

CADENA DE FRÍO EN LOS ALIMENTOS

Es un proceso de almacenamiento, transporte y distribución de alimentos bajo condiciones controladas de temperatura, garantizando su frescura y calidad desde su origen hasta el consumidor final.

01 PRODUCCIÓN



Enfriamiento de los alimentos inmediatamente después de su cosecha, pesca o producción.

02 ALMACENAMIENTO



Refrigeración o congelación en cámaras frigoríficas, manteniendo temperaturas adecuadas según el tipo de alimento.

03 TRANSPORTE



Vehículos refrigerados que aseguran la conservación de la temperatura durante el traslado.

04 DISTRIBUCIÓN



Almacenamiento temporal en comercios, garantizando que los productos se mantengan en condiciones seguras.

05 CONSUMIDOR



Al llegar al consumidor, es esencial mantener la cadena de frío, refrigerando o congelando los productos.

CONSECUENCIAS DE ROMPER LA CADENA DE FRÍO



► Pérdida de Frescura

Cambios en la textura, sabor y color.

► Multiplicación bacteriana

Alimentos refrigerados a más de 4°C favorecen el desarrollo de bacterias.

► Pérdida Económica

Desperdicio de alimentos no aptos para el consumo.

BUENAS PRÁCTICAS PARA MANTENER LA CADENA DE FRÍO



► Verificar temperaturas

- Usar termómetros para controlar que el frigorífico esté entre 0°C y 4°C.
- Asegurarse de que el congelador esté a -18°C o menos.

► Evitar descongelaciones

Los alimentos no deben descongelarse y volver a congelarse para evitar proliferación de bacterias.

► Organizar por fechas

Colocar al frente los productos que deben consumirse primero.