

TEMPERATURA

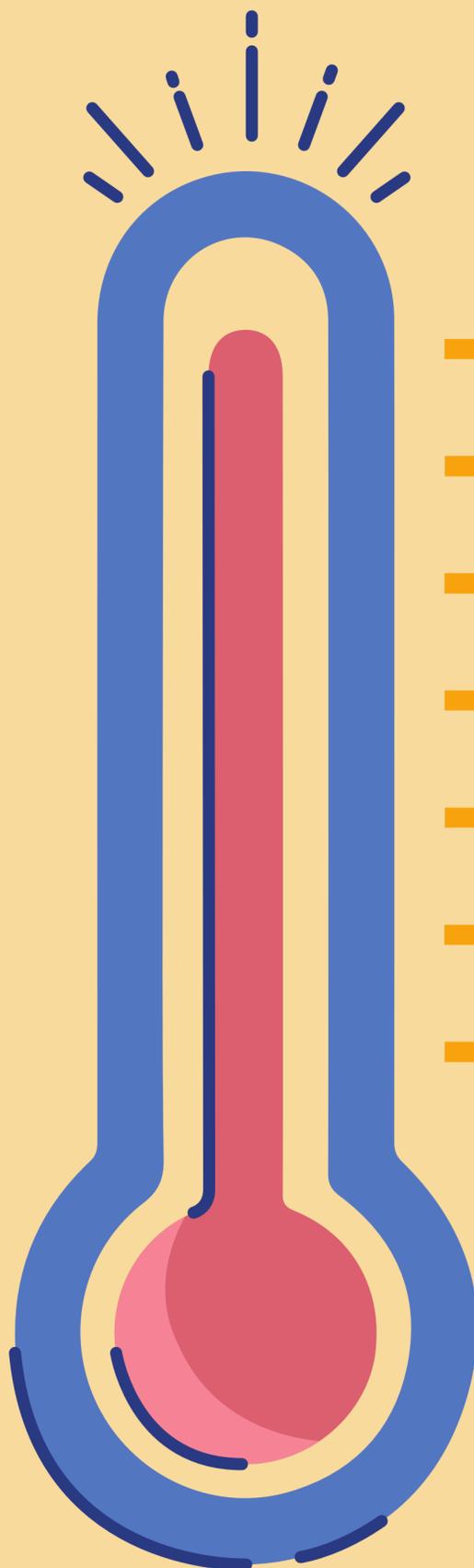
de los alimentos

Zona de peligro

Entre 5° y 65°
Crecimiento rápido de microorganismos.

Mayor a 65°
Entre mayor sea la temperatura los microorganismos mueren.

De 0° A 4°
Es la temperatura ideal para mantener los alimentos refrigerados.



Menor a 5° Los microorganismos siguen latentes pero su crecimiento es mínimo.

Es recomendable cocinar los alimentos por encima de los 75°

-18°
Temperatura ideal para conservar alimentos ya congelados

-25°
Temperatura adecuada para congelar alimentos.