

## Enfriamiento De Alimentos – Diagrama del Progreso

### Enfriar alimentos

- El tiempo de enfriar comienza a los 135°F. La comida se puede dejar a la temperatura ambiental del cuarto hasta que baje a los 135°F.
- Enfrié desde los 135°F a los 70°F en 2 horas; después desde los 70 a los 41°F en 4 horas.
- Si la temperatura es más de 70°F en 2 horas, recaliente a 165°F y comience de nuevo.  
Volver a calentar se puede hacer solamente una vez.  
Una vez 70°F, enfrié hasta los 41°F en 4 horas
- Una vez la temperatura llegue a los 41°F, la comida esta lista para cubrir, colocarle la etiqueta, fecharla y guardarla en la refrigeradora.
- Si el tiempo total del enfriamiento no debe ser mas de 6 horas, o la comida tendrá que ser desechada.

### Consejos para acelerar el proceso de enfriamiento

- Use el método del baño de hielo poniendo un utensilio más pequeño con comida dentro de un contenedor más grande con la mitad de hielo y la mitad de agua, batirlo frecuentemente.
- Use una paleta de enfriamiento con hielo (ice paddle), bávalo frecuentemente.
- Añade hielo como parte de los ingredientes.
- Ponga la bandeja o contenedor con comida en el sitio más frio en la refrigeradora, cúbralo sin apretarlo.
- Divida porciones grandes de comida en porciones pequeñas.
- Dispersa comidas gruesas en capas más delgadas y refrigérelas
- Use bandejas o cacerolas de metal preferiblemente, estos se enfrían mas rápido que el plástico.

| Fecha                     | Comida      | Hora de comenzar y temperatura | Después de 1 hora | Después de 2 horas | 135°F a 70°F en 2 horas?                          | Después de 3 horas | Después de 4 horas | Después de 5 horas | Después de 6 horas | 70°F a 41°F En 4 horas                         | Medida correctiva? | Empleado | Verificado del encargado |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------------|--------------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--|--------------------|----------|--------------------------|
| <b>Ejemplo:</b><br>1/1/10 | Carne Asada | 8 a.m.<br><b>135°F</b>         | 9 a.m.<br>100°F   | 10 a.m.<br>70°F    | Si es si,<br>continúe.<br>Si es no,<br>recaliente | 11 a.m.<br>60°F    | 12 p.m.<br>50°F    | 1 p.m.<br>45°F     | 2 p.m.<br>38°F     | <b>Si.<br/>Cubra,<br/>marque<br/>con fecha</b> | No                 | AB       | CD                       |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |
|                           |             |                                |                   |                    |   |                    |                    |                    |                    |  |                    |          |                          |