



Manual de Manipulador de Alimentos de la Oficina de Cuidado Infantil

OFICINA DE CUIDADO INFANTIL

Manual de manipulador de alimentos – Índice de Contenidos

<i>¿Por Qué Debe Leer Este Manual?</i>	4
<i>Cómo usar este Manual</i>	4
<i>Renuncia a cualquier Regla</i>	4
<i>Este Manual le Pertenece a Usted</i>	4
Instrucciones Para Metas y Resultados de Aprendizaje	5
<i>Buena Higiene Personal</i>	5
Control de Temperatura Adecuada	6
<i>Temperatura de Cocción Final Adecuada</i>	8
<i>Contaminación Cruzada</i>	9
Su Propia Salud es lo Primero	10
<i>Lavarse las Manos es muy Importante</i>	10
<i>Lavarse las Manos Dos Veces</i>	10
<i>Fregadero de Lavado de Manos</i>	10
Enfermedades Originadas en los Alimentos.....	12
<i>Sólo Trabaje Cuando Esté Saludable</i>	12
Prácticas Personales	13
<i>Cuide Su Apariencia y Sus Acciones</i>	13
<i>Joyas</i>	13
<i>Uñas</i>	13
<i>Desinfectantes para Manos</i>	13
<i>Los guantes pueden propagar gérmenes</i>	13
<i>Bebidas</i>	13
¿Qué Hace que los Adultos y Niños se Enfermen por los Alimentos?.....	15
<i>Enfermedades Originadas en los Alimentos</i>	15
<i>Alimentos Potencialmente Peligrosos</i>	15
<i>Bacterias</i>	15
<i>Otros Gérmenes</i>	15
<i>Químicos</i>	15
Un Lugar de Trabajo Limpio es Más Seguro	16
<i>Siga Estas Importantes Reglas</i>	16
<i>Sistema para Desinfectar en el lugar</i>	16
<i>Paños de Limpieza</i>	16
<i>Preparación de Desinfectante</i>	16
<i>Prueba del Desinfectante</i>	17
Temperaturas de Alimentos	19
<i>Control de Temperatura</i>	19
<i>La "Zona Peligrosa"</i>	19
<i>Termómetro para Refrigerador</i>	19

<i>Marcado de Fecha</i>	20
Termómetros de Punta de Metal o de Alimentos	22
<i>Calibración de Un Termómetro para Alimentos</i>	23
<i>Preparación de Alimentos</i>	23
<i>Cocinar Alimentos</i>	23
<i>¿En que Punto son seguros los Alimentos Cocidos?</i>	24
Enfriamiento y Recalentamiento de Alimentos.....	26
<i>Enfriamiento y Recalentamiento</i>	26
<i>Los Alimentos frescos son mejor</i>	26
<i>La Velocidad es Importante en el Enfriamiento</i>	26
<i>Enfriamiento de Alimentos Sólidos</i>	26
<i>Enfriamiento de Alimentos Suaves y Espesos</i>	26
<i>Enfriamiento de Alimentos Líquidos</i>	27
<i>Baño de Hielo</i>	27
<i>Circulación del Aire</i>	27
<i>Recipientes de plástico</i>	27
Recalentamiento.....	29
<i>Temperatura Fría Estable</i>	29
<i>Uso de Hielo</i>	29
<i>Descongelar de Alimentos Congelados</i>	29
<i>Temperatura Caliente Estable</i>	30
Manejo Seguro de Alimentos para Bebé	32
<i>Por Qué No Debe Comer De un Frasco de Alimento para Bebé</i>	32
<i>Almacenamiento Sugerido para los Alimentos para Bebé (por USDA)</i>	32
<i>Manejo y Almacenamiento Seguro de Biberones para Bebé y Tazas de Entrenamiento</i>	33
<i>Servicio de Alimentos Estilo Familiar en los Establecimientos de Cuidado Infantil</i>	35
<i>Almuerzos y Meriendas Traídos del Hogar</i>	36
<i>Alimentación y Almacenamiento de Leche Materna en los Establecimientos de Cuidado Infantil</i>	37
<i>Instrucciones de Cómo Preparar Fórmula</i>	38
<i>Servicio de Alimentos en los establecimientos sin una Cocina Aprobada (sólo para Centros de Cuidado Infantil)</i>	40
<i>Involucrando a Niños en Proyectos de Cocinar</i>	41
<i>Miel y Jarabes en Centros de Cuidado Infantil</i>	41
<i>Sillas Altas para Niños</i>	42
Prácticas Seguras para Almacenamiento.....	44
<i>Buenos Alimentos Necesitan Buen Almacenamiento</i>	44
<i>Contaminación Cruzada</i>	44
<i>Mantenga los Alimentos Seguros de la Contaminación Cruzada</i>	44
<i>Mantenga los Alimentos Seguros y libres de la Contaminación</i>	44
Primeros Auxilios para la Asfixia	46

<i>Adultos conscientes</i>	46
<i>Bebé o Niño</i>	46
<i>Niño Consciente (mayor de 1 año de edad)</i>	46
<i>Bebé Consciente (menor de 1 año de edad)</i>	47
Glosario.....	48
Prueba de Práctica	50
<i>Respuestas:</i>	52

¿Por Qué Debe Leer Este Manual?

Piense sobre la última vez que comió fuera. ¿Se sirvieron los alimentos calientes? ¿El baño tenía jabón de manos y toallas de papel? El Departamento de Salud (Health Department) busca estas cosas para evitar que los adultos y los niños se enfermen. Los adultos y los niños pueden enfermarse si los alimentos se dejan a temperatura ambiente o si sus alimentos o bebidas se contaminan con gérmenes.

Las manos pueden verse limpias, pero si tienen gérmenes, alguien puede enfermarse. Los alimentos pueden oler bien, pero tienen gérmenes en ellos que los hacen inseguros para comer. Por esto es que usted querrá desarrollar hábitos seguros para mantenerlos saludables a usted, a su personal, a los niños bajo cuidado infantil y a su familia.

Cómo usar este Manual

En las primeras páginas de este manual, usted verá las metas y resultados en los que usted será examinado para su certificado de manipulador de alimentos (food handler's card). Necesitará una calificación del 75 por ciento para pasar la prueba. A lo largo de este manual encontrará preguntas de estudio que le ayudarán a prepararse para tomar el examen para el certificado de manipulador de alimentos. Al final del manual hay una prueba de práctica para que la tome y vea cómo le va.

Algunas de las palabras **en negrita** se explican en el glosario localizado en la parte trasera de este libro.

Renuncia a cualquier Regla

Las Reglas Administrativas de Oregon (Oregon Administrative Rules - OAR, por sus siglas en inglés) para la Oficina de Cuidado Infantil (Office of Child Care) pueden requerir el cumplimiento específico de algún material en este manual de manipulador de alimentos. Los padres no pueden dar a los operadores de los establecimientos permiso para renunciar a cualquier regla. Este manual contiene también las prácticas mejor recomendadas que deben seguirse por los proveedores de Cuidado Infantil Familiar Registrados. Para los Centros de Cuidado Infantil Certificados y los proveedores de Cuidado Infantil Familiar Certificados, el cumplimiento de las reglas de cuidado infantil es obligatorio.

Este Manual le Pertenece a Usted

Este manual le pertenece. Si surge algo que no pueda ser respondido con la información proporcionada en este manual, llame a su departamento de salud local para solicitar ayuda. Vea a continuación los números telefónicos de los **departamentos de salud locales**:

Baker	541-523-8211	Lake	541-947-6045
Benton	541-766-6835	Lane	541-682-4035
Clackamas	503-655-8430	Lincoln	541-265-4112
Clatsop	503-325-8500 ex.1912	Linn	541-967-3888
Columbia	503-397-4651 ex.2021	Malheur	541-889-7279 ex.120
Coos	541-751-2425 ex.510	Marion	503-588-5357
Crook	541-416-3986	Morrow	541-676-5421
Curry	541-247-3300	Multnomah	503-988-3674
Deschutes	541-322-7400	Polk	503-623-8175
Douglas	541-440-3500	Sherman	541-506-2600
Gilliam	541-384-2061	Tillamook	503-842-3900
Grant	541-575-0429	Umatilla	541-278-5432
Harney	541-573-2271	Union	541-962-8800
Hood River	541-386-1115	Wallowa	541-426-4848
Jackson	541-774-8209	Wasco	541-506-2600
Jefferson	541-475-4456	Washington	503-846-4745
Josephine	541-474-5325	Wheeler	541-763-2850
Klamath	541-882-8846	Yamhill	503-434-7525

Instrucciones Para Metas y Resultados de Aprendizaje

A continuación están las instrucciones para metas y los resultados de aprendizaje que se espera que los manipuladores de alimentos conozcan para obtener su certificado de manipulador de alimentos.

Buena Higiene Personal

Instrucciones Para Metas: Los manipuladores de alimentos entenderán los elementos de la buena higiene personal

Resultados de Aprendizaje:

1. Identificar lo siguiente como la técnica correcta para lavarse las manos: (página 11)
 - Agua tibia corriente
 - Jabón y espuma
 - Restregarse las manos minuciosamente (aproximadamente 15-20 segundos)
 - Secarse las manos con una toalla de papel de un solo uso, con un rollo de toalla de tela de un solo uso o con un secador de aire
 - Los desinfectantes de inmersión o el uso de desinfectantes de manos no son sustitutos aceptables para el lavado de manos
2. Identificar las siguientes como situaciones cuando los manipuladores de alimentos necesitan lavarse las manos y cuando deben lavarse las manos dos veces (página 11):
 - Después de haber usado el inodoro y otra vez cuando entren al área de trabajo (se recomienda lavarse las manos dos veces)
 - Antes y después de manejar alimentos crudos
 - Después de fumar, comer o beber (se recomienda lavarse las manos dos veces)
 - Después de sonarse la nariz (se recomienda lavarse las manos dos veces), o de ayudar a un niño
 - Después de estornudar o toser (se recomienda lavarse las manos dos veces)
 - Después de tocar los trastes sucios
 - Después de tocar basura
 - Después de limpiar o de usar materiales tóxicos
 - Antes de comenzar a trabajar
 - Antes de ponerse o después de quitarse los guantes
 - Antes y después de darle el biberón a los bebés
 - Antes y después de alimentar a los niños
 - Antes y después de cambiar pañales (se recomienda lavarse las manos dos veces)
 - Después de tocar mascotas o provisiones de mascotas
3. Saber que no debe trabajar cuando esté enfermo(a) con diarrea, vómito, fiebre, estornudos y moqueo (página 13).
4. Saber que no debe manejar alimentos con una cortada o quemaduras infectadas, pus o grano enterrado (página 13).
5. Identificar que las uñas deben mantenerse cortas (página 14).
6. Saber que el uso inapropiado de los guantes de hule es capaz de transmitir gérmenes y no sustituye el lavado correcto de manos (página 14).
7. Saber que se prohíbe fumar, comer, beber o masticar tabaco en las áreas de preparación de alimentos y de almacenamiento de alimentos y utensilios (página 14).

Control de Temperatura Adecuada

Instrucciones Para Metas: Los manipuladores de alimentos entenderán por qué las temperaturas calientes y frías estables y de recalentado son factores importantes en la prevención de enfermedades.

Resultados de Aprendizaje:

1. Identificar las causas de las enfermedades originadas en los alimentos (página 15)
2. Identificar los siguientes tipos de termómetros, usos y limpieza (página 22):
 - Refrigerador
 - Termómetro para alimentos
 - Termopar
 - Termistor
 - Bimetálico de lectura instantánea
3. Identificar que la técnica correcta para la calibración de termómetros es usar agua con hielo (página 24-25).
4. Identificar el uso del termómetro para el enfriamiento, recalentado, temperatura caliente estable y fría estable (páginas 27).
5. Identificar las siguientes técnicas para el enfriamiento rápido (páginas 28-29):
 - baño de hielo
 - sartenes poco profundos
 - porciones pequeñas
 - revolver y varitas heladas
6. Saber cuáles son las temperaturas estables para los alimentos potencialmente peligrosos (páginas 20, 31-32):
 - Identificar por qué los alimentos no deben mantenerse entre los 41° F y los 140° F (la “Zona Peligrosa”). (Como una mejor práctica, la Oficina de Cuidado Infantil recomienda que los alimentos no deben mantenerse entre los 41° F y los 140° F).
 - Entender los problemas con el abuso de la temperatura de los alimentos
 - Entender qué tipo de alimentos sostendrán crecimiento acelerado de bacteria
 - Identificar 140° F como la temperatura mínima para mantener calientes los alimentos potencialmente peligrosos
 - Identificar 41° F como la temperatura máxima para mantener fríos los alimentos. (Cómo mejor práctica, la Oficina de Cuidado Infantil recomienda una temperatura máxima de 41° F)
 - Identificar qué para mantenerlos fríos, el nivel de hielo debe ser el mismo nivel de los alimentos
7. Identificar que el enfriamiento correcto requiere que los alimentos se enfríen de 140° F a 41° F en seis horas o menos al enfriar de (página 28):
 - 140° F a 70° F en 2 horas
 - 70° F a 41° F en cuatro horas

8. Identificar los siguientes como los métodos aprobados para descongelar (página 31-32):
 - Refrigerador
 - Agua fría corriente
 - Microondas cuando se van a cocinar los alimentos inmediatamente

9. Identificar los 165° F como la temperatura mínima para recalentar alimentos y que los alimentos deben alcanzar esta temperatura dentro de 2 horas (página 31)

Temperatura de Cocción Final Adecuada

Instrucciones Para Metas: Los manipuladores de alimentos entenderán por qué el cocinar y recalentar alimentos a las temperaturas adecuadas es importante para prevenir enfermedades

Resultados de Aprendizaje:

1. Identificar las siguientes temperaturas (internas) adecuadas para cocinar (página 31):
 - aves – 165° F
 - carne molida – 155 ° F
 - puerco, pescado, huevos, cordero, mariscos - 141° F
 - rostizado de res - 130° F
2. Identificar que cocinar a la temperatura recomendada mata los gérmenes que causan enfermedades (página 25).
3. Identificar que recalentar no mata las toxinas que pueden causar enfermedades (página 31).
4. Identificar los siguientes como el equipo correcto utilizado para el calentamiento rápido y el recalentamiento (página 31):
 - Estufa
 - Microondas
 - Horno convencional

Contaminación Cruzada

Instrucciones Para Metas: Los manipuladores de alimentos entenderán por qué la contaminación cruzada es peligrosa y conocerán maneras de prevenirla.

Resultados de Aprendizaje:

1. Identificar que los paños para limpiar que se estén usando deben ser almacenados en (50-100 ppm) desinfectante entre usos (página 17).
2. Usar correctamente las tiras de prueba para verificar la concentración de desinfectante (página 18).
3. Una vez que los alimentos hayan sido servidos, deben descartarse si no se usan (página 36).
4. Definir e identificar la contaminación cruzada (página 46).
5. Identificar los siguientes métodos para prevenir la contaminación cruzada (página 46):
 - Lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios, superficies de trabajo y el equipo entre usos
 - Los cuchillos y tablas para cortar deben lavarse y desinfectarse cuando se cambien los alimentos que van a ser cortados
 - El procedimiento para limpiar superficies estacionarias (por ejemplo, mesa y barras) es lavarlas con agua tibia jabonosa, enjuagar completamente con agua clara y limpiar *50-100 partes por millón [ppm] de residuo de cloro o desinfectante aprobado por el departamento de salud
6. Identificar que los manipuladores de alimentos deben usar utensilios limpios, en lugar de las manos, para dispensar los alimentos. Guardar cucharones, cucharas, etc. con el mango extendido fuera de los alimentos (página 46).
7. Identificar las siguientes condiciones de almacenaje que reducirán el potencial de contaminación cruzada (página 46):
 - Guarde las carnes y los huevos abajo y totalmente separados de los alimentos que están listos para comerse en el refrigerador
 - Guarde los alimentos arriba y no sobre el piso
 - Almacene los químicos y limpiadores completamente separados de los alimentos, utensilios y artículos de un solo servicio en alacenas con cerraduras a prueba de niños
 - Etiquete adecuadamente todos los químicos y pesticidas.

*50-100 ppm (partes por millón): se refiere a la concentración aprobada por el Departamento de Salud (Health Department) para las sustancias utilizadas para lavar/desinfectar paños de limpieza.

Su Propia Salud es lo Primero

Lavarse las Manos es muy Importante

Lávese las manos a menudo y cuando trabaje con alimentos y bebidas: esto se deshace de los gérmenes que pueden enfermar a los adultos y a los niños. La mejor manera de lavarse las manos es restregarlas por aproximadamente 15 a 20 segundos con agua tibia corriente y con jabón, después séquelas con toallas de papel, con una toalla de tela de un solo uso o con un secador de aire.



Recuerde lavarse las manos siempre:

- Antes de tocar cualquier cosa usada para preparar alimentos
- Antes y después de tocar alimentos que no serán cocidos
- Antes y después de que trabaje con carne, pescado y aves crudos
- Después de tocar basura o de sacar la basura
- Después de tocar trastes sucios
- Después de usar químicos limpiadores o tóxicos
- Antes de comenzar a trabajar
- Antes de ponerse guantes y después de quitárselos
- Antes y después de dar el biberón a los bebés
- Antes de preparar biberones para bebés
- Antes y después de alimentar a los niños
- Antes y después de cambiar pañales (se recomienda lavarse las manos dos veces)
- Después de tocar mascotas o provisiones de mascotas

Lavarse las Manos Dos Veces

Lavarse las manos dos veces o lavarse las manos una segunda vez no es obligatorio, sin embargo, se considera una “mejor práctica” en todas las situaciones siguientes:

- Después de ir al baño (usar el inodoro) y lávese las manos otra vez cuando regrese a la cocina
- Después de comer
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar, porque sus manos han tocado su nariz o boca
- Después de tomar un descanso para fumar
- Después de cambiar un pañal

Fregadero de Lavado de Manos

Lávese las manos en el lavabo para lavarse las manos con agua tibia y jabón. Séquese las manos con toallas de papel o con un secador de aire.



Un fregadero usado para lavarse las manos, bañarse o cambiar pañales no puede ser usado en ninguna manera para preparar alimentos o bebidas, ni para lavar platos.

Si un fregadero es usado para más de una actividad, debe lavarse, enjuagarse y desinfectarse a 50-100 ppm después de cada uso de actividad (por ejemplo, usar el fregadero para actividades del salón de clases).

Enfermedades Originadas en los Alimentos



Los gérmenes tales como las bacterias y los virus se encuentran en todas partes. Considere sus manos y uñas como “contaminadas” fácilmente. Sólo porque se ven limpias no significa que lo están. Los gérmenes son demasiado pequeños para que los pueda ver con sus ojos.

Si no se lava las manos de la manera correcta y si no mantiene sus uñas cortas, sus manos pueden poner gérmenes en los alimentos que son ingeridos por su personal y los niños de cuidado infantil. Ellos podrían enfermarse por estos gérmenes. A esto se le llama "**enfermedades originadas en los alimentos**" o "intoxicación alimenticia".

Sólo Trabaje Cuando Esté Saludable

Si se siente enfermo no debería ir a trabajar. Los gérmenes que lleva al trabajo pueden propagarse cuando estornuda y tose, así como cuando toca alimentos, platos, repisas, utensilios, tenedores, cuchillos, cucharas, ollas, sartenes, y a personas adultas y niños.



No trabaje si:

- tiene fiebre o dolor de garganta
- tiene evacuaciones fecales sueltas (diarrea)
- sí está vomitando
- sí tiene la piel amarillenta u orina de color té oscuro (ictericia), o
- sí ha sido diagnosticado con cualquier enfermedad contagiosa. Notifique inmediatamente a su supervisor, a las familias a las que proporciona cuidado infantil y al Departamento de Salud del Condado

No trabaje con alimentos sí:

- tiene grano enterrado, quemadura, cortada o herida **infectadas** en su mano. Si la herida no está infectada, use un guante de hule que no sea de látex o uno de plástico (por ejemplo, polivinilo)
- está estornudando, tosiendo o moqueando.

Cuide Su Apariencia y Sus Acciones

No fume o mastique tabaco cuando esté trabajando o cuando se encuentre cerca de áreas de alimentos o de lavado de platos. Fume sólo mientras toma su descanso. Después de fumar, se recomienda que se lave las manos dos veces antes de regresar a trabajar (lavarse las manos dos veces).

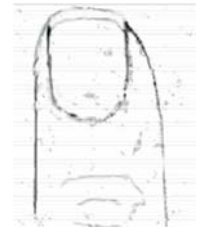


Joyas

Limite la cantidad de joyas que usa en sus dedos y antebrazos a sólo un anillo de bodas sencillo, un brazalete médico o un reloj sencillo. Las joyas pueden esconder partículas de alimentos y gérmenes que pueden causar que adultos y niños se enfermen.

Uñas

Asegúrese de restregarse debajo de las uñas. Mantenga sus uñas cortas. No use esmalte para uñas ni uñas postizas.



Desinfectantes para Manos

- Los desinfectantes para manos **no** sustituyen el lavado de manos en ningún momento ni en ningún lugar: sin excepciones.
- Los desinfectantes para manos **sólo** pueden usarse después de que las manos se hayan lavado minuciosamente y se hayan secado.

Los guantes pueden propagar gérmenes



El uso inapropiado de los guantes también puede propagar gérmenes. Lávese y séquese las manos antes de ponerse guantes. Cambie de guantes entre tareas. Cuando use guantes tenga en cuenta que los guantes pueden propagar gérmenes a los alimentos que no serán cocidos. Aun cuando use guantes, es mejor mantener las uñas cortas. Evite usar guantes de látex; algunas personas son alérgicas a ellos.

Bebidas

Cuando tenga sed mientras trabaja, puede tomar de un envase de bebida cerrado cuando se tomen las siguientes precauciones:



- el envase de bebida debe estar cubierto y tener un popote (pajilla) o agarradera para que sus manos no toquen el lugar donde su boca toca. Si toca la parte superior del popote (pajilla) o tapadera por donde bebe, asegúrese de lavarse las manos inmediatamente.
- el envase debe ser manejado y almacenado de manera que no contamine alimentos, utensilios, equipo o artículos de servicio
- el envase debe ser limpiado y desinfectado regularmente o descartado después de cada uso

¿Qué Hace que los Adultos y Niños se Enfermen por los Alimentos?

Enfermedades Originadas en los Alimentos

Los adultos y niños pueden enfermarse cuando los alimentos que ingieren tienen gérmenes o pueden haber sido contaminados con químicos tóxicos. Los gérmenes pueden causar enfermedades originadas en los alimentos o intoxicación alimenticia.

Alimentos Potencialmente Peligrosos

Los gérmenes crecen fácilmente en alimentos como la carne, el pescado, las aves de corral, la leche, los huevos, los frijoles refritos, el arroz cocido, las papas horneadas y las verduras cocidas. Todos estos son alimentos húmedos y tienen la proteína que los gérmenes necesitan para crecer. A estos se les llama alimentos potencialmente peligrosos.

Los gérmenes crecen bien entre la zona peligrosa (41° F to 140° F) en estos alimentos en temperaturas cálidas.

Bacterias

Diferentes tipos de gérmenes pueden enfermar a adultos y niños. Bacterias son un tipo de gérmenes. Crecen rápido y pueden causar enfermedades originadas en los alimentos.



Algunas bacterias producen toxinas que actúan como veneno. El cocinar no destruye la mayoría de toxinas. Casi siempre los alimentos se ven y huelen bien, pero pueden tener suficientes bacterias o toxinas para enfermar a alguien.

Las toxinas pueden ocurrir en muchos alimentos que no se hayan mantenido lo suficientemente fríos (o lo suficientemente calientes) por varias horas.

Otros Gérmenes

Un virus es otro tipo de germen que causa enfermedad. Un virus puede entrar en los alimentos que una persona enferma toque. Un virus también puede estar en alimentos crudos o no cocidos.

Usted puede tener un virus sin saberlo. Aún antes de que empiece a sentirse enfermo, pueda estar pasando virus a los alimentos al no lavarse las manos después de toser, estornudar o usar el inodoro. Ésta es una razón por la que la ley obliga a todos los manipuladores de alimentos a lavarse las manos usando mucho jabón y agua tibia (se recomienda lavarse las manos dos veces después de ciertas actividades).

Los gusanos pequeños que viven en el pescado y la carne son llamados parásitos. Cocinar pescados y carnes a la temperatura correcta matará a los parásitos.

Químicos



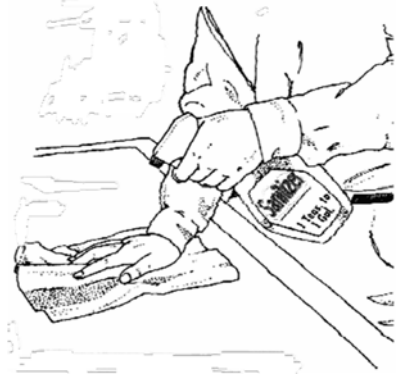
Los adultos y los niños también pueden enfermarse cuando químicos entran en los alimentos. Asegúrese de mantener los químicos alejados de los alimentos.

Un Lugar de Trabajo Limpio es Más Seguro

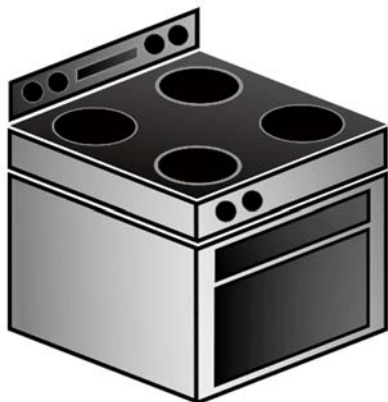
Toma más que jabón y agua para mantener un área de servicio de alimentos limpia y segura. Lo más probable es que usted usará detergentes y desinfectantes.

Siga Estas Importantes Reglas

1. Conozca qué es lo que las instrucciones dicen para el uso de químicos. Lea las etiquetas y sepa cuando usarlos y cuanto usar. ¡Asegúrese de que entiende las instrucciones!
2. Mantenga todos los químicos alejados de los alimentos. Debe ponerlos más abajo que los alimentos, nunca sobre una repisa, ni más arriba que cualquier área donde prepare alimentos
3. Mantenga todos los químicos en los envases o cajas en los que vinieron. Si los pone en un envase diferente, etiquételos claramente



Sistema para Desinfectar en el lugar



Rebanadores de carne, molinillos y tablas para cortar que son demasiado grandes para ponerlos en el lavaplatos o demasiado grandes para lavarlos en el fregadero, necesitan de igual manera, ser limpiados y desinfectados.

El desinfectado en el lugar debe llevarse acabo después de que el equipo haya sido usado. Para limpiar piezas de equipo grandes en su sitio, necesitará:

1. **Lavarlos** en agua caliente jabonosa.
2. **Enjuagarlos** en agua limpia.
3. **Desinfectarlos** con desinfectante recientemente preparado.

Siga las instrucciones de limpieza para cada pieza de equipo.

Paños de Limpieza

Use paños de limpieza para poner desinfectante en la superficie limpia de tablas o equipo para cortar. Entre usos, guarde el paño en un desinfectante que sea de al menos 50-100 partes por millón (ppm) de residuo de cloro.

Preparación de Desinfectante



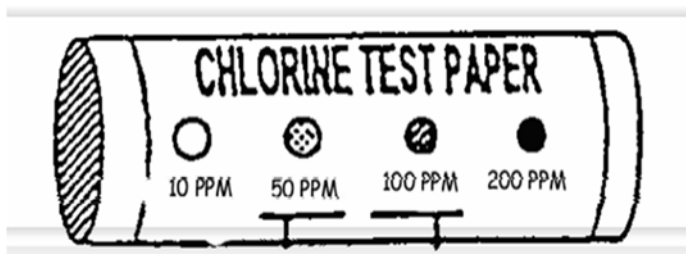
Puede medir cloro usando de 1 a 2 cucharaditas o la tapa del envase. Mezcle el cloro medido con un galón de agua.

Cualquiera que sea la manera como decida medir el cloro, necesitará examinar la concentración para asegurarse que no está demasiado diluida o demasiado concentrada.

No añada jabón a esta mezcla porque el desinfectante no funciona si tiene jabón. Si utiliza otro tipo de mezcla de desinfectante, asegúrese que esté aprobada por su Departamento de Salud local (local Health Department).

Prueba del Desinfectante

La única manera de saber cuál es la concentración del desinfectante es usar tiras de prueba fabricadas para el tipo de desinfectante que esté usando. Éstas pueden encontrarse en cualquier tienda de provisiones para restaurantes.



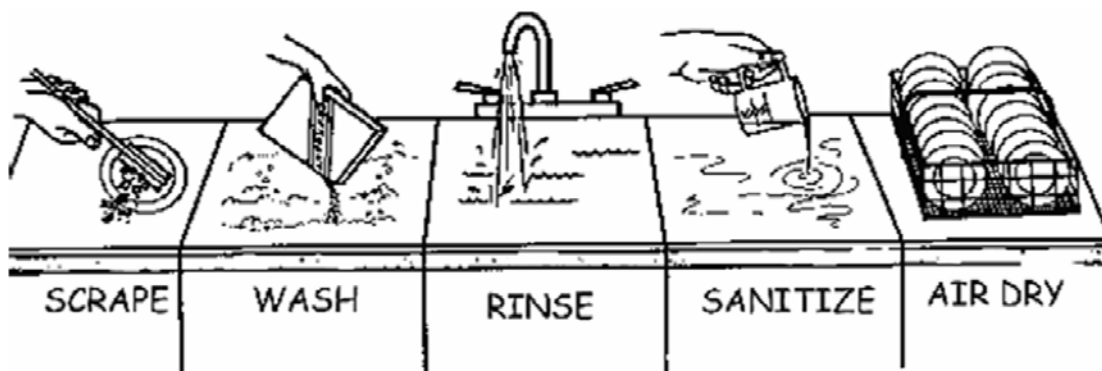
50-100 ppm de residuo de cloro

Use tiras de prueba especiales que estén hechas para el tipo de desinfectante que esté usando. Para el cloro o lejía, la tira de prueba debe tornarse en un color azul el cual indica 50 a 100 partes por millón (ppm). Vea la tabla de colores en el envase de las tiras de prueba. Si el

desinfectante tiene menos de 50 ppm está demasiado diluido. Si tiene más de 200ppm, está demasiado concentrado y puede hacer que adultos y niños se enfermen.

Cambie el desinfectante cuando comience a ensuciarse. El desinfectante deja de funcionar cuando se ensucia.

Proceso de 5 pasos para lavar platos a mano



Lavado A Mano: Usando un Fregadero de Tres Compartimentos

1. Limpie y/o preenjuague los alimentos de los platos y utensilios.
2. Lave con detergente y agua caliente en el primer fregadero para quitar las partículas de alimentos y cualquier material grasoso.
3. Enjuague con agua limpia y caliente para quitar cualquier jabón o alimentos en el fregadero de el medio.
4. Desinfecte en el tercer fregadero por 10 segundos para matar cualquier bacteria.
5. Seque al aire los platos y utensilios antes de guardarlos.

Recuerde:

Limpie, lave, enjuague, desinfecte, seque al aire.

Repaso

Escriba sus respuestas a las preguntas de estudio en el espacio proporcionado.

1. ¿Cómo se llama cuando alguien se enferma por comer alimentos con gérmenes o toxinas en ellos? (página 16)
2. ¿En dónde deben almacenarse los químicos? (páginas 16 and 43)
3. Describa el Desinfectado en el lugar. (página 17)
4. ¿En dónde guarda un paño para limpiar cuando no lo está usando? (página 17)
5. ¿Cómo sabe que el desinfectante tiene la concentración correcta? (página 18)
6. ¿Funcionará el desinfectante cuando se le añade jabón o cuando se ensucia? (página 18)

Temperaturas de Alimentos

Control de Temperatura

Esta sección se trata de matar gérmenes con la cocción y retrasar su crecimiento al mantener los alimentos calientes o fríos. A esto se le llama **control de temperatura**. Necesita un termómetro para revisar las temperaturas de los alimentos.

La "Zona Peligrosa"

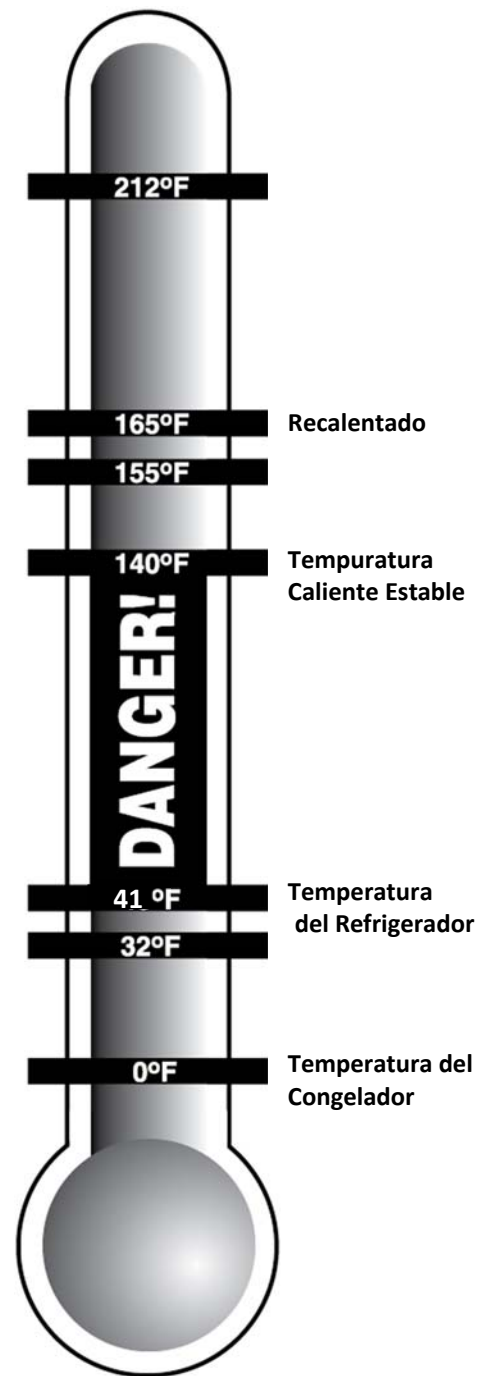
Los gérmenes como las bacterias necesitan tiempo, alimentos, humedad y temperatura para crecer. La temperatura entre 41° F (5° C) y 140° F (60° C) es la **"¡Zona Peligrosa!"**

Cuando los alimentos están en la "Zona Peligrosa", las bacterias pueden crecer rápido y producir toxinas que pueden enfermarlo a usted y a otros.

Termómetro para Refrigerador

Se requiere que cada refrigerador tenga un termómetro de punta (rojo o lleno de líquido). Este termómetro debe estar ubicado en donde sea fácil verlo cuando abra la puerta del refrigerador.

Cada **termómetro para refrigerador** debe leer 41° F o menos. Si el termómetro lee más de 41° F, entonces use un **termómetro para alimentos** para revisar la temperatura de los alimentos dentro del refrigerador.



Marcado de Fecha

Alimentos potencialmente peligrosos que estén **listos para comer** deben ser marcados con la fecha de vencimiento de uso o de descarte.

Los Centros de Cuidado Infantil Certificados y los Hogares Familiares

Certificados están obligados a seguir la OAR 414-300-0250 (5)(e).

“Sobras de alimentos preparados que no hayan sido servidas deben ser etiquetadas y fechadas, enfriadas rápidamente y usadas dentro de 36 horas, o congeladas inmediatamente para uso posterior.”

2 días

La leche materna exprimida debe usarse dentro de los 2 días siguientes (48 horas). La leche materna congelada debe usarse dentro de un día (24 horas) después de descongelarla.

1 día

Los alimentos usados dentro de un día (24 horas) no requieren ser marcados con la fecha.

Ejemplos de artículos que requieren marcado de fecha:

- Frasco de alimento para bebé sin sello o abierto que no haya salido de la cocina
- Formula y leche materna
- Sobras



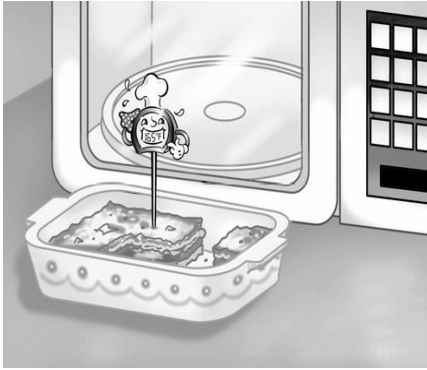
Repaso

Escriba sus respuestas a las preguntas de estudio en el espacio proporcionado.

1. Necesita un termómetro para revisar la _____ de los alimentos (página 20)
2. ¿Qué significa cuando los alimentos se encuentran en la "**Zona Peligrosa**"? (página 20)
3. ¿En qué parte del refrigerador debe estar ubicado el termómetro? (página 20)
4. ¿Por cuántos días puede mantener alimentos listos para comer en el refrigerador a 41° F (5° C)? (página 21)

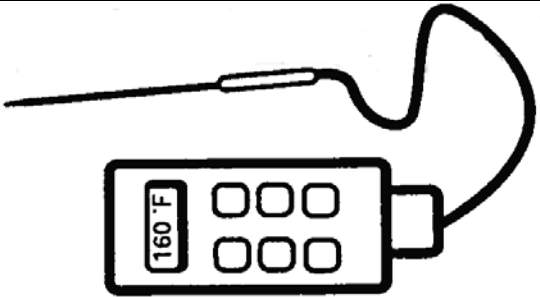
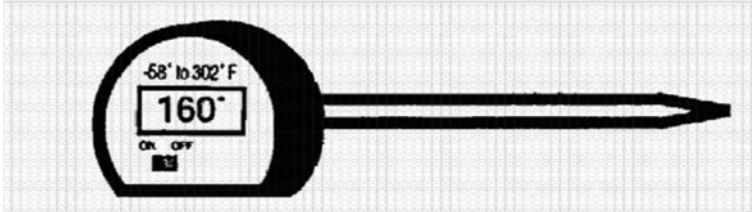

Termómetros de Punta de Metal o de Alimentos

Usar un termómetro es la única manera de saber la temperatura de los alimentos. Cualquier persona que trabaje con alimentos necesita saber cómo **calibrar** y usar un termómetro.



Tome las temperaturas en la parte más gruesa de los alimentos. Cuando tome temperaturas de una cantidad grande de alimentos tal como una pieza grande de carne, asegúrese de tomar la temperatura en dos o más lugares. De esta manera sabrá que los alimentos estén completamente calentados a la temperatura correcta.

En la próxima página se muestran tres tipos de termómetros para alimentos. Estos termómetros también se conocen como **termómetros de punta de metal**.

Tipos de Termómetros para Alimentos	Velocidad	Colocación
<p style="text-align: center;">Termopar</p>  <p>La mayoría de los modelos pueden ser calibrados</p>	<p>2-5 segundos</p>	<p>$\frac{1}{4}$" o más de profundidad en los alimentos según sea necesario</p>
<p style="text-align: center;">Termistor</p>  <p>Algunos modelos pueden ser calibrados</p>	<p>10 segundos</p>	<p>Al menos $\frac{1}{2}$" de profundidad en los alimentos</p>
<p style="text-align: center;">Bimetálico de Lectura Instantánea (0F a 220F)</p>  <p>La mayoría de los modelos pueden ser calibrados</p>	<p>15-20 segundos</p>	<p>2- 2 $\frac{1}{2}$" de profundidad</p>

Consulte las instrucciones del fabricante para saber si su termómetro puede ser calibrado.

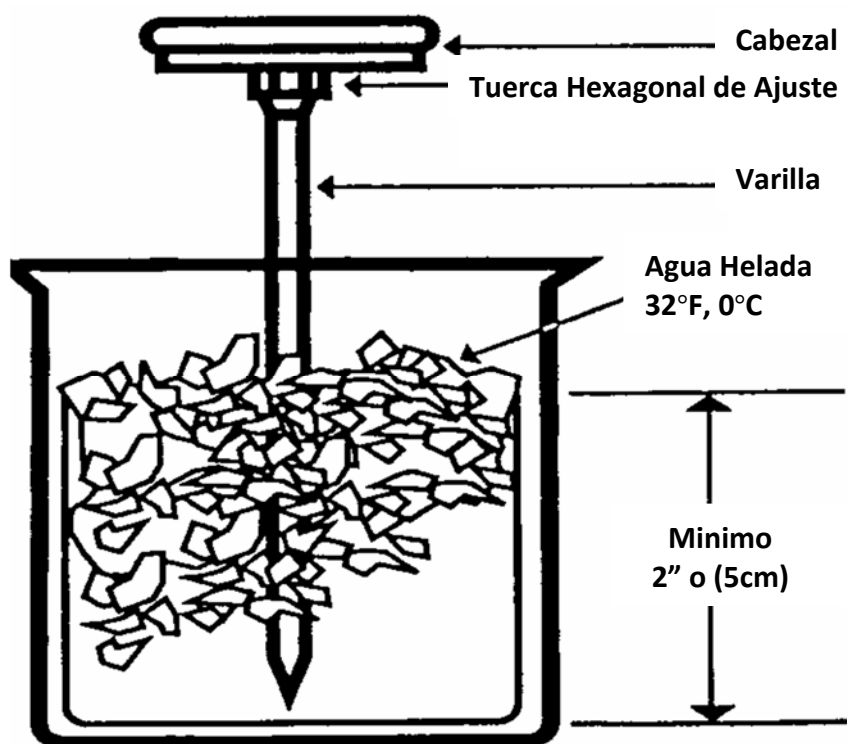
Calibración de Un Termómetro para Alimentos

Cuando use un termómetro para alimentos necesita asegurarse que la lectura es precisa. Una manera fácil de hacerlo es usar hielo y agua.

Llene una taza grande hasta arriba con hielo picado y agua fría. Ponga el termómetro al menos a 2 pulgadas en el agua. Después de 30 segundos, lea el marcador. Debe marcar 32° F (0° C).

Si no lee 32° F (0° C) después de que haya esperado al menos 30 segundos, necesita:

1. Dejarlo en el agua con hielo
2. Usar pinzas o una llave inglesa para girar la tuerca en la parte de atrás del termómetro hasta que la aguja lea 32° F (0° C). Añada hielo a medida que se derrite.
3. Espere 30 segundos. Siga repitiendo estos pasos hasta que el termómetro lea 32° F (0° C).



Calibre su **termómetro para alimentos** cada día y cuando sea golpeado o se caiga. De esta manera sabrá que le está indicando la temperatura correcta.

Preparación de Alimentos

Primero lávese las manos. Saque sólo la cantidad de alimentos con la que puede trabajar a la vez. Esta práctica ayudará a limitar el crecimiento de bacterias.

Cocinar Alimentos

Use un termómetro de punta de metal para alimentos para revisar las temperaturas mientras cocina los alimentos para asegurarse que están completamente cocidos por dentro. Un termómetro que funciona mejor muestra un rango de 0° F (-18 ° C) to 220° F (104 ° C). Aunque use un termostato para controlar la temperatura en su horno, necesitará usar un termómetro para conocer la temperatura en el centro de los alimentos.

Diferentes alimentos necesitan alcanzar temperaturas diferentes para estar cocidos o seguros para comer. Lave y **desinfecte** el termómetro cada vez que revise la temperatura de un alimento.

¿En que Punto son seguros los Alimentos Cocidos?

Estos son algunos ejemplos de **alimentos potencialmente peligrosos** y que tan calientes deben de estar para ser seguros. Pueden estar más calientes, pero deben estar al menos así de calientes por 15 segundos o más para matar gérmenes:

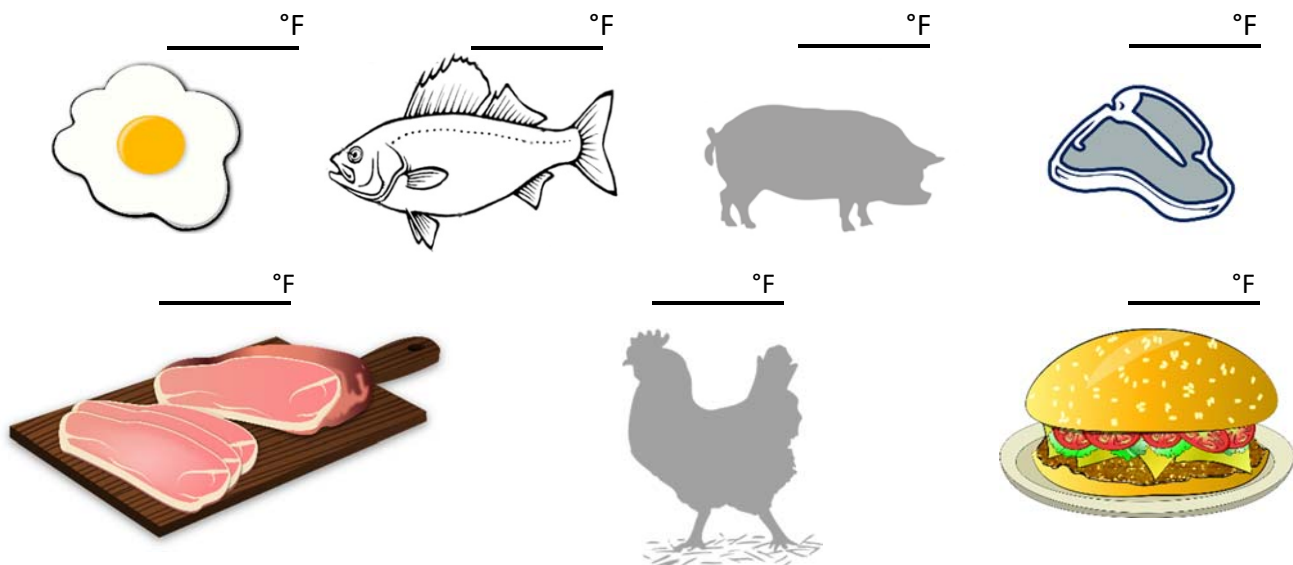
- Rostizado de res (beef roasts) poco cocido: 130° F (54° C)
- Puerco, Pescado y Huevos: 141° F (63° C)
- Carne de Res, Cordero y Mariscos: 141° F (63° C)
- Bistec, Carne de Res Molida y todas las carnes molidas con excepción de las de aves de corral: 155° F (68° C)
- Aves de Corral y Relleno: 165° F (74° C) (el relleno debe ser cocido fuera de las Aves de Corral)

Debe colocar el termómetro en la parte más gruesa de la carne o en el centro de los alimentos para obtener la temperatura exacta. No toque el hueso con la punta del termómetro para evitar una temperatura equivocada.

Repaso

Escriba sus respuestas a las preguntas de estudio en el espacio proporcionado

1. ¿Por qué es importante usar un termómetro de punta de metal o para alimentos para revisar la temperatura? (página 23)
2. ¿Cómo se calibra un termómetro para alimentos? (página 24)
3. ¿Qué tan seguido debe calibrar un termómetro para alimentos? (página 24)
4. ¿Qué debe hacer con un termómetro después de usarlo y si tiene residuos de alimentos en él? (página 24)
5. ¿Cuáles son las temperaturas para cocinar huevos, pescado, puerco, bistec, rostizado de res (roast beef) poco cocido, pollo y carne de res molida? (página 25)



Enfriamiento y Recalentamiento de Alimentos

Enfriamiento y Recalentamiento

Esta sección se trata de cómo hacer que los alimentos cocidos se enfríen (**enfriamiento**) y cómo **recalentar** alimentos fríos de manera segura a través de la "Zona Peligrosa" de 41° F a 140° F.

El enfriamiento inapropiado es uno de los factores principales de la intoxicación alimenticia.

Los Alimentos frescos son mejor

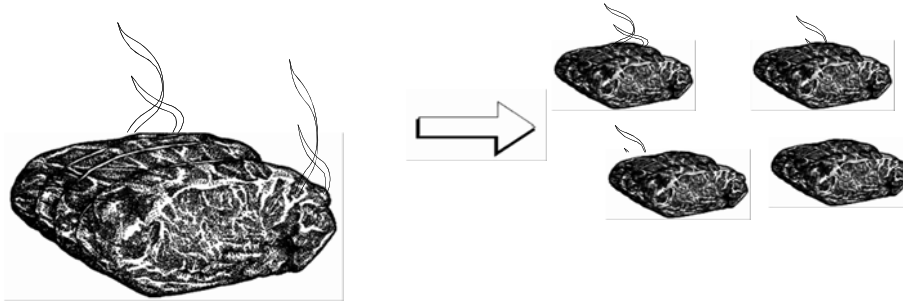
Siempre se toma el riesgo de que crezcan bacterias y se produzcan toxinas cuando enfría alimentos.

El recalentado no destruirá todas las toxinas. Lo más seguro es preparar alimentos frescos cada día, justo antes de que los sirva.

La Velocidad es Importante en el Enfriamiento

Si debe preparar alimentos por adelantado o guardar sobras de alimentos, enfríelos lo más **rápido** que pueda para evitar el crecimiento de bacterias y la producción de toxinas.

Enfriamiento de Alimentos Sólidos



Cuando enfríe alimentos sólidos cocidos tal como asado, pavo y cortes sólidos de carne, asegúrese de:

1. Cortar los asados y pavos grandes en porciones más pequeñas. Esto ayudará a que se enfríen más rápido.
2. Poner todas las carnes y otros alimentos calientes en sartenes poco profundas en el refrigerador.
3. No cubrir los alimentos hasta que se hayan enfriado a 41° F o menos.

Enfriamiento de Alimentos Suaves y Espesos

Enfríe alimentos suaves y espesos tales como frijoles refritos, arroz, papas, guisos, chili, sopas espesas o salsas espesas vaciándolos en una sartén de metal poco profunda de 1". Use una bandeja de metal para alimentos muy espesos como los frijoles refritos.



Enfriar alimentos espesos no es fácil. Cuando sea posible, use una sartén plana y extienda los alimentos lo menos profundo posible para acelerar el enfriamiento.

Cuando enfríe alimentos en sartenes de metal poco profundas, asegúrese de:

1. Vaciar alimentos calientes en sartenes de metal poco profundas. Mientras menos profunda sea la sartén más rápido se enfriarán los alimentos.
2. Revolver con cuchara los alimentos acelera el tiempo de enfriamiento.
3. Una vez que los alimentos se enfríen a 41° F (5° C), puede poner los alimentos en un recipiente más grande y cubrirlo. (41° F es la temperatura máxima recomendada por la Oficina de Cuidado Infantil)

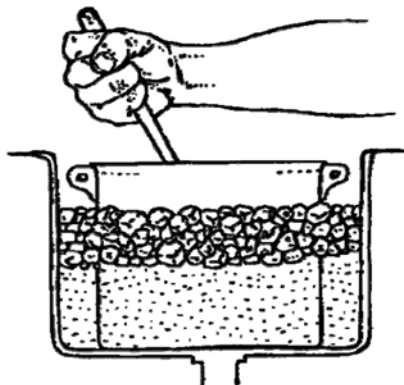
Enfriamiento de Alimentos Líquidos

Puede usar sartenes de metal poco profundas o el método de baño de hielo para enfriar sopas y salsas aguadas.

Baño de Hielo

Cuando enfríe alimentos con un baño de hielo, asegúrese de:

1. Cerrar el drenaje de un fregadero para preparar alimentos grandes.
2. Coloque la olla o sartén de metal con los alimentos calientes en el fregadero.
3. Llene el fregadero con hielo hasta el nivel de los alimentos en el recipiente.
4. Añada agua fría al hielo.
5. Revuelva la sopa o salsa a menudo para que se enfríe por completo hasta el centro. Palas heladas o palitas para enfriar (utensilios especializados para enfriamiento) pueden ser usadas para acelerar el proceso de enfriamiento.
6. Añada más hielo conforme se vaya derritiendo.
7. Los alimentos deben alcanzar una temperatura interna de 41° F (5° C) o inferior.



Circulación del Aire

El aire en el refrigerador debe poder moverse alrededor de los alimentos. Así mismo, las ollas y platos necesitan tener espacio entre sí; no los amontone.

No coloque sartenes y platos unos sobre otros ni sobre otros recipientes durante el enfriamiento.

Recipientes de plástico



No use cubetas ni recipientes de plástico grandes para enfriar los alimentos. El plástico evita que el calor escape. Estos tipos de recipientes son demasiado grandes; toma horas o hasta días para que los alimentos se enfríen en recipientes de este tamaño.

Recuerde: Puede escoger diferentes maneras para enfriar alimentos.

No importa cómo enfríe los alimentos, deben bajar de 140° F (60° C) a 70° F (21° C) en dos horas y después bajar de 70° F (21° C) a 41° F (5° C)

en las siguientes cuatro horas.

2 horas

140° F (60° C) a 70° F (21° C) dentro de dos horas.

4 horas

70° F (21° C) a 41° F (5° C) dentro de cuatro horas.

- Use un termómetro para alimentos para revisar la temperatura mientras se están enfriando. Si no se están enfriando lo suficientemente rápido, necesitará hacer algo más para acelerar el enfriamiento.
- No apile ollas; deje espacio para que el aire se mueva alrededor de ellas.
- Use un **termómetro para alimentos** para revisar la temperatura de los alimentos (limpie y **desinfecte** la punta del termómetro después de cada uso).

Recalentamiento

Los alimentos que son cocidos y luego enfriados pueden necesitar ser calentados otra vez. **Recaliente los alimentos rápidamente (dentro de dos horas) a 165° F (74° C).**

La mejor manera de hacer esto es sobre las parrillas de la estufa, o en hornos de microondas, hornos u ollas de doble hervor.

No use nada que caliente los alimentos lentamente, porque toma demasiado tiempo pasar la **"Zona Peligrosa"**, entre 41° F y 140° F.

Revuelva con cuchara los alimentos para asegurarse que todas las partes estén calientes. Entonces use su **termómetro** para revisar la temperatura. Debe estar por lo menos a 165° F (74° C).



Temperatura Fría Estable

Siempre mantenga los alimentos fríos a 41° (5° C) o menos y marque la fecha recomendada de acuerdo a la temperatura (vea página 20).

Pescado, mariscos crustáceos, aves de corral, leche y carne roja se mantendrán frescos más tiempo si los mantiene fríos a 41° F (5° C) o más fríos.

Use un termómetro para alimentos para verificar los alimentos guardados en refrigeradores. Los termómetros de punta (llenos de líquido rojo) deben mantenerse en la parte delantera del refrigerador, área más cálida del refrigerador.

Uso de Hielo

Si usa hielo para mantener alimentos fríos en un bar de ensaladas o muestrario de alimentos, asegúrese de que el hielo llegue hasta arriba al nivel de los alimentos que están en la sartén o en el plato

Los alimentos deben estar a 41° F (5° C) o más fríos cuando los ponga en el hielo.

Descongelar de Alimentos Congelados

Planifique con anticipación para permitir tiempo suficiente para descongelar los alimentos en una de estas tres maneras seguras:



1. Descongele los alimentos en el refrigerador; puede tomar de varias horas a varios días. Ésta es la mejor manera y la más segura. Asegúrese de poner la carne en un recipiente para capturar los líquidos de la carne y para evitar que goteen. Ponga las carnes crudas en la repisa inferior alejados de los alimentos que están listos para comer (alimentos listos para consumir).
2. Mantenga los alimentos bajo agua corriente fría.
3. Descongélalos en un horno de microondas y luego cocínelos de inmediato.

Nunca descongele alimentos a temperatura ambiente, en una repisa ni en agua tibia o caliente. Estos métodos dejan que la comida entre a la **"Zona Peligrosa"**.



Temperatura Caliente Estable

Después de que los alimentos estén cocidos y listos para servir, necesitará mantenerlos lo suficientemente calientes para evitar que los gérmenes crezcan.

Mantenga los alimentos calientes a 140° F (60° C) o más calientes

La única manera de saber que los alimentos están lo suficientemente calientes es revisando los alimentos con su **termómetro para alimentos** para asegurarse que los alimentos se **mantienen** al menos a 140° F (60° C) en todo momento.

Maneras para ayudar a mantener calientes los alimentos calientes

Revuelva con cuchara los alimentos, para mantener los alimentos uniformemente calientes. Mantenga una cubierta sobre las sartenes para ayudar a mantener el calor adentro y los alimentos lo suficientemente calientes.



¿Qué pasa con los Alimentos Dejados En la Mesa?

Cuando un niño o cuidador deja alimentos en un plato o en la mesa, usted debe tirarlos a la basura. Si tiene alimentos como papas fritas, bollos o pan y un poco de ello queda de sobra, **no puede** servirlos otra vez.

Paquetes **sin abrir** de galletas saladas, mermelada, dulces o azúcar pueden servirse otra vez.

Repaso

Escriba sus respuestas a las preguntas de estudio en el espacio proporcionado.

1. ¿Qué temperatura se debe alcanzar cuando recalienta alimentos? (página 31)

2. ¿Cuánto tiempo tiene para recalentar los alimentos a esa temperatura una vez que se han enfriado? (página 31)

3. ¿Cuál es la temperatura a la que los alimentos deben de estar para mantener los alimentos fríos? (página 31)

4. ¿Cuáles son tres maneras de descongelar alimentos de manera segura? (página 31)
 - 1.
 - 2.
 - 3.

5. ¿Cuál es la temperatura en la que los alimentos deben permanecer para mantener los alimentos calientes? (página 31)

6. ¿Cómo sabe que los alimentos están manteniéndose a esa temperatura? (página 32)

7. ¿Si alguien casi no come sus alimentos, puede servírselos a alguien más otra vez? (página 32)

Manejo Seguro de Alimentos para Bebé

- Sirva alimentos al bebé en un plato, no directamente de un frasco o lata.
- Regrese el frasco de alimento abierto al refrigerador inmediatamente; descártelo después de 36 horas
- Tire a la basura el alimento que quede sin comer en el plato
- Prepare alimentos para bebé en una cocina aprobada (por ejemplo, en un centro u hogar familiar certificado)
- Las cucharas y otros utensilios de usos múltiples deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y guardarse en la cocina
- Revise las fechas de “consúmase antes del” (“use by” date) de los alimentos para bebé antes de dar de comer. Si la fecha ha vencido, tírelos a la basura
- Revise que el botón de seguridad de la tapa esté presionado. Si la tapa del frasco no hace el sonido de “pop” cuando lo abra, no lo use
- No caliente los alimentos para bebé en frascos en el microondas. El calor no es uniforme y puede producir “áreas calientes” que pueden escaldar la boca y la garganta del bebé



Por Qué No Debe Comer De un Frasco de Alimento para Bebé

- La superficie del recipiente no ha sido limpiada y puede contener bacterias dañinas
- Bacterias de la boca del bebé han contaminado el alimento, donde pueden crecer, multiplicarse y hacer que se enferme

Almacenamiento Sugerido para los Alimentos para Bebé (por USDA)

- Abiertos o preparados recientemente: refrigérelos
- Fruta y verduras coladas: 2-3 días (Hogares Familiares y Centros de Cuidado Infantil Certificados deben descartarlos después de 36 horas)
- Carnes coladas y huevos: 1 día
- Combinación de carne y verdura: 1-2 días
- Etiquete todos los alimentos con el nombre del niño(a)

Manejo y Almacenamiento Seguro de Biberones para Bebé y Tazas de Entrenamiento

El manejo adecuado de biberones y tazas de entrenamiento es importante debido a que la leche y otros productos de fórmula son medios excelentes para el crecimiento de bacterias.

Una vez que la fórmula o leche se ha sacado del refrigerador, debe calentarse y beberse inmediatamente.

Permitir que la fórmula o leche permanezca a temperatura ambiente o en un aparato para calentar proporciona el medio ambiente necesario para el crecimiento de bacterias.

Si no hay un área de servicio de alimentos aprobada por el Departamento de Salud local en las aulas de bebés, los biberones y tazas de entrenamiento deben guardarse y calentarse en una cocina aprobada, o cocina de servicio de alimentos.

Cuando los padres proporcionen biberones y tazas de entrenamiento individuales, éstos deben traerse a las instalaciones preparados recientemente cada día con sólo la cantidad de fórmula, en cada biberón o taza, que el niño pueda beber a la vez.

Todos los biberones y tazas de entrenamiento deben ser etiquetados con el nombre del niño y ser usados sólo para ese niño.

Todos los biberones y tazas de entrenamiento deben refrigerarse a 41° o menos inmediatamente en cuanto lleguen.

Los biberones y tazas de entrenamiento guardados en el refrigerador deben estar cubiertos, envueltos o de otra manera protegidos contra la contaminación de almacenamiento en el refrigerador.

Los cuidadores deben lavarse las manos minuciosamente antes y después de manejar alimentos y biberones y entre la alimentación de cada niño. (Ver la recomendación sobre lavarse las manos dos veces en la página 11).

Las manos de los niños deben ser lavadas minuciosamente antes y después de tocar alimentos y biberones.

Si los biberones deben calentarse, éstos deben colocarse en un recipiente de agua caliente, pero no hirviendo, hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada, después de esto los biberones deben agitarse bien y la temperatura de la leche debe ser revisada antes de darla de comer.



Los biberones nunca deben ser calentados en un horno de microondas porque da como resultado áreas calientes, calienta de manera no uniforme, causando que la boca y la garganta del bebé se escalden.

No se debe permitir que los niños pequeños lleven consigo biberones y tazas de entrenamiento en los establecimientos de cuidado infantil.



Descarte la leche que sobre después de calentarla y de que el tiempo de dar de comer termine (sin exceder una hora).

Los biberones y tazas de entrenamiento deben regresarse al padre de familia al final del día, para que los lave y desinfecte.

Servicio de Alimentos Estilo Familiar en los Establecimientos de Cuidado Infantil

Definición: Servicio de alimentos estilo familiar

1. Los proveedores sirven alimentos en la mesa a todos los niños
2. Los niños se sirven a sí mismos de platos para servir en la mesa, y se sirven con utensilios apropiados para servir
3. Los alimentos se preparan en la cocina en porciones individuales y los niños se sirven por sí mismos

Solamente para: Hogares Familiares Certificados y Centros de Cuidado Infantil Certificados, las siguientes reglas son requeridas:

Cuando se sirvan comidas Estilo Familiar, donde los alimentos se llevan a la mesa en grandes cantidades y se sirven en los platos en la mesa, un centro u hogar familiar certificado debe tener un plan por escrito aprobado por el departamento de salud local, el cual debe incluir al menos los siguientes elementos:

1. Todo el personal involucrado en el servicio de alimentos debe tener tarjetas de manipuladores de alimentos.
2. Todas las personas comiendo o sirviendo los alimentos deben lavarse las manos antes y después de comer.
3. No se debe permitir que los alimentos permanezcan a temperatura ambiente ya sea en la cocina o en el área del comedor antes de servirse.
4. Los alimentos calientes deben mantenerse a 140° F o más calientes, o los alimentos fríos deben mantenerse a 41° F o más fríos hasta que sean servidos a los niños (41° F es recomendado por la Oficina de Cuidado Infantil).
5. Todos los alimentos, platos y utensilios deben mantenerse cubiertos hasta que se sirvan.
6. Proporcione porciones para servir separadas para cada mesa.
7. Use utensilios para servir que sean diferentes a los utensilios para comer.
8. Haga arreglos especiales para niños que estén ligeramente enfermos para evitar que las enfermedades se propaguen; tales como, platos, vasos y utensilios desechables y/o un área para comer separada.
9. Supervise a los niños para que no compartan alimentos.
10. Supervise a los niños o haga que un adulto sirva las segundas porciones.
11. Los alimentos que sean llevados a la mesa y no sean ingeridos deben tirarse.



Almuerzos y Meriendas Traídos del Hogar

Los almuerzos y meriendas traídos del hogar del niño o de otra fuente (tienda o restaurante) deben ser etiquetados con el nombre del niño y la fecha; descarte todos los alimentos después de 36 horas.

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse por debajo de 41° F, o a más de 140° F. Pueden usarse recipientes insulados/térmicos para leche, sopa y artículos similares.

Los alimentos destinados para ser consumidos por todos los niños deben ser preparados comercialmente (por ejemplo, días festivos, fiestas, regalos especiales, etc.). Los niños no deben compartir alimentos que hayan traído de su hogar.

Se requiere un refrigerador con un termómetro de punta de alcohol preciso para monitorear la temperatura del aire a 41° F o por debajo, cuando se almacenen alimentos potencialmente peligrosos. Los budines y alimentos a base de leche o huevos deben refrigerarse si no están almacenados en un recipiente insulado/térmico.



Alimentación y Almacenamiento de Leche Materna en los Establecimientos de Cuidado Infantil

La leche materna debe ser colocada en recipientes limpios y desinfectados. Recipientes que eviten escapes deben usarse para evitar derrames durante el transporte al hogar o a los establecimientos.

Todos los recipientes de leche materna deben identificarse con una etiqueta que no se despegue con agua o al tocarlos. Todos los recipientes deben tener la fecha y hora de recolección y el nombre completo del niño.

El(los) recipiente(s) debe(n) almacenarse inmediatamente en el refrigerador o congelarse en cuanto lleguen.

La leche materna extraída debe descartarse si presenta una amenaza para el bebé, tal como:

- Leche materna en un biberón, recipiente o bolsa sin desinfectar
- Leche materna que ha estado sin refrigerar por una hora o más
- Un biberón de leche materna que no ha sido refrigerado por más de una hora

Leche materna fría o congelada puede transportarse del hogar del niño al establecimiento de cuidado infantil en una bolsa hielera siempre y cuando la temperatura ambiental sea menos de 86 ° F y el tiempo que ha estado fuera del refrigerador es menos de dos (2) horas.

Tipos de recipientes utilizados para almacenar leche materna:

- Recipiente de plástico con lados duros o de vidrio con tapas que cierren bien
- Bolsas de leche congeladoras que están diseñadas para guardar leche materna
- Bolsas desechables para biberones no son adecuadas

Almacenamiento de leche materna:

- Toda leche materna debe ser etiquetada antes de guardarse
- Las etiquetas deben incluir el primer nombre y apellido del niño, fecha y hora en que la leche fue extraída
- Guardar la leche en cantidades de 2-4 onzas puede reducir el desperdicio
- La leche materna extraída debe descartarse después de 48 horas si es refrigerada, o a los tres meses si es congelada y almacenada en un congelador profundo a 0° F.

Información adicional:

- Leche materna congelada que ha sido descongelada en el refrigerador debe ser usada dentro de 24 horas. No debe volverse a congelar.
- Si sobra cualquier cantidad de leche después de dar de comer, debe ser descartada.
- Leche materna congelada debe descongelarse bajo agua corriente fría o en el refrigerador. No use un horno de microondas para calentar leche materna.
- Leche materna de una madre deberá usarse sólo con el hijo propio de dicha madre.



Instrucciones de Cómo Preparar Fórmula

Es ideal si las familias proporcionan biberones de fórmula individualmente etiquetados para su hijo cada día. Biberones cubiertos deben llevarse a los establecimientos cada día y regresarse al hogar del niño cada tarde.

Si se necesita mezclar fórmula, es importante para la salud del bebé que la fórmula sea preparada correctamente y almacenada de manera segura. Los gérmenes pueden entrar en los biberones con fórmula por medio de:

- Las manos, nariz, boca de la persona que prepara el biberón
- El mostrador o área de trabajo
- Un biberón que no se lavó bien
- Agua sucia que se usó para preparar la fórmula
- Fórmula almacenada demasiado tiempo
- Un biberón dejado a temperatura ambiente, en un calentador de biberones, o en una olla para cocinar entamente (crock-pot) por demasiado tiempo



La leche de fórmula en polvo proporcionada por los padres o por las guarderías debe venir en un envase sellado de fábrica. La fórmula deberá ser de la misma marca que se sirve en el hogar y deberá ser de concentración lista para comer o prepararse de acuerdo a las instrucciones del fabricante usando agua de una fuente aprobada por el departamento de salud.

Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante exactamente para el tipo de fórmula. La leche que está demasiado diluida o demasiado concentrada puede tener un valor nutricional inadecuado para el bebé y puede ser peligrosa para la salud del bebé.



- Lávese las manos antes de preparar cualquier alimento o fórmula
- Minuciosamente lave el biberón, el chupón, la tapa y cualquier otro utensilio con agua limpia y detergente líquido
- Desinfecte los utensilios en el lavaplatos o en agua hirviendo por un (1) minuto
- Guarde los utensilios en recipientes limpios cubiertos
- Use agua de una fuente aprobada por el departamento de salud
- Deje que agua fría corra de la llave por al menos un (1) minuto antes de usar el agua para preparar la fórmula. Nunca use agua caliente de la llave porque puede tener plomo de la tubería o llaves
- Hierva agua por un (1) minuto y agregue a la fórmula o guárdela en un recipiente limpio para usarla después
- Coloque protectores de chupones apropiados o cubra el biberón preparado
- La fórmula preparada con anticipación debe guardarse en el refrigerador y consumirse dentro de 24 horas. Si la fórmula refrigerada no se usa dentro de 24 horas, deséchela
- Etiquete los biberones con el nombre completo del niño y la fecha en que el biberón fue preparado. Etiquete el resto de la fórmula con el nombre completo del niño y cuando se abrió la fórmula. La etiqueta no debe despegarse con agua o al tocarla
- Cubra la tapa de la lata del polvo firmemente cada vez después del uso. Manténgala en un lugar seco y fresco. La fórmula en polvo no debe usarse más allá de la fecha de vencimiento
- Un recipiente abierto de fórmula lista para comer o concentrada debe cubrirse, refrigerarse y descartarse después de 48 horas si no se usa
- Los biberones deben calentarse bajo agua de la llave caliente corriente o colocándolos en un recipiente de agua que no esté más caliente que 120° F

- Los biberones no deben dejarse en una olla de agua para calentarse por más de cinco (5) minutos
- Para evitar quemaduras de agua que gotea, no cargue al bebé mientras saca el biberón del agua caliente
- Después de calentarla, gentilmente mézclela y revise la temperatura de la fórmula antes de darle de comer al bebé
- Nunca deje fórmula a temperatura ambiente o en un calentador de biberones
- Fórmula en biberón que ha sido usada para dar de comer no debe volverse a usar porque la fórmula habrá sido contaminada con saliva y bacteria
- Un biberón de fórmula que se ha dado de comer por un periodo de tiempo que excede una hora desde el principio de la alimentación o que ha estado sin refrigerar por una hora o más no debe servirse

Servicio de Alimentos en los establecimientos sin una Cocina Aprobada (sólo para Centros de Cuidado Infantil)

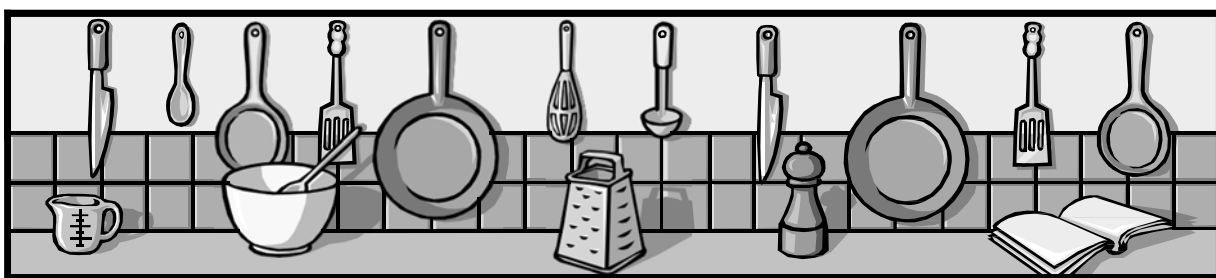
Programas en los cuales no hay un lavabo separado para lavado de manos en el área inmediata:

- Alimentos o bebidas que necesitan preparación **no** deben ser almacenados en el sitio de instalaciones sin una cocina aprobada. La preparación de alimentos incluye lavado, frutas o verduras, cortar, hidratación de jugos, mezclado y cocción u horneado
- Proporcione todos las meriendas y bebidas como porciones individuales previamente envueltas comercialmente
- No se deben usar recipientes o paquetes de porciones múltiples ni almacenar en un lugar sin lavabo para lavarse las manos
- Almacene todos los alimentos previamente envueltos en una alacena utilizada sólo para artículos de servicios de alimentos
- No se deben usar ni almacenar en este sitio utensilios que necesiten ser lavados. Utensilios que necesitan ser lavados incluyen abrelatas, cuchillos, jarras, etc
- Los niños y el personal deben lavarse las manos antes de servir y de comer



Programas que tienen un lavabo para lavado de manos en un área de aula inmediata:

- Alimentos o bebidas que requieren preparación no deben ser almacenados en la guardería o en los establecimientos que no tengan una cocina que halla sido aprobada. La preparación de alimentos incluye lavado, frutas o verduras, cortar, hidratación de jugos, mezclar, cocinar u hornear
- El personal debe lavarse las manos minuciosamente en el lavabo para lavado de manos antes de servir alimentos
- La mesa o repisa en la cual se sirve el bocadillo y la bebida debe ser lavada, enjuagada y desinfectada con un desinfectante aprobado antes de servir los alimentos
- Las meriendas y bebidas de paquetes o envases que contengan porciones múltiples pueden servirse en las aulas o lugares del cuidado de niños que tengan un lavabo para el lavado de manos
- Las meriendas y/o bebidas no deben servirse sino hasta inmediatamente antes de su consumo
- Utensilios de usos múltiples no deben ser almacenados en este sitio. Utensilios de usos múltiples incluyen abrelatas y jarras para jugos o cualquier otro utensilio que necesite ser lavado, enjuagado y desinfectado entre usos



- Utensilios desechables utilizados para servir meriendas o bebidas deben usarse una vez y descartarse
- Los niños deben lavarse las manos antes de comer
- Alimentos que se sirvan a niños, pero que no sean consumidos, deben descartarse inmediatamente después de terminar de comer
- Paquetes abiertos de alimentos que no se hayan servido ni contaminado deben sellarse en un recipiente desechable y fecharse
- Alimentos y bebidas deben almacenarse en una alacena utilizada sólo para alimentos o artículos de servicio de alimentos

Involucrando a Niños en Proyectos de Cocinar

Cocinar con niños se permitirá sólo bajo las siguientes condiciones (excluya a los proveedores de cuidado infantil y niños con síntomas de enfermedad).

Los establecimientos de cuidado infantil deben tener áreas de manejo de alimentos y almacenamiento adecuadas. Establezca un área especial desinfectada para la preparación de alimentos. Alimentos preparados por niños no pueden ser ofrecidos en venta. Los niños sólo deben manejar alimentos o ingredientes que ellos comerán individualmente.

Los proveedores de cuidado infantil deben:

- Tener una "Food Handler's Card" (tarjeta de manipulador de alimentos) vigente
- Prepararse para proyectos de cocinar con anticipación
- Reunir artículos desinfectantes antes de empezar el proyecto
- Repasar las reglas y procedimientos para desinfectar y de seguridad alimenticia con los niños y otros cuidadores.
- Acompañe a los niños al área de lavado de manos para ayudarles a lavarse las manos correctamente
- Recolecte las provisiones de alimentos, ingredientes y equipo necesarios
- Proporcione recipientes individuales para cada niño que participe en las actividades de cocinar
- Supervise a los niños; constantemente monitoreé y participe en la preparación de alimentos



Alimentos que nunca deben usarse en proyectos de cocinar incluyen

- Carne cruda
- Pescado y aves de corral
- Huevos (se pueden usar sustitutos pasteurizados de huevos)

Otras pautas a seguir:

- Los niños no pueden compartir provisiones ni sacar alimentos preparados o ingredientes fuera del aula o de los establecimientos
- Sólo el proveedor de cuidado infantil puede distribuir el producto final

Limpieza:

- Los proveedores de cuidado infantil deben monitorear y ayudar a los niños con la limpieza
- Todos los trastes de un solo uso (desechables), utensilios e ingredientes no utilizados deben descartarse en el área adecuada de los establecimientos
- Todos los trastes de usos múltiples, equipo, preparación de alimentos y superficies para cocinar deben limpiarse, lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire



Miel y Jarabes en Centros de Cuidado Infantil

Debido al Botulismo infantil, evite darle de comer a los bebés menores de un (1) año de edad cualquier producto agrícola puro incluyendo miel pura o glucosa pura.

Sillas Altas para Niños

Las bandejas de sillas altas deben tratarse como platos. Quite todos los desechos de alimentos antes de lavar, enjuagar y desinfectar las sillas altas cuando las limpie entre usos. Deje que la silla alta se seque al aire antes de guardarla (ver página 21 para la solución desinfectante recomendada).

Los cinturones de seguridad de las sillas altas deben lavarse y desinfectarse según sea necesario o al menos cada semana. Puede hacer esto quitando los cinturones de seguridad o rociándola con una solución desinfectante aprobada.

Las bandejas de sillas altas deben protegerse de contaminación entre usos. Esto puede hacerse almacenándolas en una alacena sólo con artículos relacionados a los alimentos o por cualquier otro método aprobado por su departamento de salud local.



Repaso

Escriba sus respuestas a las preguntas de estudio en el espacio proporcionado.

1. ¿En dónde debe almacenar limpiadores y sustancias tóxicas en relación a los alimentos? (página 46)

2. ¿Es seguro usar un recipiente o bolsas para basura limpios para almacenar alimentos? (página 46)

3. ¿Qué es la contaminación cruzada? (página 46)

4. ¿En que parte del refrigerador debe guardar la carne cruda? (página 46)

5. Liste cinco maneras de evitar la contaminación cruzada. (página 46)
 - 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

Primeros Auxilios para la Asfixia

Adultos conscientes

1. Si alguien no puede respirar, toser o hablar...
2. Pregunte, “¿Te estás Asfixiando?” y pregúntele a la víctima si usted puede ayudarlo. Si se están asfixiando, llame al 9-1-1 o al número de emergencia local.
3. Administre Primeros Auxilios para Asfixia
 - Párese detrás de la persona
 - Ponga sus brazos alrededor de la cintura de la persona
 - Haga un puño con una mano. Ponga su puño (lado del pulgar) en contra del estómago de la persona en la línea media justo arriba del ombligo y bastante debajo de las costillas.
 - Agarre su puño con la otra mano.
 - Presione hacia el estómago con un apretón rápido hacia arriba.
4. Repita si es necesario.



Bebé o Niño

SI...

el bebé o niño está respirando y continúa siendo capaz de hablar o toser

ENTONCES...

Anime a que continúe tosiendo y quédese con la víctima para responder si su condición empeora.

SI...

si el bebé o niño tiene tos ineficaz, aspiraciones agudas y la inhabilidad de hablar o llorar.

ENTONCES...

Llame al 9-1-1 e inmediatamente comience la secuencia para la obstrucción de las vías respiratorias descrita abajo.

Dígale a alguien que marque el 9-1-1 para comunicarse con los Servicios Médicos de Emergencia.

Niño Consciente (mayor de 1 año de edad)

Para desalojar un objeto de las vías respiratorias de un niño, realice apretones abdominales:

1. Párese o hínquese en una rodilla detrás del niño
2. Coloque el lado del pulgar de su puño justo arriba del ombligo del niño, agarre su puño con su otra mano
3. Dé un apretón rápido hacia arriba hasta que el objeto salga o el niño pierda el conocimiento

Bebé Consciente (menor de 1 año de edad)

Para desalojar un objeto de las vías respiratorias de un bebé, administre 5 Golpes en la Espalda y 5 Compresiones de Pecho de la siguiente manera:

1. Apoyando la cabeza y el cuello con una mano, coloque al bebé con las piernas separadas bocabajo, con la cabeza más baja que el tronco, sobre su antebrazo, apoyado en su muslo.
2. Dé cinco golpes en la espalda con la parte inferior de la palma de su mano entre los omóplatos del bebé.
3. Voltee al bebé al sostenerlo entre sus dos manos y antebrazos y voltéelo para que quede acostado de espaldas. Con la cabeza del bebé más baja que su tronco use 2 ó 3 dedos en el centro del esternón para dar cinco compresiones de pecho. Cada compresión debe tener alrededor de $\frac{1}{2}$ - 1 pulgada de profundidad.
4. Repita los golpes en la espalda y las compresiones de pecho hasta que el objeto sea expulsado o que el bebé pierda el conocimiento.



Glosario

Alimentos potencialmente peligrosos – son alimentos húmedos, alimentos ricos en proteínas que las bacterias crecerán cuando la temperatura está entre los 41° F (7° C) y 140° F (60° C).

Bacteria - es un gérmen con sólo una célula que puede multiplicarse a grandes cantidades cuando los alimentos se encuentran en la zona peligrosa por más de 4 horas.

Calibrar - Calibrar un termómetro es probar su exactitud y ajustarlo si no muestra la temperatura correcta.

Contaminación Cruzada – es cuando los gérmenes de un alimento se pasan a otro alimento, usualmente de alimentos crudos a los alimentos listos para comer.

Control de Temperatura – es mantener los alimentos lo suficientemente calientes o fríos para evitar que las bacterias crezcan.

Desinfectar – es el paso final para remover las bacterias de las superficies de contacto de los alimentos que acaban de ser limpiadas. Muchos lugares utilizan una solución compuesta de una cucharadita de cloro a un galón de agua para desinfectar el equipo y los utensilios

Enfermedades Originadas en los Alimentos – Enfermedad causada por gérmenes o toxinas en los alimentos, también llamada intoxicación alimenticia.

Enfriamiento – es el proceso de tomar un alimento caliente y volverlo en un alimento frío. El enfriamiento debe ocurrir dentro de las seis horas con la temperatura bajando de 140° F (60°C) to 70° F (21° C) dentro de 2 horas y de 70° F (21° C) a 41° F (5° C) dentro de 4 horas.

Infectedo – es cuando una herida o quemadura que está hinchada, roja, o tiene pus.

Lavarse la manos dos veces – Enjabonar las manos con jabón y agua tibia durante durante aproximadamente 15 a 20 segundos y repetir una segunda vez. Secar las manos con papel toalla, secador de aire o rollo de toallas de lino.

Marcado de Fecha – Los alimentos preparados potencialmente peligrosos que se van a ser refrigerados durante más de 24 horas deben estar marcados con la fecha de preparación o la fecha para descartar los alimentos no utilizados.

Parásitos – estos son pequeños gusanos que viven en peces, carnes y humanos.

Productos Químicos – en este manual los productos químicos se refieren como ingredientes en la limpieza, la desinfección, o pesticidas que hacen que los adultos y los niños se enfermen si son consumidos.

Recalentamiento – es el proceso de hacer que un alimento frío se caliente. Los alimentos deben ser calentados a temperatura de 41° F (5° C) a 165° F (74° C) dentro del período de dos horas.

Recipiente de Categoría Alimenticia – Significa que el recipiente ha sido fabricado específicamente para almacenar alimento

Temperatura caliente estable – es mantener los alimentos calientes después de haber sido cocidos o recalentados correctamente. Los alimentos deben mantener una temperatura de 140° F (60° C) o más calientes.

Termómetro de Alimentos – es un termómetro de punta o varilla de metal para tomar la temperatura de los alimentos

Termómetro del Refrigerador – es un termómetro guardado en la sección más cálida del refrigerador. Este termómetro le ayuda a saber si el refrigerador se esta mateniendo lo suficientemente frío.

Termómetro de varilla de punta de metal – es un termómetro de alimentos usado para tomar temperaturas de los alimentos.

Virus – son gérmenes que sólo pueden reproducirse dentro de una célula viva. Se necesita un pequeño número de virus para hacer que alguien se enferme. Muchos virus son transmitidos por la falta de lavado de manos especialmente después de usar el inodoro y luego tocar alimentos.

Zona Peligrosa – Es cuando la temperatura del alimento está entre 41°F (5° C) y 140°F (60° C). Esto se llama Zona Peligrosa, ya que las bacterias crecen rápidamente entre estas temperaturas. La Oficina de Cuidado Infantil recomienda la temperatura máxima de 41° F (5° C).

Prueba de Práctica

Esta prueba muestra lo que usted podría ver en la prueba de certificación para Manipulador de Alimentos. Puede utilizar este manual para buscar las respuestas. La prueba de certificación esta hecha de 32 preguntas y necesitará saber los resultados del aprendizaje que aparecen en las páginas 5-10 de este manual para obtener su certificación.

Seleccione sólo una respuesta por pregunta

1. ¿Cuál de las siguientes es cierto? Después de tocar la carne molida cruda, es importante que:
 - A. Limpie sus manos con un paño de limpieza
 - B. Use desinfectante de manos
 - C. Lave sus manos
 - D. Sumerja sus manos en un balde de desinfectante

2. ¿Cuándo debe lavarse las manos dos veces?
 - A. Después de estornudar o toser
 - B. Después de tocar carne cruda
 - C. Después de comer
 - D. A y C

3. ¿Cuál es el lavado de manos adecuado?
 - A. El uso de jabón, agua corriente y restregarse de 15-20 segundos
 - B. El uso de desinfectante, agua corriente y restregarse de 15-20 segundos
 - C. El uso de jabón, agua corriente y restregarse de 15-10 segundos
 - D. El uso de desinfectante, agua corriente y restregarse de 15-10 segundos

4. Está bien usar guantes desechables si:
 - A. Usted usa un par de guantes para manejar el dinero y la cocina
 - B. Usted se lava las manos primero y desecha los guantes entre tareas
 - C. Usted desecha los guantes entre cada pocas horas de uso o por lo menos una vez al día
 - D. Usted sopla los guantes primero para hacerlos mas fáciles de colocar

5. Cuando usted tiene dolor de garganta o diarrea, usted debe:
 - A. Ir a trabajar y decirle a sus compañeros de trabajo que tengan cuidado a su alrededor
 - B. Llamar a su jefe e informar que usted está enfermo
 - C. Tomar medicamentos para detener los síntomas e ir a trabajar
 - D. No decirle a nadie y sigue trabajando

6. La mejor manera de verificar la temperatura de los alimentos es:
 - A. Usar un termómetro infrarrojo
 - B. Usar un termómetro para horno
 - C. Usar un termómetro para alimentos
 - D. Usar un termómetro para refrigerador

7. Preparar alimentos con varias horas de antelación puede hacer que los alimentos sean inseguros debido a que:
- A. Las bacterias pueden crecer si las temperaturas de los alimentos son incorrectas
 - B. Los alimentos pueden perder su sabor, color y calidad general
 - C. Los alimentos pueden perder su valor nutricional
 - D. Los refrigeradores pueden sólo mantener cierta cantidad de comida
8. Hielo utilizado para mantener alimentos fríos en una barra de ensaladas o en alimentos en exhibición necesita:
- A. Estar nivelado con la parte superior de los alimentos dentro de la sartén o el plato
 - B. Estar debajo de toda la longitud del envase de los alimentos
 - C. Derretirse para demostrar que está trabajando para mantener frío los alimentos
 - D. Ser usado en bebidas para ayudar a limitar el desperdicio de los alimentos
9. ¿Cuál de lo siguiente es cierto?:
- A. Un recipiente limpio que una vez contuvo detergente puede ser utilizado para almacenar cualquier tipo de alimentos
 - B. Una tina nueva diseñada para sostener trastes puede ser usada para almacenar cualquier tipo de alimentos
 - C. Un recipiente de basura nuevo puede usarse para almacenar cualquier tipo de alimentos
 - D. Un recipiente de categoría alimenticia puede usarse para almacenar cualquier tipo de alimentos
10. Envases abiertos de crema agria, leche y/o mantequilla:
- A. Puede usarse en la mesa de un niño y luego llevarla a otra mesa
 - B. Debe regresar a la cocina y ser refrigerada entre usos
 - C. Debe ser desechada después de que un niño lo haya usado
 - D. Ninguno de los anteriores
11. La razón más importante para lavar, enjuagar y desinfectar las tablas de cortar es para:
- A. Eliminar olores y sabores que penetren en otros alimentos
 - B. Hacer que la tabla de cortar se vea mejor y dure más
 - C. Evitar la contaminación de un alimento a otro
 - D. Evitar que sabores y líquidos de ajo y cebolla penetren en otros alimentos
12. ¿Cuál es la temperatura más fría que deben mantenerse los alimentos calientes en la mesa para que sean seguros?
- A. Caliente – 140° F
 - B. Caliente – 130° F
 - C. Caliente – 120° F
 - D. Caliente – 165° F
13. ¿Cuál es la temperatura más caliente que deben mantenerse los alimentos fríos en una barra de ensaladas para que sean seguros?
- A. Frío - 51 ° F
 - B. Frío – 65 ° F
 - C. Frío - 41° F
 - D. Frío - 55 ° F

14. ¿Qué temperatura deben alcanzar los alimentos al ser recalentados?
- A. Recalentar – 155 ° F
 - B. Recalentar – 140° F
 - C. Recalentar – 165° F
 - D. Recalentar – 160° F
15. ¿Cuál es la temperatura más fría que la carne molida debe alcanzar antes de que pueda ser servida?
- A. Carne molida – 155 ° F
 - B. Carne molida – 150° F
 - C. Carne molida – 140° F
 - D. Carne molida – 130° F
16. ¿Cuál es la temperatura más fría que la carne de pollo debe alcanzar antes de que pueda ser servida?
- A. Carne de pollo – 160° F
 - B. Carne de pollo – 165° F
 - C. Carne de pollo – 155 ° F
 - D. Carne de pollo – 140° F
17. ¿Cuál es la temperatura más fría que otras carnes y pescado deben alcanzar antes de que puedan ser servidas?
- A. Otras carnes y pescado – 130° F
 - B. Otras carnes y pescado – 104 ° F
 - C. Otras carnes y pescado – 141° F
 - D. Otras carnes y pescado - 140° F

Respuestas:

- 1. C
- 2. D
- 3. A
- 4. B
- 5. B
- 6. C
- 7. A
- 8. A
- 9. D
- 10. C
- 11. C
- 12. A
- 13. C
- 14. C
- 15. A
- 16. B
- 17. C