección.

- Identificar los alimentos que son más susceptibles a los patógenos.
- Los alimentos calientes y fríos deben ser supervisados de temperaturas durante el servicio para garantizar el mantenimiento de temperaturas adecuadas.
- Temperaturas adecuadas aseguran la calidad y seguridad de los alimentos para sus clientes.
- Comprender los puntos correctos cuando las temperaturas de los alimentos deben ser tomadas y registradas.
- Ser capaz de responder unas cuantas preguntas para poner a prueba tus conocimientos.

¿Cuál es el punto?

- Cualquier alimento puede contaminarse y supervisar las temperaturas de alimentos es fundamental para la seguridad alimenticia.
- Los alimentos comunes que son más susceptibles al crecimiento de patógenos incluyen:

La leche Y Lácteos	Aves (pollo, pavo, Etc.).
Huevos y Los productos de Huevo	Carne Fresca
Rodajas de Melones	Los Brotes y las Semillas Germinadas
Arroz Cocido	Verduras frescas cortadas
Frijoles Cocidos	Patatas Asadas

- Supervisión adecuada de la temperatura de alimentos en cada paso durante la recepción, cocina, sosteniendo, sirviendo, refrigeración y almacen es la mejor práctica para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El manipulador de alimentos es la primera línea de defensa contra enfermedad por medio de la operación de un servicio de comida.
- Un termómetro para alimentos usado correctamente es una de las herramientas más importantes de seguridad alimenticia en una operación de servicio de alimentos.
- Es importante tomar temperaturas en el momento preciso y en la forma correcta. Es igualmente importante que el manipulador de alimentos sepa la forma correcta de usar un termómetro para alimentos.

Cómo Comprobar las Temperaturas de los Alimentos

1. Suministro de toallas de papel de un solo uso (un secador de manos de aire caliente también es aceptable)
2. Asegúrese de que tiene el termómetro de alimentos correcto para el alimento que está revizando.

3. Asegúrese de que el termómetro está listo para ser utilizado.
  - Debe estar limpio y desinfectado.
  - Debe estar calibrado apropiadamente antes de uso.
4. Asegúrese de revizar la temperatura de alimentos en forma y tiempo adecuado.
5. Documente correctamente las temperaturas de los alimentos según la políza del distrito y la reglamentación sanitaria.

#### Tomando y Documentar las Temperaturas de Servicio

- Siempre documente las temperaturas del servicio de alimentos según a la seguridad alimenticia del plan de distrito. Las temperaturas debe documentarse apropiadamente.
- Se debe tomar la temperatura de Todos los alimentos calientes inmediatamente al ponerlos en la línea de servicio.
- Se debe tomar la temperatura de Todos los alimentos frios que se ponen en la línea de servicio o bar de ensalada inmediatamente.
- Se debe tomar la temperatura de la Leche Antes de comenzar a servir o al dejar el área de la cocina.
- Los casos en que la leche podría dejar la cocina podría ser para "Desayuno en el Aula" o un viaje de campo. Las temperaturas deben ser documentos adecuadamente antes de que la leche se libere.
- Los termómetros deben Ser lavado, enjuagados y saneados entre usos, especialmente al revisar diferentes alimentos.
- Registre todas las temperaturas correctamente utilizando el servicio designado para registrar temperaturas. Consulte el plan de seguridad alimenticia del distrito para tiempos concretos de tomar y registrar temperaturas.
- Siempre Documente y tome necesarias acciones correctivas de acuerdo con la seguridad alimenticia del plan de distrito.

#### Para Terminar . . .

- Todos los alimentos están en riesgo de contaminación, sin embargo hay algunos que son más susceptibles a los patógenos.
- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes deben ser supervisados al comienzo y durante el servicio para garantizar el mantenimiento de la temperatura adecuada.
- Siempre documente las temperaturas de servicio de alimentos de acuerdo con el plan de seguridad alimenticia del distrito.
- Hay puntos específicos durante el servicio cuando las temperaturas de los alimentos deben ser tomadas y registradas.
- Las temperaturas deben ser tomadas utilizando el termómetro para alimentos adecuado, que se ha limpiado y desinfectado.
- Termómetros de alimentos deben ser calibrados de rutinariamente.
- Uso correcto de termómetros para controlar la temperatura de alimentos es critico para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos para sus clientes.



- Supervisión y mantenimiento del registro de la temperatura de alimentos debe ser realizado de acuerdo al plan de seguridad alimenticia del distrito.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

1. Nombre 4 alimentos que son más susceptibles a la multiplicación de patógenos.
2. ¿Cuál es una de las herramientas más importantes de seguridad alimenticia en una cocina?
3. ¿Cuáles preparativos deben ser considerados antes de usar un termómetro para servicio de alimentos?
4. Una vez que la temperatura de los alimentos se toman, ¿cuál es el siguiente paso a dar del manipulador de alimentos que tomó la temperatura?
5. Dónde puede El Manipulador de alimentos encontrar las políticas del distrito y los procedimientos relativos a tomar y registrar la temperatura de los alimentos?

**¡¡Enhorabuena!!**

**Ha completado la lección –**

**Asegurar La Correcta Temperatura de Servicio de Alimentos**

**(Ensure Proper Food Service Temperatures)**

**Código de Estándares Profesionales del USDA**

**2610 & 2620**

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el  
[SchoolFoodHandler.com](http://SchoolFoodHandler.com)**