



**Te invitamos
a leer más**

1.4: c)

La comida preparada que no vaya a consumirse a continuación, debe conservarse en refrigeración.

Conviene disponer de termómetros adecuados, para controlar las temperaturas de refrigeración y de congelación.



Se recomienda mantener las siguientes temperaturas:

- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Comidas congeladas $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Para un corto periodo de tiempo, existe la alternativa de mantener el alimento en caliente, a condición de que su temperatura no baje de 65°C . El mantenimiento en caliente de un alimento ya cocinado, no es tan recomendable, porque se pierden nutrientes, se pueden deteriorar sus cualidades organolépticas y además, en el ámbito doméstico resulta difícil el control de las temperaturas.

