

PUNTOS CLAVE EN LA  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:  
EL ENFRIAMIENTO Y  
RECALENTAMIENTO



El crecimiento bacteriano se produce mayoritariamente entre los 5°C y 65°(temperatura crítica).Para conservar la inocuidad del alimento se deberá permanecer en este rango de temperatura el menor tiempo posible.

A continuación, os explicamos dos procesos intermedios que debe realizar el manipulador de alimentos:



## ENFRIAMIENTO

### OBJETIVO

- Reducir el riesgo de desarrollar microorganismos patógenos bajando la temperatura por debajo de la crítica en el menor tiempo posible.
- No romper la cadena de frío de los otros alimentos almacenados en la cámara de refrigeración

### ¿CÓMO?

Los abatidores de temperatura reducen el calor interno de los alimentos de 65°C a 5°C en menos de 2 horas.



## RECALENTAMIENTO

### OBJETIVO

- Recalentar una elaboración evitando causar un crecimiento de patógenos dado que volvemos a entrar en el rango de temperatura crítico.
- Se debe llegar a una temperatura mínima de 75°C en el centro del alimento en menos de 30 minutos para recalentar de manera segura.

### ¿CÓMO?

Se deben usar equipos adecuados como hornos u otros aparatos de cocción

