



Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

CLAVE DE RESPUESTAS

ALIMENTOS DE FUENTES INSEGURAS 1

1. R 2. R 3. A 4. R 5. R 6. R 7. R 8. R 9. R 10. R 11. A 12. R 13. R 14. R 15. A

MALA HIGIENE PERSONAL 2

PASO 1  PASO 2  PASO 3  PASO 4  PASO 5  PASO 6 

MALA HIGIENE PERSONAL 3

SÍNTOMAS

1. Vómito
2. Diarrea
3. Ictericia
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortes o quemaduras infectadas en las manos o muñecas

PATÓGENOS

1. Salmonella Tifus
2. Shigella
3. E. coli 0157:H7
4. Virus de la Hepatitis A
5. Norovirus

TEMPERATURAS DE COCCIÓN INAPROPIADAS 4

De arriba a	165° F
Abajo en el	155° F
termómetro	145° F
	135° F

TEMPERATURAS DE COCCIÓN INAPROPIADAS 5

PASO 2 Agregue agua limpia
PASO 5 Deje pasar 30 segundos antes...
PASO 3 Mezcle bien
PASO 4 Sumerja el termómetro
PASO 1 Llene un vaso con hielo

TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO INAPROPIADAS

6

SIN CRECIMIENTO 135° F
CRECIMIENTO LENTO 41° F

ETAPA 1 Enfríe de 135° F a 70° F en 2 horas
ETAPA 2 Enfríe de 70° F a 41° F en 4 horas

TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO INAPROPIADAS

7

Huevos crudos en cáscara; helado suave; langosta cocida; tiras de filete de pescado cocido; espaguetis cocidos; hamburguesa cocida; tofu; arroz cocido; yogurt; sandía cortada; ensalada (lechuga cortada); queso; tarta de queso; brotes de soja; leche; perro caliente cocido



CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8

- A** Alimentos cocidos y listos para comer
- B** Frutas y verduras limpias, preparadas
- C** Frutas y verduras sin lavar
- D** Pescado crudo, mariscos, carne de músculo entero y huevos crudos con cáscara
- E** Carnes molidas crudas
- F** Pollo, pavo, aves y alimentos rellenos crudos

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

9

120° F

Limpeza previa: enjuague, fregado, o remojado	Agua jabonosa 110° F	Agua limpia	Desinfectante químico aprobado	Aire seco (no seque con la toalla)
	LAVE	ENJUAGUE	DESINFECTE	
T	C	T	C	A