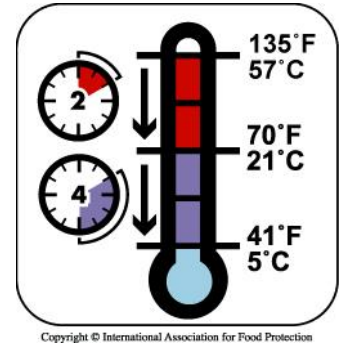


El Código Alimentario establece que todos los alimentos cocinados no preparados para su servicio inmediato o para que se mantengan calientes, deben enfriarse lo antes posible con el fin de eliminar cualquier posibilidad de desarrollo de bacterias.



El **método de dos etapas** reduce la temperatura interna del alimento cocinado mediante dos pasos. El primer paso consiste en reducir la temperatura de 135°F a 70°F en las siguientes dos horas de haber sido preparado, **y** de 70°F a 41°F o menos, dentro de un periodo adicional de cuatro horas. El tiempo de enfriamiento total nunca debe exceder de seis horas.

Cuando deba decidir sobre cuál es la mejor forma de enfriar alimentos potencialmente peligrosos, tenga en cuenta los siguientes factores:

- El tamaño o la cantidad de alimento que se va a enfriar;
- La densidad del alimento: un caldo es menos denso que un guisado; y
- El recipiente donde se va a guardar el alimento –los recipientes poco hondos enfrían los alimentos más rápidamente que los recipientes hondos.



Con el fin de facilitar un rápido enfriamiento de los alimentos cocinados, se recomiendan



los siguientes métodos:

- Colocar el alimento que se va a enfriar en recipientes poco hondos;
- Separar el alimento que se va a enfriar en porciones más pequeñas o delgadas;
- Usar un equipo de enfriamiento rápido, como enfriadores por chorro de aire (*blast chillers*) o un cartucho para congelar;
- Revolver el alimento que se vaya a enfriar en un recipiente colocado en un baño de hielo;
- Usar recipientes que faciliten la transferencia de calor;



- Dejar los alimentos destapados y no colocarlos apilados hasta que se hayan enfriado adecuadamente;
- Añadir hielo como un ingrediente más al alimento cocinado; o
- Combinar los métodos anteriores.

Lo más importante que debe recordarse sobre el enfriamiento de alimentos es que la temperatura de todos los alimentos que estén cocinados debe reducirse



a 41°F o menos, lo antes posible. Además, un producto alimenticio

tibio o caliente colocado en el refrigerador puede de hecho elevar la temperatura en el interior de la unidad y poner en riesgo la seguridad de otros alimentos almacenados. **Una vez que el producto alimenticio**

haya sido enfriado adecuadamente, debe almacenarse de la manera correcta:

tapado y etiquetado con la fecha de "consumir antes de" 7 días, contando como día primero la fecha en que se preparó.