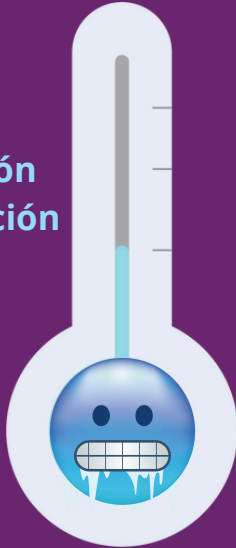


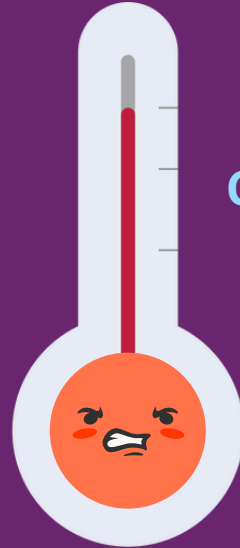
¿Cómo se comportan las bacterias a ciertas temperaturas?

Refrigeración
y/o congelación



De -18 a 4 °C
no se multiplican,
se inhiben.

Cocción



Arriba de 60 °C
comienzan a
morir.

Zona de riesgo

Entre 4 y 60 °C
las bacterias
se multiplican rápidamente.

Mantén los alimentos refrigerados a menos de 4 °C o calientes a más de 60 °C