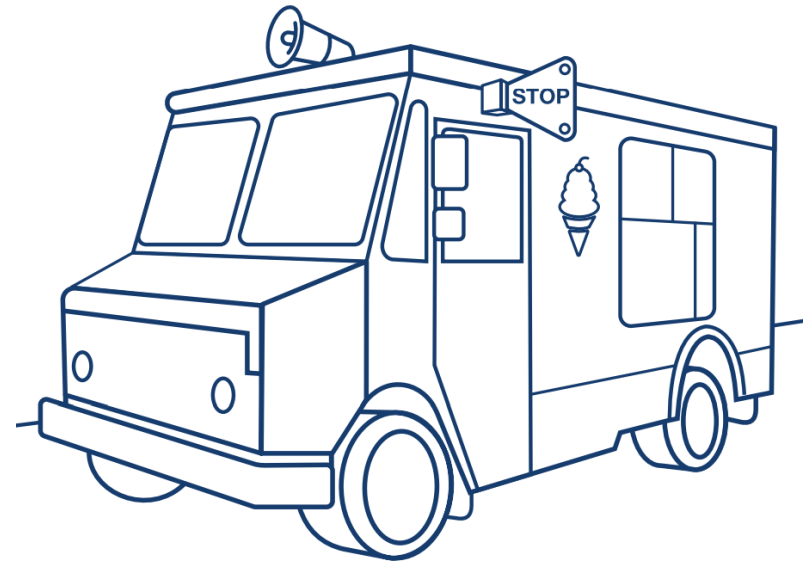


Curso de renovación de vendedores ambulantes de alimentos



¿Por qué hay un curso de renovación?

- Según una ley local aprobada en 2021, los titulares de permisos y licencias de las unidades móviles de venta de alimentos deben hacer un curso de renovación en protección de alimentos cada cuatro años.
- Los vendedores ambulantes de alimentos deben hacer el curso y aprobar un examen final antes de poder renovar su licencia.
- En el curso se ofrece capacitación sobre prácticas de seguridad alimentaria y se recuerda a los vendedores ambulantes de alimentos los requisitos de ubicación y funcionamiento.

¿Qué cubre este curso?

- **Lección 1:** Temperaturas de los alimentos
- **Lección 2:** Compra y recepción de alimentos
- **Lección 3:** Higiene de manos
- **Lección 4:** Limpieza y desinfección
- **Lección 5:** Restricciones de venta

Lección 1: Temperaturas de los alimentos

¿Qué son los alimentos con control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS, por sus siglas en inglés)?

- Los alimentos con TCS son aquellos en los que las bacterias pueden crecer fácil y rápidamente.
- Los alimentos TCS requieren controles de tiempo y temperatura para prevenir el crecimiento de bacterias.



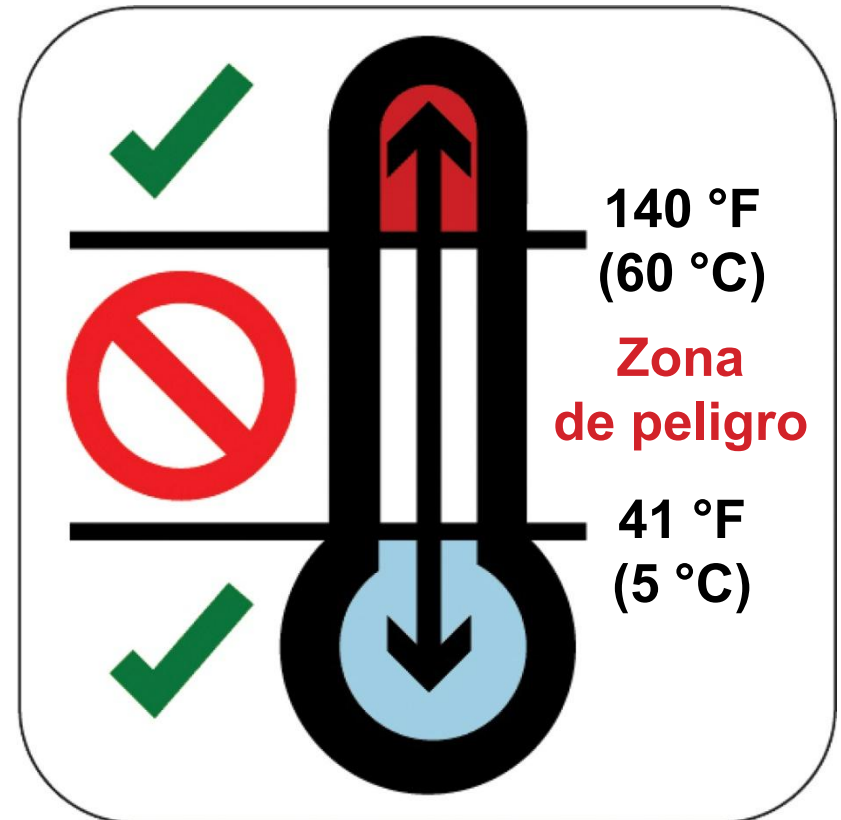
Ejemplos de alimentos TCS

- Productos animales, como el pollo, la carne, la leche, los huevos y el pescado.
- Productos vegetales cocidos, como patatas, arroz y pasta cocidos.
- Frutas y verduras cortadas y en rodajas, como verduras de hoja verde cortadas, y melones y tomates en rodajas.
- Germinados y semillas germinadas.



Zona de peligro de la temperatura

- La zona de peligro de la temperatura es el rango de temperatura en el que las bacterias dañinas crecen rápidamente.
- Mantener los alimentos fuera de la zona de peligro de la temperatura limitará el crecimiento de las bacterias dañinas.
 - Mantenga los alimentos calientes a una temperatura igual o superior a 140 grados Fahrenheit (60 grados Celsius)
 - Mantenga los alimentos fríos a una temperatura igual o inferior a 41 °F (5 °C)



Temperaturas de cocción adecuadas

- Cocine todos los alimentos a la temperatura interna mínima para eliminar las bacterias dañinas.
- Cocine todas las aves de corral y la carne picada a la temperatura requerida sin interrumpir el proceso de cocción, a menos que el cliente ordene lo contrario.



Temperaturas mínimas de cocción interna

Alimentos	Temperatura de cocción interna durante quince segundos
• Todos los restos de las aves • Las sobras	165 °F (73.9 °C)
• Carne picada	158 °F (70 °C)
• Cerdo y productos del cerdo	150 °F (65.6 °C)
• Huevos	145 °F (62.8 °C)
• Pescado, ternera y otras carnes • Pasta cocida, arroz, frijoles, verduras y patatas	140 °F (60 °C)

Pautas para la conservación en caliente

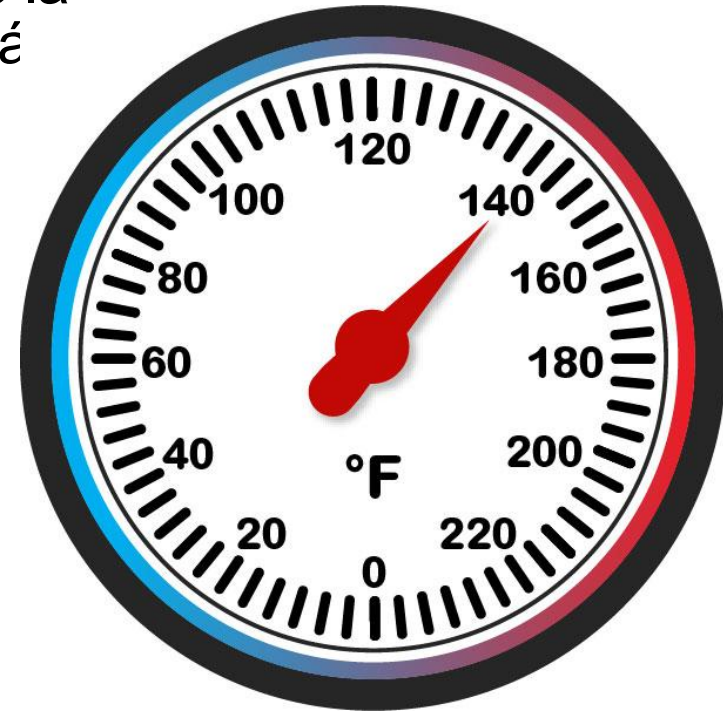
- El equipo de conservación en caliente debe ser capaz de mantener los alimentos a una temperatura igual o superior a 140 °F (60 °C).
- Remueva los alimentos con regularidad para distribuir el calor de manera uniforme.
- Deseche los alimentos que hayan estado fuera de temperatura durante dos o más horas.

Pautas para la conservación en frío

- El equipo de conservación en frío debe ser capaz de mantener los alimentos a 41 °F (5 °C) o menos.
- Nunca almacene alimentos sin envasar directamente sobre o dentro de hielo.
- El equipo de almacenamiento y exhibición que mantiene el hielo debe ser autodrenante.
- Deseche los alimentos que hayan estado fuera de la temperatura durante dos o más horas.

Compruebe la temperatura de los alimentos

- El uso de un termómetro para alimentos es la única manera de saber si los alimentos están a una temperatura segura.
- Use un termómetro de varilla de metal.
 - Estos termómetros deben oscilar entre 0 °F (-17.8° C) y 220 °F (104.4 °C) y tienen una precisión de más o menos 2 °F (1 °C).
- Calibre los termómetros a diario. Para revisar cómo calibrar los termómetros, consulte la [Guía de Calibración de Termómetros](#).
- Compruebe la temperatura interna de los alimentos en un plazo de dos horas, mientras los alimentos se mantienen para el servicio.



Lección 2: Compra y recepción de alimentos

Compra y recepción de alimentos

- Comprar los alimentos provenientes de una fuente aprobada. No se pueden utilizar alimentos preparados en casa.
 - La carne, las aves y los huevos deben tener un sello de inspección del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés).
- Asegúrese de que ninguno de los envases de los alimentos estén dañados.
- Asegúrese de que todos los alimentos se reciban a la temperatura requerida:
 - 140 °F (60 °C) o más para los alimentos calientes
 - 41 °F (5 °C) o menos para los alimentos fríos



Fuente: Departamento de Agricultura de EE. UU.

Lección 3: Higiene de manos

Cuándo lavarse las manos

Antes de:

- Empezar a trabajar.
- Ponerse los guantes.

Después de:

- Usar el baño.
- Comer, fumar y tocar su boca.
- Tocar su pelo, cuero cabelludo, nariz u otra parte del cuerpo.
- Estornudar o toser.
- Tocar alimentos crudos.
- Otros tipos de contaminación.

Higiene de manos:

Unidades de procesamiento y no procesamiento

- **Las unidades de procesamiento** (unidades en las que se pican, cortan, cocinan, recalientan o procesan los alimentos) necesitan:
 - Un lavamanos con agua potable y corriente.
 - Jabón.
 - Toallas de papel desechables.
- **Las unidades que no son de procesamiento** necesitan:
 - Desinfectante de manos aprobado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (FDA, por sus siglas en inglés).
 - Toallitas húmedas.

Cómo lavarse las manos correctamente

- Enjuague las manos con agua tibia.
- Aplique jabón y frote las manos durante veinte segundos.
- Limpie debajo de las uñas y entre los dedos.
- Enjuague las manos con agua tibia.
- Seque las manos con una toalla de papel desechable.



Cómo desinfectarse las manos en unidades que no son de procesamiento

- Utilice el desinfectante de manos solo si no están visiblemente sucias.
- Aplique una cantidad suficiente de desinfectante de manos en una de las palmas.
- Frótese las manos para que todas las zonas de ambas manos queden cubiertas por el desinfectante.
- Siga frotándose las manos durante unos veinte segundos hasta que se sequen.



Lección 4: Limpieza y desinfección

¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?

- La **limpieza** saca la suciedad visible, partículas de alimentos y desperdicios.
- La **desinfección** elimina las bacterias y los gérmenes nocivos.
- Limpie primero y después desinfecte.



Limpieza y desinfección de unidades móviles de venta de alimentos

- Limpie y desinfecte las unidades móviles de venta de alimentos en el comisariato para unidades móviles todos los días.
- Limpie y desinfecte las piezas extraíbles y otros equipos (como los utensilios) en un lavamanos de tres compartimentos.
- Para limpiar y desinfectar las piezas desmontables:
 - Lave con jabón y agua caliente.
 - Enjuague con agua limpia.
- Para limpiar y desinfectar otros equipos:
 - Colóquelo en una solución desinfectante durante 60 segundos.
 - Dejar secar al aire. No secar con toalla.
- Desinfecte las piezas no desmontables rociándolas o limpiándolas con el desinfectante.

Solución desinfectante

- Compre una solución desinfectante ya preparada o haga una usted mismo.
- Si compra una solución, asegúrese de que esté aprobada por la Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU. (EPA, por sus siglas en inglés) para su uso en establecimientos de servicio de alimentos.
- Para preparar una solución, mezcle media onza de blanqueador de cloro con un galón de agua tibia (70 °F) (50 partes por millón [ppm] de blanqueador de cloro).
- Siempre utilice un kit de prueba para analizar la concentración de la solución desinfectante.



Solución desinfectante para superficies en contacto con los alimentos

- Las superficies en contacto con los alimentos son las encimeras, las tablas de cortar y los utensilios.
- Para rociar o limpiar con la solución en una superficie en contacto con los alimentos, duplique la concentración de la solución mezclando una onza de blanqueador de cloro con un galón de agua (una concentración de 100 ppm de blanqueador de cloro).
- Los paños de limpieza deben guardarse siempre en una solución desinfectante con una concentración de 50 ppm a 100 ppm de blanqueador de cloro cuando no se utilicen.



Lección 5: Restricciones de venta

Áreas de venta restringidas

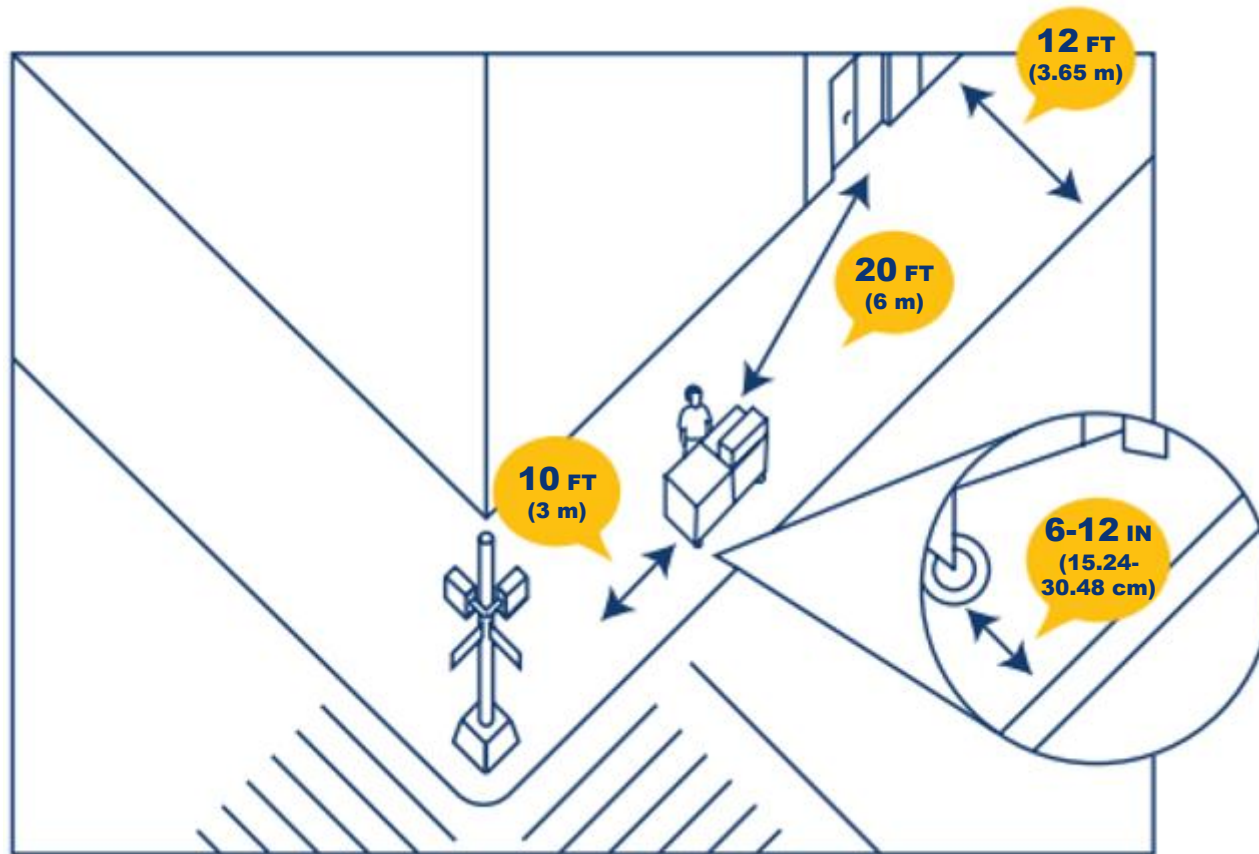
- Las unidades móviles de venta de alimentos están restringidas o prohibidas en determinadas calles. Para ver una lista de calles restringidas, consulte la [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Guía de calles restringidas para las unidades móviles de venta de alimentos).
- Las unidades móviles de venta de alimentos también están prohibidas en los parques de la ciudad de Nueva York y en las propiedades privadas, a menos que tengan un permiso o una autorización por escrito.



Requisitos de ubicación

- Las unidades móviles de venta de alimentos deben estar:
 - En calles que tengan al menos 12 pies de ancho (solo carros).
 - Al menos a 10 pies de los cruces, entradas y salidas del metro.
 - Al menos a 20 pies de distancia de las entradas de edificios.
 - Al menos a 20 pies de las cafeterías de la calle y de los puestos con licencia de la línea de calle.
 - A una distancia de 6 a 12 pulgadas del cordón.
- Las unidades móviles de venta de alimentos no pueden vender:
 - En las paradas de autobús.
 - En las zonas de los hospitales donde se prohíbe detenerse.

Dónde colocar su carro



Requisitos adicionales de ubicación y funcionamiento para los operadores de vehículos

- No venda en las plazas de parquímetro.
- No deje los motores al ralentí.
- Si está operando un camión de helados, solo ponga música mientras el camión está en movimiento.

