

6

COSAS ESENCIALES
QUE DEBE SABER AL

ENFRIAR ALIMENTOS

Versión para los EE.UU.



Un enfriamiento adecuado previene enfermedades.

1

Es importante seguir el proceso adecuado al enfriar alimentos calientes. Si se enfrían de manera incorrecta, se puede ocasionar el crecimiento de bacterias peligrosas que generan enfermedades. Estas bacterias producen unas toxinas que podrían no destruirse al recalentar los alimentos.



Durante el enfriamiento, el tiempo es muy importante.

2

PROCESO DE 2 PASOS
Baje la temperatura de los alimentos cocidos de 135 °F a 70 °F en 2 horas. En un máximo de 6 horas, baje la temperatura de 135 °F a 41 °F.

PROCESO DE 1 PASO
La temperatura de los alimentos preparados con ingredientes a temperatura ambiente debe bajarse a 41 °F en 4 horas o menos.



Características de los alimentos que pueden afectar el enfriamiento.

3

TAMAÑO
Divida los alimentos en porciones más pequeñas.

DENSIDAD
Utilice métodos de enfriamiento rápido para alimentos densos.

RECIPIENTE
Utilice recipientes de metal poco profundos.



Utilice uno de los 6 métodos de enfriamiento.

4

1. Utilice recipientes de poca profundidad.
2. Coloque el recipiente en un baño de hielo.
3. Revuelva con varas o paletas de hielo.
4. Agregue hielo a los alimentos cocidos/condensados.
5. Utilice un equipo de congelación rápida.
6. Refrigere previamente los ingredientes utilizados en la preparación de alimentos a temperatura ambiente.



Observe y lleve un registro del proceso de enfriamiento.

5

Observar con frecuencia (y revolver, si es necesario) es importante para garantizar que los alimentos alcancen las temperaturas adecuadas. Lleve un registro del enfriamiento para hacerle seguimiento al proceso.



Tome medidas correctivas si es necesario.

6

Si no se logra el enfriamiento lo suficientemente rápido, es importante tomar medidas para corregir la situación. Algunas medidas pueden ser el empleo de otros métodos, recalentar los alimentos y reiniciar el proceso, o desechar los alimentos. ¡La seguridad es lo primero!

Steritech[®]

Un enfriamiento adecuado implica varios pasos y factores. Hable con su gerente o con el educador de seguridad alimentaria para entender los mejores métodos para su instalación.

800.868.0089 • www.steritech.com