

TEMPERATURA DE ALIMENTOS

Esta Guía de Temperatura ilustra las temperaturas adecuadas para los alimentos Calientes y Frios y se debe seguir en todo momento durante la preparación y el servicio de los alimentos.

212 °F	210°	
	200°	
BACTERIA MUERE	190°	COMIDA COCINADA
	180°	
165 °F	170°	
BACTERIA NO MULTIPLICA	160°	MANTENER ALIMENTOS CALIENTES PARA SERVIR
	150°	
140°F	140°	
BACTERIA MULTIPLICA	130°	<u>ZONA DE PELIGRO</u>
	120°	MANTENER ALIMENTOS FUERA DE ESTE RANGO DE TEMPERATURA
	110°	41 °F - 135 °F
	100°	
	90°	
	80°	
	70°	
	60°	
41 °F	50°	
BACTERIA PUEDE MULTIPLICAR	40°	ALIMENTOS FRIOS
	30°	
BACTERIA NO MULTIPLICA PERO PUEDE VIVIR	20°	
	10°	
0 °F	0°	ALIMENTOS CONGELADOS
	-10°	