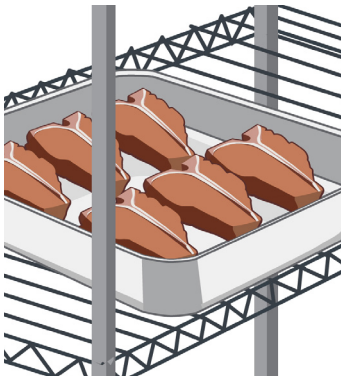
Formas adecuadas de enfriar los alimentos cocidos

IMPORTANTE

Bajar rápidamente la temperatura de los alimentos calientes para reducir la proliferación de bacterias.

Estos son algunos métodos eficaces.

BANDEJAS POCO PROFUNDAS



Coloque los alimentos en bandejas poco profundas de menos de 3 pulgadas de profundidad y coloque las bandejas en la cámara refrigerante para permitir el máximo flujo de aire. Las bandejas pueden permanecer descubiertas durante el proceso de enfriamiento.

BAÑOS DE AGUA CON HIELO

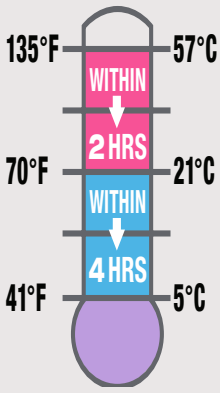
Coloque los contenedores de comida caliente en un fregadero de preparación limpio o en una olla grande llena de agua con hielo. Revuelva los alimentos con frecuencia para que se enfríen más rápida y uniformemente.

PALETAS DE HIELO

Revuelva los alimentos calientes con paletas de plástico que se llenaron con agua y se congelaron. Los alimentos revueltos con paletas se enfriarán rápidamente.

ENFRIADORES DE RÁFAGAS

Los enfriadores de ráfagas pueden utilizarse para reducir rápidamente la temperatura de grandes cantidades de alimentos o de alimentos espesos, como el puré de papas.



Recordatorio: el enfriamiento de los alimentos se produce en dos etapas

Etapa 1: reducir la temperatura de 135 °F a 70 °F en dos horas.

Etapa 2: reducir la temperatura de 70 °F a 41 °F en cuatro horas más.

*El tiempo total de enfriamiento nunca debe superar las seis horas.

*Deje los alimentos a enfriar al descubierto durante el proceso de enfriamiento. Cubra, etiquete y feche los alimentos una vez que se hayan enfriado completamente.

Para más información y recursos sobre seguridad alimentaria, visite:

Página de inicio del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor (Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection, DATP),

Código Alimentario de Wisconsin, Legislatura de WI: Capítulo ATCP 75 Apéndice

Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov

dfs-fs-068-SP.indd 02/2022

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.