

Capítulo 1: Importancia de la Seguridad Alimentaria

Capítulo 1 – Módulo 1: Cultura de Seguridad Alimentaria

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Palabras Clave:

- Cultura de la Seguridad Alimentaria
- Procedimientos de Operación Estándar (SOPs)
- Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- Trabajo en Equipo

Ideas Principales:

- La Seguridad Alimentaria añade valor y hace la diferencia en prevención de enfermedades transmitidas por medio de alimentos.
- La prevención de enfermedades transmitidas por medio de alimentos requiere de pasos simples y entrenamiento regular
- La cultura positiva para la seguridad alimentaria requiere de trabajo en equipo

Cultura de Seguridad Alimentaria

¿Qué es la cultura? La cultura incluye la conducta social que uno aprende de su familia, escuela, y comunidad a través de los años. Toda persona aprende a manejar alimentos en el hogar, pero uno no aprende prácticas seguras que se deben utilizar al cocinar grandes cantidades de alimentos como ocurre en los restaurantes. En un restaurante, la **cultura de seguridad alimentaria** se refiere a las prácticas seguras que uno practica cada día.

¿Qué cultura de seguridad alimentaria experimentan los clientes en un restaurante?

- ¿Ven un área limpia en donde cenar?
- ¿Ven a los empleados bien vestidos y con uniformes limpios?
- ¿Reciben su comida en platos limpios y sus bebidas en vasos limpios?
- ¿La comida caliente es servida caliente y la comida fría es servida fría?
- ¿Un área de cocina limpia?
- ¿Los empleados trabajan juntos como equipo para proporcionar la más alta calidad de comida?

El vínculo entre el **saber** y el **hacer** se encuentra en un restaurante donde las prácticas de seguridad alimentaria son implementadas y reconocidas.

Promoviendo una Cultura Positiva para la Seguridad Alimentaria

Existen tres cosas que promueven una cultura positiva para la seguridad alimentaria en un restaurante:

- Procedimientos de Operación Estándar (SOPs),
- Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), y
- Trabajo en Equipo

Procedimientos de Operación Estándar (SOPs) son prácticas que los empleados deben seguir todos los días para asegurarse que la comida se mantenga segura. Los SOPs cubren prácticas para el lavado de manos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, servicio de comida, y limpieza de cocina.



DATO CURIOSO:

HACCP fue creado para el programa espacial para proteger los alimentos de los astronautas.

Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

es un programa diseñado para identificar riesgos de seguridad alimentaria y para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por medio de alimentos en establecimientos de servicio de alimentos. El programa de HACCP ha sido diseñado para prevenir enfermedades antes de que sucedan. El U.S. Food and Drug Administration (FDA)

recomienda que los restaurantes desarrollen un plan de HACCP por escrito. Puede que el gerente del restaurante en donde usted trabaja le pida su ayuda para desarrollar un plan para el restaurante en donde trabaja. Un restaurante pequeño sin un plan de HACCP sería beneficiado al seguir pasos para identificar:

- Riesgos a la seguridad alimentaria y
- Prácticas seguras para el manejo de alimentos.

Trabajo en Equipo *“Un equipo es tan fuerte como el eslabón más débil.”* Los gerentes y los empleados deben trabajar juntos para crear una cultura positiva para la seguridad alimentaria en un restaurante. Deben recordarse los unos a los otros de las prácticas seguras para el manejo de alimentos. Cuando todos trabajan juntos para promover seguridad alimentaria, los resultados son comida segura y clientes contentos.

Entrenamiento para la Seguridad Alimentaria

Los restaurantes con una **cultura positiva para la seguridad alimentaria** proporcionan entrenamientos frecuentes. En la mayoría de las ciudades y condados, los empleados del servicio de alimentos tienen obligación de completar un curso de manejo de alimentos antes de empezar a trabajar en un restaurante. Además, el gerente de un restaurante usualmente entrena a los nuevos empleados sobre la seguridad alimentaria antes de empezar a trabajar, y también entrena al resto de los empleados regularmente.

Temas importantes incluyen:

- Lavado de manos
- Hábitos de higiene personal
- Higiene del empleado y vestimenta limpia
- Reportarse enfermo
- Limpiar y desinfectar equipo y áreas de trabajo
- Temperaturas seguras de alimentos para cocinar, servir, enfriar y recalentar
- Contaminación Cruzada y Contacto Cruzado
- Alergias alimentarias



Estos y muchos otros temas son cubiertos en este manual de entrenamiento.

Inspecciones de Seguridad de Alimentos

Los restaurantes son lugares muy ocupados. La seguridad alimentaria es una de las muchas responsabilidades que un empleado tiene todos los días. Los clientes raramente entran a la cocina de un restaurante, pero los inspectores de salud lo hacen regularmente. Si un inspector de salud entrara a la cocina de su restaurante, ellos buscaran que usted sepa las respuestas a las siguientes preguntas:

- ¿Están limpias las superficies?
- ¿Está limpio el equipo de trabajo?
- ¿Llevan uniformes limpios y buena higiene los empleados?
- ¿Los empleados se lavan frecuentemente las manos y entre diferentes tareas de trabajo?
- ¿Cuándo los empleados están enfermos, se quedan en casa?
- ¿Los alimentos calientes están calientes?
- ¿Los alimentos fríos están fríos?
- ¿Se revisan las temperaturas de los alimentos fríos y calientes frecuentemente?
- ¿Está libre de roedores e insectos el restaurante?

En un restaurante con **cultura positiva de seguridad alimentaria**, los gerentes y los empleados deben poder responder “¡Sí!” a todas estas y otras preguntas.

Este manual le ayudará a seguir una cultura positiva para la seguridad alimentaria ya que le proveerá conocimiento sobre enfermedades transmitidas por medio de alimentos y sobre reacciones alérgicas a alimentos. Al honrar la calidad de los alimentos y el servicio que proveerá a sus clientes, usted contribuirá a una cultura positiva para la seguridad alimentaria de su restaurante.

[Vea el video adjunto del Capítulo 1 Módulo 1](#)

Quiz...página siguiente

Cultura de Seguridad Alimentaria

Prueba de Módulo: Asegúrese de haber leído el Módulo 1 del Capítulo 1 y haber visto el video antes de tomar esta prueba. Si tiene alguna pregunta sobre la información que se encuentra en el Módulo 1, por favor pregúntele a su gerente antes de comenzar.

1. Una cultura incluye la conducta social que uno aprende de su familia, escuela, y de su comunidad a través de los años.
 - a. Verdadero
 - b. Falso

2. ¿Cuál de las siguientes opciones es señal de una cultura positiva para la seguridad alimentaria?
 - a. Trabajadores con manos limpias y uniformes limpios
 - b. Las comidas calientes son servidas calientes
 - c. Las comidas frías son servidas frías
 - d. Las superficies están limpias
 - e. Todas las opciones anteriores son correctas

3. Los Procedimientos de Operación Estándar son:
 - a. Métodos de entrenamiento para trabajadores de un restaurante
 - b. Prácticas que un trabajador de restaurante debe seguir todos los días para mantener los alimentos seguros
 - c. Preguntas que uno puede hacer durante una inspección de seguridad de alimentos
 - d. Ideas que trabajadores de restaurantes tienen acerca de la seguridad alimentaria
 - e. Un programa diseñado para identificar peligros a la seguridad alimentaria y reducir riesgos de enfermedades transmitidas por medio de alimentos.

4. Los Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control son:
 - a. Métodos de entrenamiento para trabajadores de un restaurante
 - b. Prácticas que un trabajador de restaurante debe seguir todos los días para mantener los alimentos seguros
 - c. Preguntas que uno puede hacer durante una inspección de seguridad de alimentos
 - d. Ideas que trabajadores de restaurantes tiene acerca de la seguridad alimentaria
 - e. Un programa diseñado para identificar peligros a la seguridad alimentaria y reducir riesgos de enfermedades transmitidas por medio de alimentos.

5. Un tema importante para entrenamiento de los empleados sobre seguridad alimentaria:
 - a. Lavado de manos
 - b. Temperaturas seguras de alimentos
 - c. Reportarse enfermo
 - d. Todas las opciones anteriores son correctas

6. Los restaurantes que tienen una cultura positiva de seguridad alimentaria proporcionan entrenamiento frecuente.
 - a. Verdadero
 - b. Falso