

Semana Uno

Entrevista con el proveedor

Las preguntas que debe hacer a los proveedores potenciales incluyen:

- ¿Recibe sus productos de abastecedores y fabricantes reconocidos? ¿Tienen licencia?
- ¿Puedo ir a inspeccionar su bodega?
- ¿Tiene un programa de HACCP y lo aplica?
- ¿Da entrenamiento a sus empleados sobre seguridad de los alimentos?
- ¿Están limpios y bien mantenidos sus camiones?
- ¿Separa los productos crudos de los alimentos procesados?
- ¿Puede entregar sus productos en un horario que sea conveniente para nosotros?

Semana Dos

Un día muy ocupado en el comedor

Hubo varias cosas buenas, gracias a Pete, que:

- Usó un termómetro desinfectado para medir la temperatura de los productos.
- Rechazó la caja de sopa enlatada tan pronto vio que estaba dañada.
- Se aseguró de que la carne congelada no tuviera señales de haberse descongelado y vuelto a congelar.
- Tomó muestras de las temperaturas de la leche y la ensalada de papa .
- Marcó la fecha de entrega en las cajas de sopa enlatada antes de llevarlas a la bodega para productos secos.
- Había hecho espacio en la bodega para productos secos anticipando la entrega de estos productos.

Sin embargo, hubo varias cosas malas. Primero, el establecimiento no programó las entregas a horas de baja actividad. Pete también cometió errores. Entre ellos:

- No les pidió a los camiones de entregas que regresaran cuando terminara el período del almuerzo.
- Aceptó ensalada de papa que no estaba a la temperatura de entrega apropiada.
- Almacenó los huevos y la mantequilla sin revisarlos.
- No almacenó los artículos congelados y refrigerados antes de almacenar los productos secos.

Semana Tres

¡Calibre esto!

2 Poner la varilla del termómetro en el agua con hielo.

1 Llenar un recipiente grande de hielo molido y agua potable.

4 Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y girar la cabeza del termómetro hasta que marque 32°F (0°C).

3 Esperar 30 segundos, o hasta que el indicador deje de moverse.

RESTAURANTS

Combine las puntas de prueba con el artículo apropiado

- | | | | |
|----------|--|----|---------------------------------|
| <u>b</u> | 1. Una olla de sopa de 5 galones | a. | Punta de prueba para superficie |
| <u>c</u> | 2. Un rollo de carne cocido | b. | Punta de prueba de inmersión |
| <u>d</u> | 3. La temperatura dentro de un horno | c. | Punta de prueba de penetración |
| <u>a</u> | 4. La temperatura de la superficie de una parrilla | d. | Punta de prueba de aire |

Encuentre las palabras escondidas relacionadas a termómetros

```

+ B + P + + + + + T + + + I + + O + + + + + +
+ I + + U + + + + + U + + + + N + T + + + + + +
+ M + + + N + + + + E + + + + M R + + + + + +
+ E + + + + T + + + R + + + + + E + + + + + +
+ T + + + + O + + C + + + + + M R + + + + + +
+ A + + + I + + D + A + + + + + O + S + + + + +
+ L + + + N + + + E D + + + + + M + + I + + N +
+ I + + + F + + + + E + + + + + R + + + O + O +
+ C + + + R + + + + C B + + + + + E + + + + N I +
+ O + + + A + + + + A + U + + + + T + + + + C +
+ D + + + R + + + + L + + L + + + + + A +
+ E + + + R + + + + I + + + L + + + + + L +
+ V + + + O + + + + B + + + + I + + + N + + + E +
+ A + + + J + + + + R + + + + C + O + + + + G +
+ R + + + O + + + + A + + + + + I + + + + N +
+ I + + + + + + + C + + + + + C + O + + + + O +
+ L + + + + + + + I + + + + A + + + N + + + C +
+ L + + + + + + + O + + + R + + + + + E +
+ L + + + + + + + N + + T + + + + + D +
+ A + + + + + + + + E + + + + + O +
+ + + + + + + + N + + + + + T +
+ + + + + + + + E + + + + + E + N +
+ + + + + + + + P + + + + + R + U +
+ + + + + + + + E L P O C A O M R E T + I P +
E I C I F R E P U S + + + + + + + + + + A +

```

RESTAURANTES

Semana Cuatro

Complete la frase

1. MERCURIO
2. CALIBRAR
3. MÁS GRUESA
4. QUINCE SEGUNDOS
5. TERMÓMETRO
6. CONTAMINACIÓN CRUZADA

Mensaje oculto: **MANTENGA LIMPIOS LOS TERMÓMETROS**

El resto de la historia

John es el encargado de recibir entregas en el restaurante *Whistling Pig*. Primero, recibe un cargamento de rollos de carne de puerco crudos. Escoge uno de los rollos de carne y mete el termómetro en¹ **centro** de la carne. Acepta la carne porque está a 41°F (5°C).

Después, John recibe varias cajas de ensalada recién cortada. Saca dos bolsas de una caja y pone la varilla del termómetro² **entre** de ellas para medir la temperatura. Tiene cuidado de no³ **perforar** las bolsas.

Además John debe inspeccionar una caja de ensalada de papa, que enviaron en cartones. Abre un cartón y mete el termómetro en la ensalada de papa hasta que el área⁴ **sensible** del termómetro quede completamente cubierta. La ensalada de papa está a la temperatura apropiada.

Como la demanda de leche es muy alta en el restaurante *Whistling Pig*, la compran a granel. John saca una de las bolsas del contenedor y⁵ **dobra** la bolsa⁶ **alrededor** de la varilla del termómetro. La leche está a la temperatura correcta.

Finalmente, John inspecciona un cajón de langosta fresca. Pone el termómetro en⁷ la mitad del cajón para tomar la temperatura⁸ **ambiental**.

Semana Cinco

¿Aceptar o Rechazar?

1. ACEPTAR
2. RECHAZAR
3. ACEPTAR
4. ACEPTAR
5. RECHAZAR
6. RECHAZAR
7. RECHAZAR
8. RECHAZAR
9. RECHAZAR
10. ACEPTAR
11. ACEPTAR
12. ACEPTAR

RECHAZAR