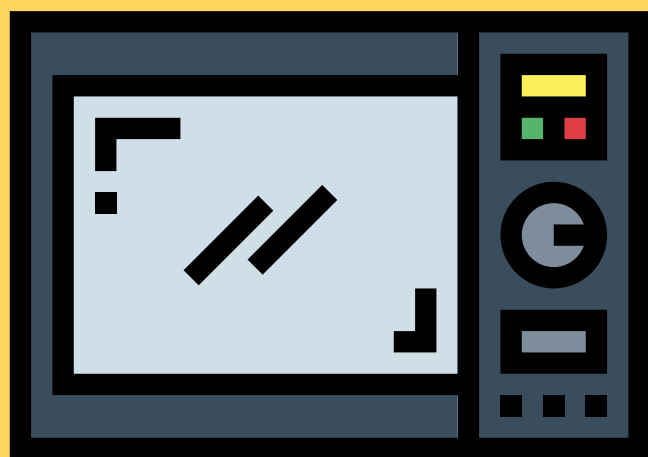


DESCONGELACIÓN

**POR
REFRIGERACIÓN
DE 4°C A 7°C**



**HORNO
MICROONDAS**

**COMO PARTE DE
UN PROCESO DE
COCCIÓN**



**AGUA DEL GRIFO CUANDO
LA TEMPERATURA NO
EXCEDA LOS 21°C Y CORRA
EN FORMA CONSTANTE**



considerando que el alimento se encuentre dentro de una bolsa impermeable

Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción, de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar. En el caso de alimentos preparados se descongelará por refrigeración o por horno de microondas.

Fuente:

Reglamento de Servicios de Alimentación al público

**INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE
NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Elaborado por: Cayen Tso Zapata