

ÁREA DE BROMATOLOGÍA

CONSEJOS

Los consumidores tienen una importancia decisiva y su manera de conservar, almacenar, cocinar o manipular los alimentos determina en gran medida el buen o mal uso de los mismos. Saber qué hacer y cómo prevenir los riesgos es necesario.

- ✓ Mantenga una correcta higiene personal.
- ✓ Lávese las manos con agua caliente y jabón antes de manipular los alimentos. No olvide enjuagar las manos con suficiente agua.
- ✓ Extreme la limpieza de la cocina.
- ✓ Evite la presencia de animales domésticos en las zonas donde haya alimentos. Mantenga alejados a los insectos.
- ✓ Manipule y prepare los alimentos con buenas prácticas higiénicas y evite las contaminaciones cruzadas, a partir de superficies, utensilios, equipos, maquinaria, ropa o manos.
- ✓ Evite el contacto entre alimentos crudos y alimentos ya cocinados.
- ✓ Lave adecuadamente los alimentos que vaya a consumir en crudo.
- ✓ Lea atentamente las etiquetas prestando especial atención a las fechas de caducidad.
- ✓ Prepare los alimentos con la mínima antelación posible a su consumo.
- ✓ Asegúrese que los alimentos no están más de 2 horas a temperaturas comprendidas entre los 10 y los 65°C



- ✓ Respete las temperaturas de conservación de cada alimento: alimentos de origen animal entre 1-4°C. origen vegetal a 12°C. congelados. a -18°C o menos.
- ✓ Descongele los productos en refrigeración sin posibilidad de que el líquido de fusión se derrame y contamine otros alimentos o superficies del refrigerador. Una vez descongelados, elabórelos inmediatamente y no los vuelva a congelar.
- ✓ En el caso de lavar los huevos por presencia de suciedad, debe hacerlo justo antes de cocinarlos con el fin de no alterar la cáscara.
- ✓ No olvide que el frío es el mejor aliado para prevenir el crecimiento de microbios en los alimentos. Mantenga su refrigerador en buenas condiciones, de limpieza y funcionamiento.
- ✓ No adquiera productos de dudosa procedencia.

Contacto:

Teléfono: 4-880-381 / 582 Int. 24