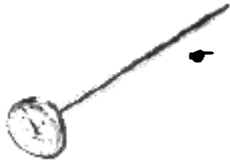
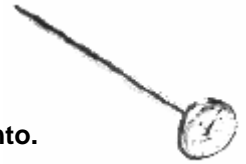


# MÉTODOS INAPROPIADOS DE ENFRIAMIENTO SON LA MAYOR CAUSA DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

**Comidas calientes tienen que enfriarse de 135°F a 70°F dentro de 2 horas y de 135°F a 41°F dentro de un total de 6 horas.**



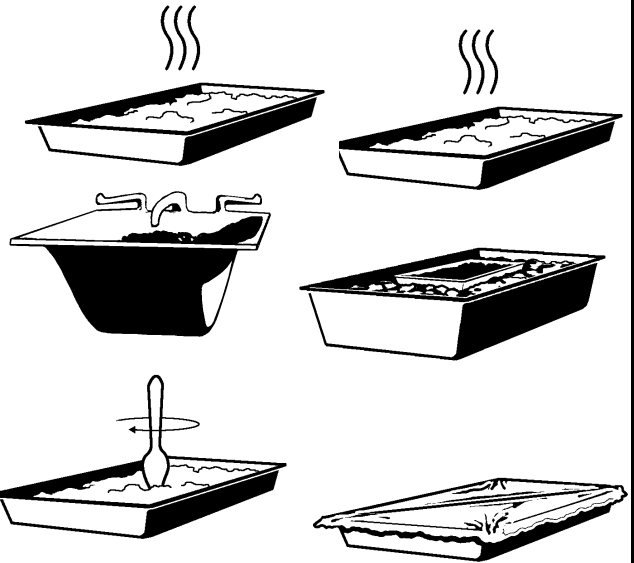
- Nunca enfrie alimentos a temperatura ambiental.
- Envases descubiertos enfrían más rápido que envases cubiertos.
- Revolver comidas calientes rápidamente acelera el enfriamiento.



## 2 MÉTODOS GENIALES PARA ENFRIAR LAS COMIDAS RÁPIDAMENTE!

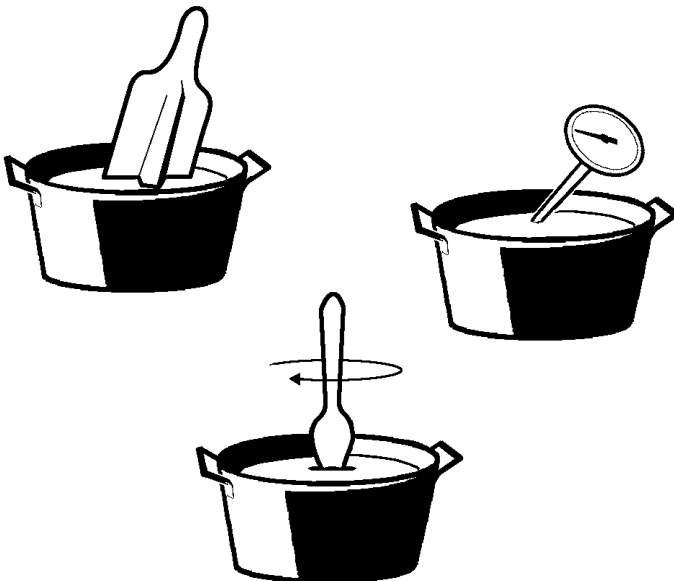
### ¡Llano es mejor!

1. Separe la comida en pequeñas cantidades y pongalas en envases llanos (no muy profundos) hechos de aluminio o acero inoxidable. Los envases no deben ser más de 4 pulgadas de profundidad (para comidas más espesas no más de 2 pulgadas).
2. Coloque el envase en un baño de agua con hielo. Este baño puede prepararse en un fregadero o recipiente grande lleno de hielo tres veces la cantidad de comida a enfriar.
3. Revuelva la comida cada 15 minutos. Una vez la comida llegue a 135°F, coloque la comida en un lugar seguro en el refrigerador. No cubra la comida mientras se esta enfriando. Una vez la comida enfrie a 41°F, cubrala.
4. Periódicamente revuelva la comida y revise la temperatura para asegurarse que la comida llegue a 41°F dentro de un total de 6 horas.



### ¡Para sopas y caldos use paletas de enfriamiento! (cooling paddles/chill stick)

1. Vacíe el líquido caliente en una olla grande y revuelva cada 15 minutos con paletas de enfriamiento.
2. Puede usar paletas de enfriamiento adicionales para poder llegar a 70°F dentro de 2 horas. Las paletas de enfriamiento pueden dejarse dentro de la comida en una olla grande y luego guardar todo en el refrigerador.
3. Periódicamente revuelva la comida y revise la temperatura para asegurarse que la comida llegue a 41°F dentro de un total de 6 horas.



Florida Department of Business and Professional Regulation  
Division of Hotels and Restaurants

DBPR Form HR 5030-064

[www.MyFloridaLicense.com/dbpr/](http://www.MyFloridaLicense.com/dbpr/)



UNIVERSITY OF  
FLORIDA

2013 August 9