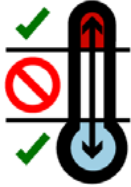


Correcto Enfriamiento y Conservación de Alimentos



Una de las áreas más críticas durante la preparación del deli es el correcto enfriamiento de los alimentos calientes. Esa es una de las áreas con más problemas durante el manejo de alimentos calientes. Consulte con su supervisor cual es su rol en relación al correcto enfriamiento de alimentos calientes dentro de su departamento. Luego siga las políticas de su tienda y utilice esta ayuda de trabajo como un recordatorio para las áreas críticas.

Zona de Peligro



Para mantener los alimentos seguros, deben de mantenerse fuera del **Zona de Peligro (41°F – 135°F ó 5°C – 57°C)**. Este es el rango de temperatura donde las bacterias se multiplican rápidamente. Hable con su supervisor sobre las reglas específicas de temperatura en su tienda.

Image © International Association for Food Protection

Enfriamiento

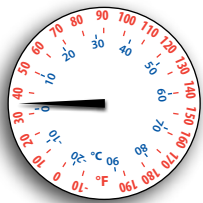
Para enfriar correctamente los alimentos se debe:

- Utilizar hielo y “paletas” de hielo cuando sea apropiado.
- Dividir grandes cantidades en pequeñas cantidades utilizando recipientes de poca profundidad.
- En el refrigerador, no amontone los recipientes uno sobre otro. La correcta circulación del aire es vital para un óptimo enfriamiento.
- Las tapaderas deben colocarse sueltas o entreabiertas para que el aire pueda penetrar y enfriar el producto a 41°F (5°C) o menos.
- Al colocar producto en el refrigerador, asegúrese de colocar el producto crudo aparte del producto terminado para evitar una posible contaminación.
- Cuando el producto alcance los 41°F (5°C) o menos, cubra el producto completamente.

Enfriamiento Rápido

Una nueva tendencia en el manejo de alimentos es el uso de máquinas de enfriamiento rápido para acelerar el proceso de enfriado. Las máquinas de enfriamiento rápido son cajas cerradas o sistemas de mantención que utilizan temperaturas de menos de -20°F (-29°C) y aire circulante a 600-700 pies cúbicos por minuto. Este sistema enfría rápidamente los alimentos alejándolos de la zona de peligro. Durante su entrenamiento pregunte si su empresa cuenta con un sistema de enfriamiento rápido.

Refrigeración



- La temperatura óptima de conservación de alimentos en refrigeradores o exhibidores refrigerados es de 32°F a 41°F (0°C a 5°C). Tenga en cuenta que el refrigerador debe estar lo suficientemente helado para mantener los alimentos a menos de 41°F (5°C).
- Preste atención a los límites de carga de los exhibidores refrigerados. En casos de sobrecargar los exhibidores, el aire del ambiente causará que los alimentos aumenten de temperatura.
- Monitoree la temperatura de los exhibidores de acuerdo a las políticas de su empresa. El ambiente de su tienda (humedad, temperatura y luces) pueden afectar el desempeño de su cámara refrigerada.

Congelamiento



- La temperatura óptima para mantener los alimentos en el congelador es de 0°F (-18°C)

Descargo de responsabilidad: La información presentada en esta ayuda de trabajo ha sido elaborado a partir de fuentes y documentos que se consideran fidedignas y representa el mejor criterio profesional de International Dairy-Deli-Bakery Association (IDDBA). Sin embargo, la exactitud de la información presentada no está garantizada, la IDDBA no asume ninguna responsabilidad directa o implícita, por cualquier daño o pérdida resultante de errores u omisiones.