



Utilice métodos de enfriamiento eficaces

- **Distribuya la comida en porciones más pequeñas y colóquelas en contenedores llanos.**
- **Coloque la comida en charolas poco profundas de no más de 2 pulgadas de profundidad.**
- **Deja la comida entre abierta o enfrié la comida sin tapa si está protegida de contaminaciones de arriba.**
- **Utilice la pala de enfriar alimentos y baños de hielo/ agua helada.**
- **Utilice alimentos previamente refrigerados cuando haga ensaladas u otros alimentos listos para el consumo.**
- **Utilice el abatidor de temperatura, si tiene uno disponible.**



Siempre enfrié la comida de manera segura.



INSTITUTE OF
child nutrition
RESOURCES • TRAINING • RESEARCH

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través de 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 los EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones, no implica su aprobación por parte del Gobierno de los 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 los 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 al 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.

© 2018, 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 contenida 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.

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.

02/23/2018