

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Recalentamiento de alimentos

INTRODUCCIÓN

El recalentamiento es un punto crítico de control, o un punto en el que al alcanzar las temperaturas internas adecuadas podemos ayudar a asegurarnos que un alimento es seguro para el consumo. Los cocineros deben conocer la temperatura apropiada para recalentar los alimentos, vigilar el proceso de recalentamiento y registrar las temperaturas de los alimentos recalentados.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

El Código de alimentos de la FDA requiere que todos los alimentos sobrantes o alimentos que tengan como ingrediente un alimento precocido o sobrante sean recalentados hasta 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos dentro de un periodo de 2 horas.

APLICACIÓN

Recaliente los alimentos usando procedimientos apropiados.

- Recaliente los siguientes alimentos a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos dentro de un periodo de 2 horas:
 - ◊ Cualquier alimento que haya sido cocido y enfriado y será recalentado para mantenerse caliente,
 - ◊ Sobrantes recalentados para mantenimiento caliente,
 - ◊ Productos preparados con sobrantes, tales como sopas o estofados, y
 - ◊ Alimentos precocidos, procesados que hayan sido enfriados previamente.
- Recaliente los alimentos rápidamente. Cuando recaliente los alimentos, el tiempo total en que la temperatura de los alimentos estará dentro de 41 °F y 165 °F (5 °C y 73.9 °C) no debe exceder las 2 horas.
- Sirva los alimentos recalentados inmediatamente o colóquelos en la unidad apropiada de mantenimiento caliente.

Vigile el proceso de recalentamiento.

- Verifique las temperaturas de los alimentos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado.
- Tome al menos dos temperaturas internas de cada lote de alimentos que sean recalentados.
- Inserte el termómetro en la parte más gruesa del alimento, la cual está usualmente en el centro.
- Registre la temperatura y la hora en que la temperatura es verificada.

Tome acciones correctivas si no se cumplen con las temperaturas apropiadas.

- Continúe recalentando hasta que la temperatura requerida sea alcanzada, hasta un máximo de 2 horas.
- Deseche los alimentos si la temperatura de recalentamiento no se cumple dentro de un periodo de 2 horas.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.





Recalentamiento de alimentos cont.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Recalentamiento de alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con helpdesk@theicn.org.