



Te invitamos a leer más

2.4: a)

La refrigeración de alimentos, requiere temperaturas de funcionamiento del frigorífico comprendidas entre 1° y 8° C. En ocasiones, dependiendo del tipo de alimentos que contenga y su pretendida duración, puede ser conveniente que no pase de 4°C.

Cuando la temperatura ambiental sube, se abre y cierra con frecuencia el frigorífico y/o se sobrecarga de alimentos, es fácil que dicha temperatura se desajuste y suba algo. Por ello, conviene no despistarse, procurar que la puerta esté abierta el menor tiempo posible, no sobrecargarlo de alimentos, y comprobar diariamente su temperatura.

En el supuesto del test, a temperatura de 12° C, hay que intensificar el frío mediante el sistema de termostato del frigorífico. En principio tirar los alimentos sería una medida demasiado drástica.

