

Buenas prácticas de manipulación de alimentos

Ambrosia, el placer de comer

Usar el marco IDDSI

IDDSI para clasificar y etiquetar texturas de alimentos y espesamiento de líquidos (niveles 0–7). Todo plato o bebida debe ir claramente rotulado con su nivel IDDSI.

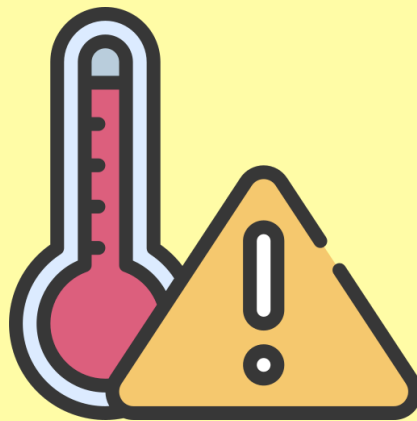


Protocolos de inocuidad alimentaria (OMS/HACCP)

Mantener limpieza, separar crudo/cocido, cocinar por completo, controlar temperaturas seguras, y usar agua/ingredientes seguros. Implementa HACCP adaptado a alimentos texturizados.

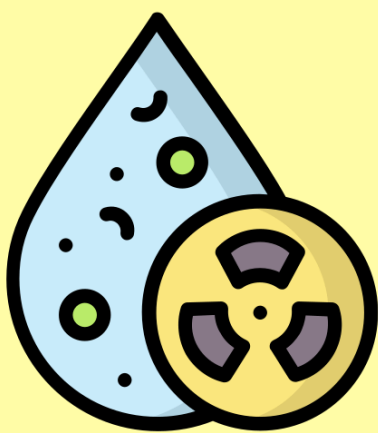
Temperaturas y tiempos

Recalentar a temperatura de seguridad (por ejemplo alcanzar $\geq 75^{\circ}\text{C}$ en el centro) y mantener alimentos calientes por encima de 63°C ; enfriar rápidamente a $< 8^{\circ}\text{C}$ si no se consume en el plazo permitido.



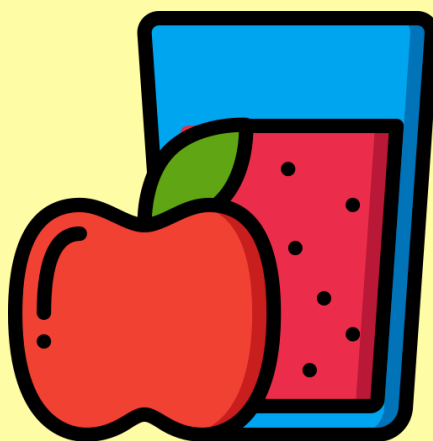
Evitar la contaminación cruzada

Utensilios, procesadores, tablas y bandejas dedicadas para alimentos texturizados; limpieza y sanitización entre usos.



Formulación y consistencia reproducible

Usar recetas estandarizadas con pesos/volumenes y pruebas IDDSI (p. ej. prueba de flujo con jeringa para líquidos) para garantizar consistencia entre lotes.



Capacitación del personal

Formación obligatoria sobre IDDSI, riesgos de atragantamiento, preparación, servicio y identificación de signos de aspiración; registros de entrenamiento.



Atención al cliente y verificación clínica

Aclarar en menú que los alimentos están según niveles IDDSI; cuando un cliente indique disfagia, preguntar si tiene recomendación profesional (foniatra/TAL/SLT) y confirmar el nivel requerido antes de servir.

Etiquetado y registro

Fecha/hora de preparación, nivel IDDSI, ingredientes (alergias), lote y tiempo máximo de uso en frío/ caliente.