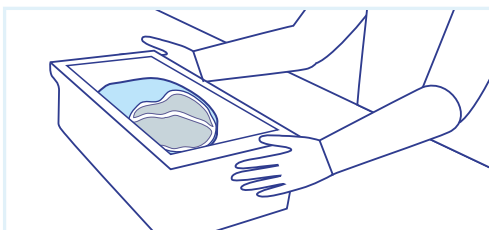


# Para la descongelación de cárnicos

## CADA PASO CUENTA

En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacerlo bien**. Y para hacerlo bien, no debes olvidar que cada tarea tiene un procedimiento claro para llevarse a cabo. Esta ficha busca explicar cómo realizar una tarea concreta, paso a paso, de manera que puedas consultarla y comentarla con tus compañeros cada vez que lo necesites.

1



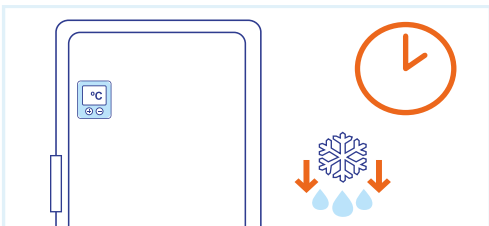
Utiliza una bandeja sin perforaciones para recuperar los líquidos de los cárnicos a descongelar.

2



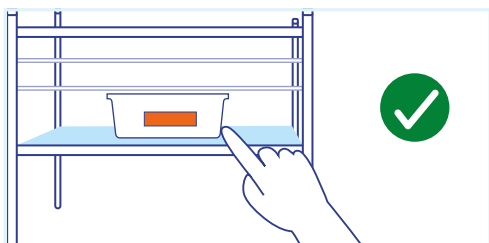
Ubica la(s) bandeja(s) en el nivel inferior del equipo de frío (Cámara, Antecámara o Equipo de Refrigeración), evitando apilar productos de diferente tipo para prevenir la contaminación cruzada.

3



Cumple con las horas de descongelación establecidas para cada producto cárnico, asegurando que la temperatura de almacenamiento sea de 0 °C a 5 °C.

4



Asegura la protección de los productos a descongelar y rotula las bandejas en descongelación, de acuerdo a lo establecido en el MACC.

Tiempo (horas)	Productos
12 - 24	Pescados (IQF)
12 - 36	Pescados (Bloque)
24 - 48	Pollo / Pavo (Fileteado)
48 - 72	Carne de vacuno, cerdo, pollo, pavo (picado/cubo/molida) (Bloque) Vacuno/cerdo/pollo (Entero)
48 - 96	Cerdo/pavo/pollo (Trozado) Interiores