

Cocción por Etapas

REQUIERE DE UN PROCESO APROBADO PREVIAMENTE

Requerimientos

La cocción por etapas se refiere al método de cocinar parcialmente la carne cruda de origen animal, enfriarla adecuadamente y terminar el proceso de cocción más adelante.

Siga estos pasos para que su proceso de cocción por etapas sea seguro:

1. Caliente la comida durante 60 minutos o menos.
2. Enfríela de manera correcta (entre 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas y por completo hasta llegar a 41°F, o menos, dentro del lapso de seis horas).
3. Almacene la comida fría (41°F o menos) o congelada.
4. Cocínela completamente. La comida debe cumplir con los requerimientos de tiempo y temperatura.
 - 165°F durante 15 segundos para aves de corral; animales salvajes, pescados rellenos, carne de res, pasta o aves de corral; rellenos que contienen pescado, carnes de res o aves de corral
 - 155°F durante 15 segundos para carne picada o molida, pescados y animales de caza; ráticas; carnes inyectadas o ablandadas; huevos que se deben mantener calientes
 - 145°F durante 15 segundos para pescados; piezas de carne; animales de caza; huevos para servicio inmediato
5. Sirva inmediatamente, mantenga caliente, enfríe adecuadamente o use el tiempo como control de salud pública.

Procedimientos escritos

La cocción por etapas no destruye con efectividad las bacterias que causan enfermedades durante el tratamiento inicial con calor y extiende el tiempo en el que la comida se mantiene en la zona de peligro de la temperatura.

Los procedimientos escritos efectivos aseguran que la cocción por etapas se haga de manera que se puedan controlar los riesgos y asegura una supervisión continua.

Los procedimientos escritos preaprobados por la autoridad reguladora deben mantenerse en el establecimiento y estar disponibles para que los revise el inspector.

Los procedimientos escritos deben describir:

- La forma en la se supervisan y documentan los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Las acciones correctivas si no se cumple con los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Se marcará o, de alguna otra manera, se identificará la forma en la que la comida se ha cocinado parcialmente.

- La forma en la que la comida parcialmente cocida se separará de la que está lista para consumo para evitar la contaminación cruzada.

Alimentos de Minnesota. La temperatura y el tiempo final de cocción son vitales para asegurar el control de las bacterias causantes de enfermedades que pueden sobrevivir y multiplicarse durante los pasos iniciales de calentamiento y enfriamiento.

Preguntas más frecuentes

¿Cuándo se usa la cocción por etapas?

A veces, la cocción por etapas se usa para:

- La producción masiva de pechugas de pollo o filetes de carne de res para banquetes
- Alitas de pollo a la parrilla para operaciones de servicio de comida (catering) a gran escala
- La carne de las hamburguesas parcialmente cocida y enfriada para la preparación final y servicio durante los periodos pico

¿Dónde puedo encontrar ayuda para desarrollar procedimientos de cocción por etapas?

Se instará a los establecimiento de venta de comida a que trabajen con sus inspectores para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de la cocción por etapas

¿Puedo servir comida que ha sido sometida a cocción por etapas cruda o casi cruda o recurriendo a un aviso para el consumidor?

No. La comida de origen animal sometida a cocción por etapas no puede servirse cruda o casi cruda, incluso cuando lo pida el consumidor o cuando se coloque en el menú un aviso para el consumidor.

La comida sometida a un proceso de cocción por etapas debe alcanzar las temperaturas y los tiempos mínimos de cocción final que se especifican en el Código de

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Noncontinuous cooking_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.minnstate.edu/health)

