



TEMPERATURA PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¡CONOZCA LA ZONA EL PELIGROSA!

Use siempre un termómetro de alimentos calibrado

COCINAR

ZONA de
PELIGRO

ALMACENAMIENTO

212°

MANTENGA LOS ALIMENTOS CALIENTES CALIENTE

165°



- Recalentamiento de alimentos: Mínimo 165° durante 15 segundos
- Temperatura mínima de retención - 135° (140° cumple con este requisito)

140°

135°

125°

- Las bacterias que causan enfermedades alimenticias se multiplican entre 135° y 41°
- Las bacterias se multiplican rápidamente entre 125° y 70°
- Conseguir que los alimento lleguen debajo de 70° lo más pronto posible
- Es Muy Importante Para Prevenir el crecimiento de las bacterias

70°



41°

30°

20°

MANTENGA LOS ALIMENTOS FRIOS FRIOS

0°

- Temperatura mínima de retención Fria 41°
- El enfriamiento rápido de los alimentos se logra @ 32° to 26°
- Los alimentos congelados se almacenan mejor @ 0°

