



**Te invitamos
a leer más**

2.8: b)

Uno de los brotes de infección por Salmonella más frecuentes, tienen su origen en las tortillas de patata, elaboradas con varias o todas las siguientes pautas de peligro:

- ✓ Emplear algún huevo contaminado, lo cual no es detectable a simple vista,
- ✓ Mantener la patata recién frita y por lo tanto caliente, empapando el huevo crudo un tiempo superior a 5-10 minutos antes de su cuajado, creando un excelente caldo de cultivo para las bacterias.
- ✓ Hacer la tortilla poco cuajada, permitiendo a la salmonella sobrevivir, porque el calor no la ha destruido.
- ✓ Finalmente, mantener la tortilla a temperatura ambiente, lo que favorece de nuevo la reproducción bacteriana. Las altas temperaturas ambientales, aceleran la velocidad. Como orientación, el riesgo irá progresivamente en aumento, cada $\frac{1}{2}$ hora de exposición a temperatura ambiente.



El calentamiento en el microondas no representa ningún peligro adicional, aunque lleve mayonesa, pues en tan corto periodo de tiempo, no se produce ninguna modificación en la carga bacteriana.