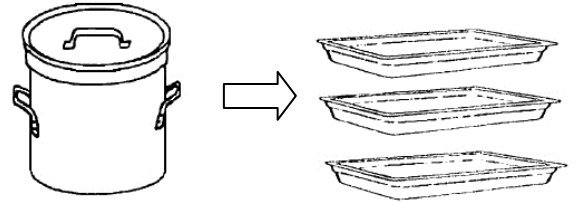


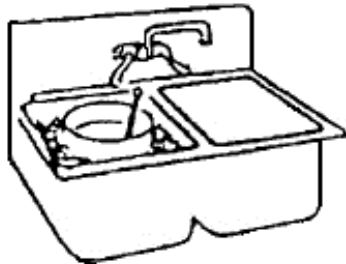
# Maneras Adecuadas Para Enfriar Los Alimentos

**El enfriamiento inadecuado es uno de los factores principales que causan brotes de enfermedades.** Los alimentos potencialmente peligrosos que han sido cocinados o calentados en su instalación deben ser enfriados de 135 °F a 70 °F en 2 horas y de 70 °F a 41 °F en 4 horas. El objetivo es reducir la cantidad de tiempo que los alimentos están en la zona de peligro (temperaturas de 41 °F a 135 °F). Enseguida aparecen los métodos adecuados para enfriar alimentos calientes.

- Colocar los alimentos en recipientes de poca profundidad que conduzcan bien el calor, como de acero inoxidable. La superficie de los alimentos incrementará y el tiempo de enfriamiento se reducirá.
- El nivel de los alimentos en el interior del contenedor no debe ser superior a 2" para alimentos espesos como el arroz, los frijoles, la pasta, y las salsas, y 3" para alimentos menos espesos, como los caldos.



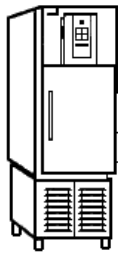
- Poner contenedores en un baño de hielo y revolver con frecuencia.



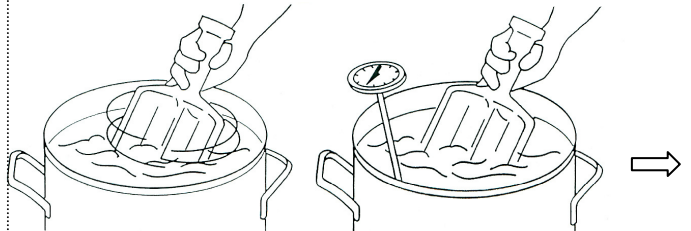
- Separar los alimentos en partes más pequeñas, y en delgadas porciones.
- Cortar la carne en trozos pequeños.



- Utilizar el equipo de enfriamiento rápido como el blast chiller.



- Usar paletas de hielo y revolver con frecuencia.



- Usar el hielo como ingrediente.

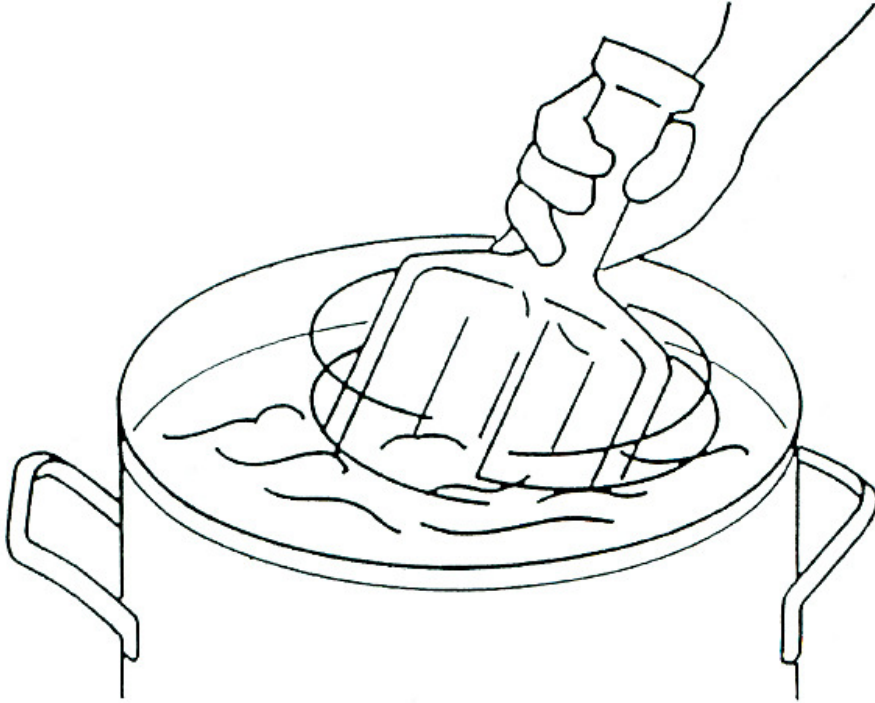


## **Más consejos para enfriar los alimentos rápido!**

- Cuando los alimentos se colocan en refrigeración, deje suficiente espacio alrededor de los contenedores para que el aire frío circule.
- Los alimentos pueden estar destapados ligeramente, o descubiertos, si no están en peligro de contaminación para que la comida se enfríe más rápido.
- Los alimentos deben ser meneados con frecuencia para que se enfríen uniformemente.

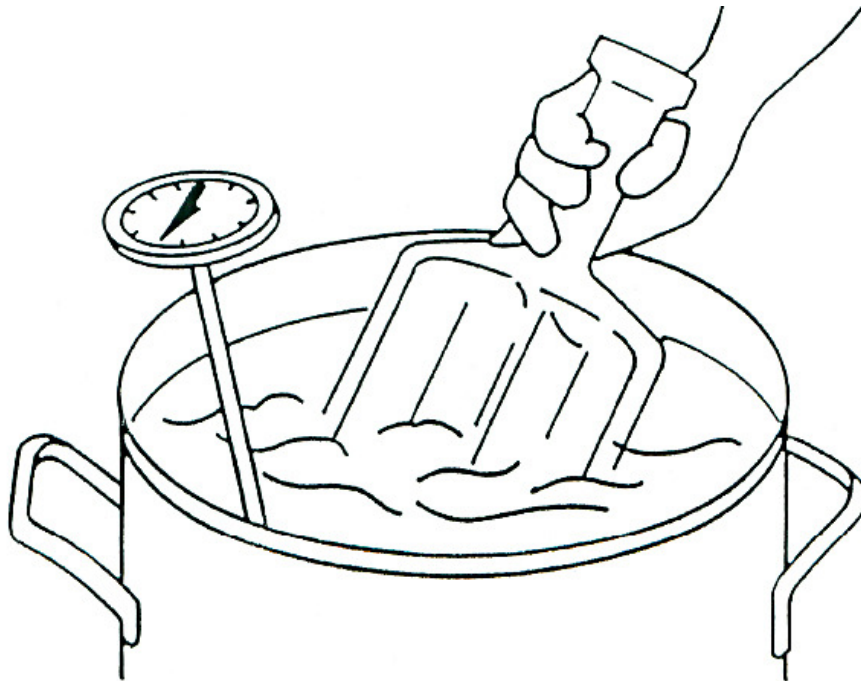
## ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS CON PALETAS DE HIELO

---



Cuidadosamente coloque una paleta de hielo limpia y desinfectada en el alimento. Revuelva por 4 minutos.

---



Revuelva con frecuencia. Verifique la temperatura con un termómetro de tallo cada 15-20 minutos.

