



Environmental
Services
Department

Entrenamiento Para Recalentamiento de Alimentos

Tal vez ha manejado restaurantes durante muchos años, e incluso ya haya escrito pólizas sobre la seguridad alimentaria para su negocio. Así que ¿por qué todavía sigue recibiendo violaciones por no recalentar los alimentos adecuadamente?

Probablemente es tiempo de analizar más detalladamente el programa de entrenamiento en su establecimiento de servicio de alimentos.

¿Cuál es su entrenamiento, y como entrena a sus empleados sobre el recalentamiento de alimentos?

Durante el entrenamiento, usted demuestra conocimiento sobre los procedimientos de la seguridad alimentaria al personal apropiado.

Pregúntese a usted mismo estas simples preguntas:

¿Cuándo fue la última vez que brindo entrenamiento a sus empleados?

¿Qué tan frecuentemente está haciendo este tipo de entrenamiento?

¡El entrenamiento no tiene que tomar mucho tiempo! De hecho, proporcionar entrenamientos cortos y de manera frecuente sobre la seguridad alimentaria es una de las formas más efectivas para educar a sus empleados. Durante los entrenamientos, usted debe tratar de cambiar las costumbres o hábitos de los empleados. ¡Esto puede ser difícil al principio, pero usted será recompensado por el tiempo que invirtió!

Al empezar a desarrollar su proceso de entrenamiento, tenga en cuenta lo siguiente:

¿Quién es su Gerente de Alimentos Certificado?

¿Su Gerente de Alimentos Certificado proporciona entrenamiento a sus empleados? Su entrenador/instructor debe ser alguien fiable, respetable, e influyente en su negocio.





Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos



El entrenamiento que se brinda a los empleados está basado en sus pólizas de seguridad alimentaria.

La mejor orientación para sus empleados vendrán directamente de su póliza de recalentamiento.

¿Con qué frecuencia se le brinda entrenamiento a sus empleados?

¿Tiene reuniones diarias, semanales, o mensuales con sus empleados? ¿Se les da entrenamiento sobre el recalentamiento de alimentos durante estas reuniones?

¿Hace sus entrenamientos como clases educativas con videos y visuales?

¿Hace entrenamientos atrás en cocina mientras se trabaja? ¿O hace una combinación de ambos? Los mejores programas de entrenamiento incorporan educación, demostración, y práctica.

Cuándo los empleados tiene alguna pregunta sobre la seguridad de los alimentos, a quien le preguntan?

¿El gerente o persona a cargo está disponible durante todas las horas de trabajo? ¿Sabían los empleados como contactarlo?

Como gerente, usted entiende la importancia del recalentamiento de alimentos con respecto a la salud pública, pero tal vez sus empleados lo miren diferente. La seguridad de los alimentos es algo muy importante para la reputación de su negocio y sus clientes esperan lo mejor. Así que cuando entrene a sus empleados, explíqueles por qué es importante recalentar los alimentos adecuadamente. El Código de Alimentos de la FDA 2013 informa que cuando los alimentos se mantienen calientes, y después se enfrían en el refrigerador para recalentarse al día siguiente corren más riesgo de contaminarse por medio de los empleados, equipos de cocina, procedimientos, u otros factores. Cuando un alimento permanece fuera de temperatura por mucho tiempo, da oportunidad para que los patógenos dañinos se multiplican a niveles peligrosos. El recalentamiento adecuado de alimentos provee un gran nivel de certeza para que estos patógenos sean eliminados. El recalentamiento es muy efectivo para reducir la cantidad bacteriana de *Clostridium perfringens* que puede reproducirse en las carnes, aves, o gravy (jugos de carne) que no fueron enfriados correctamente. Adicionalmente, existe un riesgo más alto que los patógenos dañinos se reproduzcan más rápido en alimentos recalentados que en los alimentos crudos. Esto se debe a que en los alimentos crudos existen bacterias que causan que la comida se deteriore o se "hecha a perder", pero a la misma vez estas

bacterias impiden el crecimiento de bacterias dañinas. Al cocer cualquier producto crudo, se eliminan estas bacterias deteriorantes y quedan solamente las bacterias dañinas, cuales se reproducen rápidamente sin ninguna competencia. Usted puede utilizar estadísticas actuales de la FDA o CDC sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o buscar artículos o historias en el periódico o noticiero sobre lo que pasa con la industria alimentaria. Comparta estas historias de éxitos o fracasos de otros restaurantes durante los entrenamientos para darle más relevancia a este tema.

Al planear una sesión de entrenamiento con sus empleados, asegúrese de establecer un objetivo de aprendizaje específico. Para que este objetivo se cumpla, dale un plazo de tiempo apropiado y enfóquese en resultados desde un principio. Asegúrese que los empleados estén claro de la excepción para este objetivo.

Por ejemplo: "Al final de dos semanas, usted podrá recalentar correctamente los alimentos previamente enfriados y también los alimentos que vienen envasados o pre-empacados comercialmente, revisar las temperaturas de los alimentos durante el recalentamiento, aprenderá cómo llenar los registros de temperaturas, e informar al gerente de algún problema"

Por último, asegúrese de que sus empleados sientan algún tipo de responsabilidad en su negocio. Concluya su entrenamiento haciendo que los empleados se comprometan a seguir los pasos escritos en su póliza de recalentamiento. Estudios demuestran que las costumbres o hábitos positivos son más propensos a seguirse repitiendo cuando se hace un compromiso en público, especialmente frente a otros compañeros. Así que considere que sus empleados firmen un documento confirmando que han recibido entrenamiento y póngalo en un boletín de anuncios para mostrar quien ha recibido los entrenamientos requeridos. Cuando los empleados se comprometen a seguir las pólizas de seguridad alimentaria después del entrenamiento, hay más conciencia y cultura sobre la seguridad alimentaria en su establecimiento.

En resumen, estas son algunas de las mejores prácticas para programas de entrenamiento:

- **Los mejores cursos de entrenamiento están basados en las pólizas de seguridad alimentaria**



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

- **Los entrenamientos cortos y frecuentes son más eficaces que una larga presentación que solo se hace una vez**
- **Los empleados aprenden más de entrenamientos que son interactivos y se participa. Los mejores entrenamientos incluyen estos tres pasos:**

**Enseñanza/educación
Demostración
Práctica**

- **Explique por qué son importantes estas prácticas de seguridad alimentaria**
- **Para finalizar, haga que los empleados se comprometan formalmente a seguir la póliza recalentamiento**

Recuerde que sus empleados quieren y necesitan guianza y también saber lo que se espera de ellos. ¡Cuando usted hace este tipo de entrenamiento, cosas buenas pasan! En el siguiente documento, usted aprenderá cómo crear un sistema de Verificación que permita confirmar que sus pólizas se están siguiendo correctamente.

