



Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Aspectos Destacados del Curso de Gerente Certificado de Protección de Alimentos de Salud Ambiental del Condado Union

Salud Ambiental del Condado Union organizó y presentó el curso de Gerente de Protección de Alimentos Certificado 'Siempre Seguro' para los Alimentos a una casa llena en octubre. La clase fue muy bien recibida y los participantes agradecieron mucho a Salud Ambiental del Condado Union por ofrecer esta capacitación.

Un participante comentó: *“Realmente disfruté la clase. Me alegra que el Condado Union esté ofreciendo esto localmente”.*

La capacidad se limitó a 15 personas y se creó una lista de espera para muchas otras consultas. Asistieron trabajadores del servicio de alimentos de todo el Condado Union y de Carolina del Sur. Los participantes incluyeron empleados recién contratados y algunos con más de 30 años de experiencia en el servicio de alimentos.

El enfoque principal de la clase se centró en los siguientes factores de riesgo:

- 1) Personal (Higiene Personal/Salud de los Empleados)
- 2) Contaminación cruzada/Alérgenos
- 3) Abuso de tiempo y temperatura
- 4) Limpieza y Desinfección

También se incluyeron actividades y sesiones 'breakout' para dar a los participantes una explicación más visual del material y proporcionar interacción entre los participantes. Una actividad incluyó un experimento de enfriamiento que demostró cómo los diferentes métodos de enfriamiento afectan directamente la velocidad de enfriamiento de los alimentos.

Se usaron frijoles horneados calentados para demostrar el enfriamiento de alimentos espesos. Se usó lechuga picada para mostrar cómo se calienta la temperatura de los alimentos fríos durante la preparación. Cada alimento se enfrió usando dos métodos de enfriamiento diferentes y se tomaron las temperaturas internas cada 30 minutos durante 5 horas.

“Realmente disfruté la clase. Me alegra que el Condado Union esté ofreciendo esto localmente”

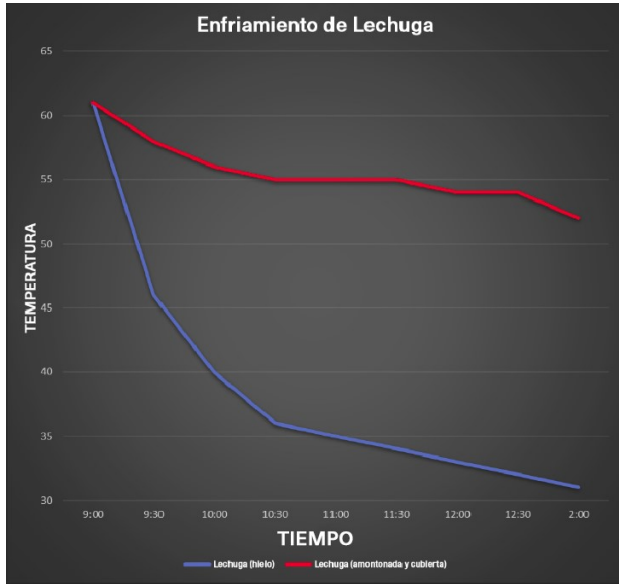
Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Frijoles horneados calientes:

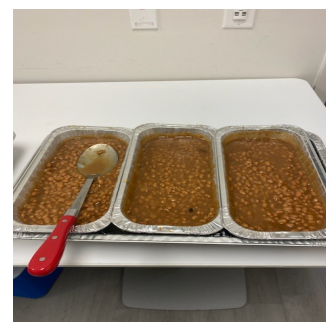
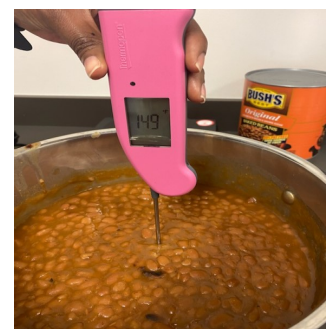
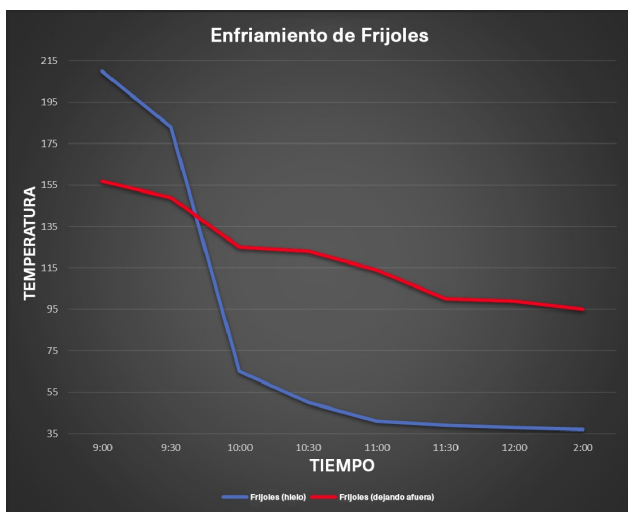
- Método de enfriamiento 1 - enfriados en una olla grande en el mostrador ('counter' en inglés)
- Método de enfriamiento 2 - divididos en contenedores más pequeños y luego poniendo los contenedores en un baño de hielo

Lechuga picada:

- Método de enfriamiento 1 - directamente colocados en recipientes plásticos cubiertos después de lavar/picar y trasladados a un refrigerador
- Método de enfriamiento 2 - añadir hielo directamente a la lechuga después de picar/lavar



El gráfico anterior demuestra que usar hielo para enfriar la lechuga picada es un método de enfriamiento más rápido que colocar la lechuga picada directamente en recipientes profundos para que se enfríe en el refrigerador.



El gráfico anterior demuestra que dividir los frijoles calientes en recipientes más pequeños y colocar los recipientes en un baño de hielo es un método de enfriamiento más rápido que dejando los frijoles en una olla grande y profunda para que se enfríen en el mostrador.

Otras actividades incluyeron un ejercicio de lavado de manos Glo-germ, cómo calibrar un termómetro para alimentos y cómo configurar correctamente un fregadero de tres compartimentos para el lavado manual de platos.

Los participantes tuvieron dos oportunidades para tomar el examen en línea. Se ofreció una sesión de revisión a la mañana siguiente para aquellos que optaron por volver a tomar el examen. La tasa de aprobación del examen para esta clase fue del 81%.

Salud Ambiental del Condado Union planea ofrecer este curso varias veces en el nuevo año. Estén atentos a los próximos anuncios.

¿Necesita capacitación en persona para Gerente certificado de protección de alimentos antes de fin de año?

Haga clic [aquí](#) para más información