

El trayecto de los alimentos: Introducción

Nombre _____ Fecha _____

¿Verdadero o falso?

- ① _____ Enjuagar la tabla de cortar prevendrá la contaminación cruzada del siguiente alimento que ponga en ella.
- ② _____ Algunos termómetros no se pueden calibrar.
- ③ _____ El pollo que se mantiene a una temperatura interna de 125°F (52°C) sufre abuso de tiempo y temperatura.

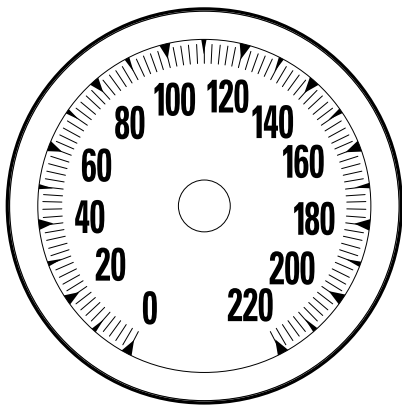
Contaminación cruzada

Escriba dos maneras de prevenir la contaminación cruzada.

- _____
- _____

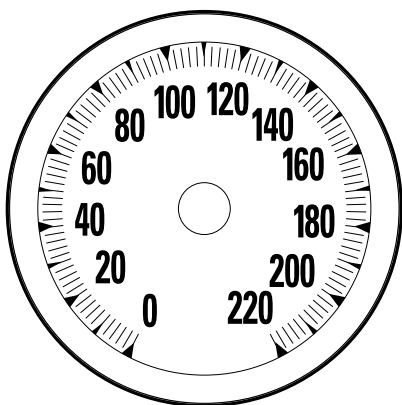
Zona de temperatura de peligro

- ① Llene los espacios en blanco del termómetro que está a continuación para marcar la zona de temperatura de peligro, ya sea en grados Fahrenheit o centígrados.



_____ °F (_____ °C) a _____ °F (_____ °C)

- ② Llene los espacios en blanco del termómetro que está a continuación para marcar, en grados Fahrenheit o centígrados, el intervalo de temperatura en el que los patógenos transmitidos por alimentos se multiplican más rápidamente.



_____ °F (_____ °C) a _____ °F (_____ °C)

Actividad Examen rápido 4: El trayecto de los alimentos: Introducción

Pautas generales para los termómetros

Llene los espacios en blanco con la palabra o palabras que completen correctamente las frases.

- ① Los termómetros usados para medir la temperatura de los alimentos deben tener una exactitud de _____ .
- ② Inserte la sonda en la parte _____ del alimento.
- ③ Después de insertar el termómetro bimetálico en un alimento espere _____ segundos antes de anotar la temperatura.
- ④ Para asegurarse de que los termómetros sean exactos, _____ con frecuencia.
- ⑤ Sanitice los termómetros con una solución sanitizante para superficies _____.

Respuestas

¿Verdadero o falso?

- ① F
- ② V
- ③ V

Contaminación cruzada

Éstas son algunas maneras de prevenir la contaminación cruzada:

- Usar equipo diferente para los alimentos crudos y los alimentos listos para comer.
- Limpiar y sanitizar todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios antes y después de cada tarea.
- Preparar la carne, el pescado y las aves crudos a una hora y los alimentos listos para comer, a otra.
- Comprar alimentos preparados.

Zona de temperatura de peligro

- ① 41°F (5°C) a 135°F (57°C)
- ② 70°F (21°C) a 125°F (52°C)

Pautas generales para los termómetros

- ① +/- 2°F o +/- 1°C
- ② más gruesa
- ③ 15
- ④ calibrelos
- ⑤ que tienen contacto con alimentos