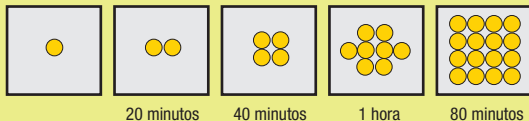


¿Por qué cuidar TIEMPO y TEMPERATURA?

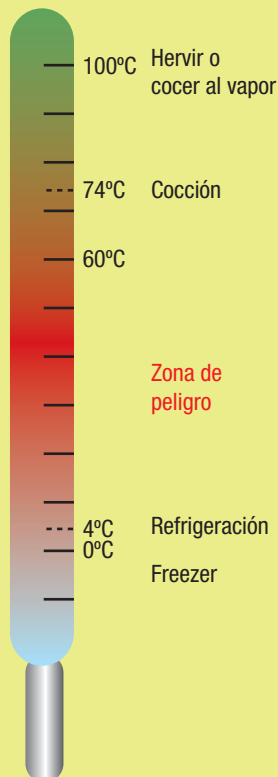
Para reproducirse, un microorganismo se divide en dos; éstos a su vez en otros dos y así sucesivamente.



Una colonia microbiana de billones de miembros se forma en sólo 24 hs.

PARA MULTIPLICARSE, LOS MICROORGANISMOS NECESITAN TIEMPO Y TEMPERATURA ADECUADA

Minimice el tiempo de exposición de los alimentos en la zona de temperaturas peligrosas (entre 4°C y 60°C)



**Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos**

**Subsecretaría de Política Agropecuaria
y Alimentos**

Dirección Nacional de Alimentos

Av. Paseo Colón 922- Oficina 223
C1063ACW – Ciudad de Buenos Aires – Argentina
Tel: 54-011-4349-2186/2026/2041
Fax: 54-011-4349-2097

capacitaciondna@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar
www.alimentosargentinos.gov.ar



**SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS**

MECON

Ministerio de Economía y Producción

Presidencia de la Nación

Restaurantes

Patios de
comidas

Locales de
venta de
alimentos
preparados
para llevar

Empresas de
catering

Comedores de
instituciones



**SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS**

Un servicio de comidas es un sistema complejo que ofrece una amplia variedad de preparaciones. Si las materias primas y/o platos se deterioran, se ve comprometida la inocuidad de los alimentos, y es afectada la salud de los consumidores y la imagen de la empresa.

¿CÓMO CUIDAR AL CLIENTE, A LA MERCADERÍA Y AUMENTAR LA RENTABILIDAD?

Implementando mecanismos de prevención de fallas y costos innecesarios a lo largo de todo el proceso

Guarde las Materias Primas según las condiciones de temperatura y humedad presentes en el rótulo.

Utilice el sistema PEPS (Primera Entrada Primera Salida) para una correcta rotación de mercadería.

Evite abrir y cerrar reiteradamente los equipos de frío y no recargue su capacidad.

Evite golpes a los envases y embalajes.

Controle los tiempos y temperaturas durante el proceso de cocción.

Coloque los alimentos cocidos en algún recipiente sano.

Organice el refrigerador de manera que los alimentos cocidos no entren en contacto con los crudos.

Controle que la temperatura de la heladera se encuentre entre 2°C y 8°C.

Compra y recepción de materias primas.

Almacenamiento.

Preparación previa.

Cocción.

Enfriamiento.

Almacenamiento en frío.

Recalentamiento.

Mantenimiento en frío y en caliente.

Algunos de los beneficios de adoptar estas sugerencias son:

- Elaborar alimentos seguros
- Evitar compras innecesarias
- Reducir la cantidad de desperdicios
- Reducir los reclamos del consumidor
- Fidelizar al cliente

Compra:

- Evalúe los proveedores periódicamente.
- Capacite al personal responsable para la selección adecuada de los alimentos a adquirir.

Recepción de MP:

Coloque carteles con las especificaciones a tener en cuenta al recibirlas.

No retire los alimentos de las heladeras o cámaras con demasiada anticipación al uso.

Identifique y emplee utensilios distintos para procesar alimentos crudos y cocidos.

No mantenga los alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de 2 hs.

Debe lograr que los alimentos lleguen a una temperatura interna de 74°C.

Evite la zona de riesgo de las temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C.

> 60°C platos calientes.

< 4°C platos fríos.

