

Glosario de las palabras más comunes del programa ServSafe®

Hay muchas palabras que necesita saber para prepararse para tomar el examen para la certificación ServSafe. En este documento tiene una lista de las palabras más comunes, pero tiene que entender que solamente estudiando estas palabras no es suficiente, también debe estudiar su manual ServSafe para el gerente Sexta edición! Esta guía de estudio debe usarse junto con el manual.

Control activo de los gerentes	Un acercamiento a la seguridad de los alimentos basado en el sentido común que se basa en prevenir o evitar las 10 causas más comunes de enfermedades por alimentos según la CDC.
Espacio de aire	El espacio entre la salida de un suministro de agua limpia y una fuente potencialmente contaminada como el fregadero. Un espacio de aire que asegura que el agua del fregadero nunca pueda alcanzar la salida de agua limpia.
ALERT A – Assure (asegurar) L – Look (observar) E – Employees (empleados) R – Reports (reportes) T – Threat (amenazas)	Un acrónimo (en inglés) creado por la FDA para ayudar a recordar a los manipuladores de alimentos que estén ALERTA sobre la contaminación deliberada de los alimentos.
Alérgeno	Una proteína de los alimentos que puede causar una reacción alérgica en el sistema inmune de ciertas personas sensibles.
ANSI (American National Standards Institute)	El Instituto Nacional de Estándares Americano que coordina y fija los estándares nacionales para los equipos de servicio de alimentos.
Reflujo	El flujo inverso de agua sucia a través de una conexión cruzada hacia una salida de agua limpia. El retrosifonaje puede causar este reflujo.
Dispositivo de prevención de reflujo	Un dispositivo mecánico que previene el reflujo sellando la salida de agua limpia para protegerla.
Retrosifonaje	El vacío formado debido a un descenso en la presión de agua. El retrosifonaje puede causar reflujo a través de una conexión cruzada.
Bacterias	Microorganismos que necesitan las condiciones FAT TOM para crecer y sobrevivir. Pueden crecer en la comida. Son seres vivos que pueden ser controlados controlando el tiempo y la temperatura.
Termómetro bimetálico de varilla	Un tipo de termómetro que mide la temperatura de los alimentos a través de una varilla metálica. Normalmente este tipo de termómetros tienen un indicador analógico o un dial para indicar la temperatura.
Contaminación biológica	Contaminación de los alimentos causada por microorganismos como bacterias, virus, parásitos, hongos o toxinas biológicas.
Toxina biológica	Una toxina o veneno producida de forma natural por algunos organismos y que puede causar enfermedades en las personas.

Calibración	Proceso de ajustar y probar un termómetro antes de usarlo para medir la temperatura. Los termómetros se calibran usando agua con hielo o agua hirviendo.
CDC (Center for disease control and prevention)	Centro para el control y la prevención de las enfermedades. Agencia que ayuda a la FDA, la USDA y los departamentos de salud locales y estatales. Además investigan brotes de enfermedades relacionadas con los alimentos.
Contaminación química	Tipo de contaminación de los alimentos causada por productos químicos, algunos elaborados por el hombre como plomo, zinc, cobre y ciertos tipos de cerámica. También incluye productos químicos como desodorizantes, productos de salud y belleza, abrillantadores, lubricantes, etc.
Cloro	Producto químico usado para sanitizar superficies y equipos.
Intoxicación por Ciguatera	Enfermedad causada por la toxina Ciguatera.
Ciguatoxina	Toxina que se encuentra a veces en la carne de ciertos pescados y que si se come puede producir intoxicación por Ciguatera.
Limpieza	El proceso de eliminar la suciedad visible de una superficie mediante un limpiador químico o detergente.
Contaminación	Presencia de sustancias dañinas en los alimentos.
Cobre	Metal que es usado en ocasiones como elemento decorativo o para la fabricación de utensilios de cocina. Puede ser tóxico si entra en contacto con alimentos ácidos.
Medida correctiva	El quinto principio de un sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Es una acción que se ejecuta cuando monitorizando el proceso de los alimentos se observa que un límite crítico se ha superado.
Moldura curvada	Pieza curvada que une la base de una pared con el piso, evitando que haya un ángulo de 90 grados que normalmente es más difícil de limpiar.
Punto de control crítico	El segundo principio de un sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Por cada punto de peligro identificado en el análisis de peligros, se identifica un punto el camino de los alimentos donde se puede ejecutar una acción para prevenir, reducir o eliminar el riesgo.
Límites críticos	El tercer principio de un sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Se establecen los requerimientos mínimos o límites críticos para prevenir, reducir o eliminar riesgos.
Contacto cruzado	Cuando alérgenos comunes (como el pescado) entran en contacto con alimentos que no son alérgicos (como el pollo). Puede ocurrir cuando por ejemplo pescado y pollo se fríen en el mismo aceite.
Contaminación cruzada	Cuando alimentos crudos (como carne cruda) entran en contacto con alimentos listos para comer (como lechuga). Los patógenos de los alimentos crudos pueden contaminar a los alimentos listos para comer.
Conexión cruzada	Una conexión física (como una manguera) entre agua sucia y una fuente de agua limpia. El retrosifonaje puede causar reflujo a través de una conexión cruzada.

Crustáceos	Tipo de mariscos que incluyen gambas, camarones, cangrejos y langostas.
Válvula de retención doble	Dispositivo mecánico que previene el reflujo sellando la fuente de agua para protegerla de la contaminación.
<i>E. Coli</i>	Tipo de bacteria que se encuentra en los intestinos de los animales de ganado y que puede contaminar la carne durante el proceso de matar y despiezar al animal. Cuando una persona come esa carne infectada, <i>E. Coli</i> produce una toxina que causa la enfermedad y que puede producir incluso la muerte.
Excluir	No permitir a un empleado que venga a trabajar debido a una enfermedad. Los síntomas más comunes para excluir a un empleado son los vómitos y la diarrea.
Facilitador	El empleado del servicio de comidas que es responsable de que la comida preparada se presente y se decore de forma apropiada y de que sea servida de forma rápida al cliente.
FAT TOM F – Food (comida) A – Acidity (ácidez) T – Time (tiempo) T – Temperature (temperatura) O – Oxygen (oxígeno) M – Moisture (humedad)	Un acrónimo (en inglés) con las seis condiciones requeridas para que las bacterias puedan crecer: comida, acidez, tiempo, temperatura, oxígeno y humedad.
FDA (Food and Drug Administration)	Administración de alimentos y medicamentos. Agencia que inspecciona todos los alimentos excepto la carne, las aves de corral y los huevos. Regula los alimentos que se transportan entre distintos estados y publica el Código alimentario (U.S. Model Food Code)
FIFO (First in, first out)	Un acrónimo (en inglés) por " <i>First in, first out</i> ". Se refiere a la rotación de los alimentos. Los alimentos que se reciben primero deben ser los primeros que se utilizan para mantener su calidad y limitar el crecimiento de patógenos.
Hongos	Organismos como las levaduras, los mohos y las setas.
Metal galvanizado	Metal tratado con óxido de zinc para prevenir su oxidación. El zinc puede ser tóxico si entra en contacto con alimentos ácidos.
Adornar	Proceso de añadir un alimento listo para comer a un plato ya preparado como simple decoración o como un sabor (por ejemplo añadir queso parmesano sobre la pasta)
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Sistema de administración de seguridad de los alimentos escrito que es requerido cuando un servicio de alimentos realiza algunas técnicas especiales (como el empaquetado de alimentos al vacío)
Antisépticos para las manos	Son lociones o geles que reducen el número de patógenos en las manos y que se pueden usar después de lavarse las manos.
Análisis de peligros	El primer principio de un sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Consiste en identificar los posibles peligros biológicos, físicos o químicos en el camino de los alimentos para poder prevenirlos, eliminarlos o reducirlos.

<i>Hepatitis A</i>	Virus que se transmite entre las personas a través de la ruta fecal-oral. Puede tomar 4-6 semanas antes de aparecer la enfermedad. Un síntoma común es la aparición de ictericia después de una semana desde que la persona enfermó.
Grupo de alto riesgo	Población que tiene más posibilidades de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. Ancianos, niños en edad preescolar y personas con sistemas inmunológicos débiles son los grupos de riesgo más importantes.
Histamina	Toxina producida por algunas bacterias que se encuentran en la superficie de ciertos pescados y que si se come pueden causar una enfermedad llamada envenenamiento por escombroides.
Bandeja tipo hotel	Bandeja de acero inoxidable que se usa de forma muy común en el servicio de los alimentos. Dependiendo de lo grandes y profundas que sean, puede llegar a tener 24-72 porciones de alimentos.
Termómetro de infrarrojos	Un tipo de termómetro que mide la temperatura en la superficie de los alimentos sin necesidad de tocarlos.
Yodo	Producto químico que se usa para sanitizar superficies y equipos.
Ictericia	Enfermedad que causa la aparición de una coloración amarillenta en los ojos y la piel y que es causada por el virus de la Hepatitis A.
Látex	El material plástico con el que se hacen los guantes de un solo uso. Algunas personas son alérgicas a este material.
MAP (Modified atmospheric packaging)	Método de empaquetamiento de alimentos en el que se modifica la concentración normal de los gases de la atmósfera para inhibir el crecimiento de los patógenos.
Lavaplatos mecánico	Lavaplatos donde los platos que van a ser lavados se ponen en un extremo del lavaplatos y se mueven a través de múltiples compartimentos durante el proceso de lavado hasta llegar al extremo opuesto del lavaplatos.
Microorganismo	Organismos extremadamente pequeños. Solo se pueden ver a través del microscopio. Un ejemplo de microorganismos son las bacterias.
Monitorizar	El cuarto principio de un sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Consiste en la monitorización de los límites críticos para verificar que no se superan.
<i>Salmonella</i> no tifoidea (NTS)	Tipo de bacteria de la familia de la Salmonella que no causa fiebre tifoidea pero que puede contaminar los alimentos y producir una enfermedad en las personas. Normalmente se encuentra en aves de corral y en los huevos, aunque puede infectar otros alimentos también.
<i>Norovirus</i>	Tipo de virus que se transmite entre personas por la ruta fecal-oral. Es comúnmente conocido como “virus estomacal o de crucero”. La persona que lo ingiere se convierte en infecciosa en unas pocas horas y en 24 horas se enferma con vómitos y diarrea.

NSF	Organización que crea los estándares nacionales para los equipos de los alimentos.
Avestruz/Emú	Grandes aves no voladoras, también se conocen como rátidas.
Parásitos	Organismos que requieren otro organismo huésped en el que vivir y reproducirse.
Cocción parcial	Proceso de cocinar los alimentos parcialmente y después parar sin haber completado el cocinado. Los alimentos se terminan de cocinar más tarde. Es un proceso que se hace mucho con grandes cantidades de alimentos que tienen que ser asados a la parrilla (como el pollo en un gran evento) o cuando el alimento tiene que cocinarse muy rápidamente cuando el cliente lo pide.
Pasteurización	Proceso en el que ciertos alimentos se tratan con calor o se irradian para eliminar o reducir los patógenos. Es un proceso muy común el el caso de la leche.
Patógenos	Microorganismos que pueden causar una enfermedad. Pueden causar la enfermedad de forma directa o mediante las toxinas que producen.
PCO (Pest Control Operator) Operador de control de plagas	Un acrónimo (en inglés) por "Pest Control Operator", un operador de control de plagas es un profesional experto en control de plagas.
Estaño	Metal que se usa en muchas ocasiones con fines decorativos pero que puede ser tóxico si entra en contacto con alimentos ácidos.
pH	pH es la medida de la acidez de un alimento en una escala 0-14. Un pH de cero es muy ácido mientras que un pH de 7 es neutro.
PHS (U.S. Public Health Service)	EL Servicio de salud pública, una agencia que ayuda a la FDA, la USDA y a los departamentos de salud estatales y locales. Además investigan y ayudan en las investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
Contaminación física	Contaminación en los alimentos causada por objetos. Pueden ser naturales como las espinas de los pescados o las semillas de las frutas, pero también pueden venir de las personas como uñas falsas, cabellos o curitas.
Mezclar huevos	Proceso de abrir muchos huevos al mismo tiempo y ponerlos en el mismo recipiente.
Amonio cuaternario	Producto químico usado para sanitizar superficies y equipos.
Aves rátidas	Grandes aves no voladoras como el avestruz y el emú.
Alimentos listos para comer	Alimentos que ya se pueden comer y no requieren más lavado, preparación ni cocinado.
Registrar y guardar la documentación	El séptimo principio de un Sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Se establecen procedimientos para registrar y guardar la documentación de los alimentos como listas, envíos, inspecciones, etc.

Protector para el cabello	Dispositivo que se usa para retener el cabello en la cabeza y en la cara para que no se caiga en los alimentos. Incluyen gorras, redes para el cabello, para la barba, etc.
Restringir	NO permitir a un empleado trabajar cerca de los alimentos debido a una enfermedad, pero sí permitirle trabajar en otra tarea que no esté relacionada con los alimentos. Los síntomas más comunes por lo que se puede restringir a un empleado son el dolor de garganta y la fiebre.
ROP (Reduced oxygen packaging)	Método de empaquetamiento de alimentos que reduce el nivel de oxígeno para evitar el crecimiento de microorganismos
RTE (Ready to eat)	Acrónimo (en inglés) para alimentos listos para comer
<i>Salmonella</i> Typhi	Tipo de bacteria de la familia de la Salmonella que solo se encuentra en las personas. Puede causar fiebre tifoidea y se transmite por los alimentos listos para comer y bebidas.
Sanitizar	Proceso de REDUCIR el número de patógenos en una superficie utilizando calor o un sanitizador químico.
Escombroidosis	Enfermedad causada por la toxina Histamina.
Esterilización	Proceso de eliminar TODOS los patógenos de una superficie. Es un proceso que no se realiza normalmente en el servicio de los alimentos, es más usado en los servicios sanitarios y de salud.
Mariscos	Tipo de alimentos marinos que incluye almejas, ostras, mejillones, etc.
Etiquetas de identificación de mariscos	Documentación que acompaña a los pescados y mariscos vivos cuando son recibidos. Incluye cuándo, dónde y por quién fueron cosechados.
<i>Shigella</i>	Tipo de bacteria que causa una enfermedad transmitida por alimentos. Se encuentra en alimentos fácilmente contaminados a través de las manos como las ensaladas hechas con alimentos listos para comer (ensalada de pollo) y en alimentos procesados con agua contaminada. Puede ser transferida por las moscas.
Sous Vide	Método de empaquetado de comida que consiste en su cocción parcial seguida de un empaquetamiento al vacío y enfriamiento.
Lavaplatos de bastidores fijos	Tipo de lavaplatos en el que los platos no se mueven durante el proceso de lavado.
Alimentos TCS (time and temperature control)	Alimentos que requieren un control del tiempo y de la temperatura para su seguridad. Incluyen alimentos que son refrigerados, congelados, cocinados o que deben mantenerse fríos o calientes una vez cocinados.
Termopares y termistores	Dispositivos que miden la temperatura de los alimentos a través de una sonda de metal. Tienen pantallas digitales y miden la temperatura de los alimentos de forma instantánea. Algunos tienen diferentes tipos de sondas que se puede cambiar según el tipo de alimento o el lugar donde se va a medir la temperatura.

Indicador de tiempo y temperatura	Dispositivo que mide la temperatura de los alimentos en situaciones en la dicha temperatura no puede ser monitoreada de forma constante. Se utilizan en alimentos que son enviados a través de agencias como FEDEX o UPS.
USDA (United States Department of Agriculture)	Departamento de agricultura. Regula e inspecciona la carne, las aves de corral y los huevos.
Rompedor de vacío	Dispositivo mecánico que previene el reflujo no permitiendo que ocurra retrosifonaje.
Envasado al vacío	Tipo de empaquetamiento de los alimentos que consiste en el sellado del alimento después de la eliminación de todo el aire.
Verificación	El sexto principio de un Sistema de administración de seguridad de los alimentos (HACCP). Los operadores de los alimentos verifican y evalúan el plan HACCP para comprobar que el sistema funciona correctamente.
Virus	Organismos muy pequeños, similares a los microorganismos pero que técnicamente no están vivos. Están formados por cadenas de AND o ARN y necesitan vivir dentro de otro organismo huésped para multiplicarse. Ni se encuentran de forma natural en los alimentos ni pueden crecer en ellos, y no se eliminan con las temperaturas de cocción normales. (ejemplos: Hepatitis-A y Norovirus.)
Actividad del agua (Aw)	Medida de la cantidad de humedad en los alimentos en una escala de 0-1. El agua tiene una Actividad Aw de 1.

Fuentes de referencia para esta guía de estudio:

National Restaurant Association Educational Foundation. Cuaderno de ServSafe para el gerente Sexta edición. Chicago, Illinois: National Restaurant Association Educational Foundation; 2014

ServSafe is a registered trademark of the National Restaurant Association Educational Foundation, and used under license by National Restaurant Association Solutions, LLC, a wholly owned subsidiary of the National Restaurant Association.