

Desde la Oficina de Bromatología se recomienda transportar y mantener los alimentos de forma segura, principalmente aquellos que requieren frío:

-Colocar los alimentos que requieren refrigeración en una conservadora portátil con hielo o con paquetes de gel refrigerante. Es recomendable que los alimentos a transportar en la conservadora se encuentren enfriados con anterioridad, ya que éstas mantienen el frío acumulado.

-Cuando haya que transportar la conservadora, es aconsejable ubicarla en un sector refrigerado del auto y sacarla lo antes posible para luego colocarla rápidamente a la sombra o en un lugar fresco.

-Mantener cerradas las conservadoras portátiles. Una vez que llegue al lugar del picnic, evitar abrirla innecesariamente. Esto ayudará a que el contenido se conserve frío por un período de tiempo mayor. Si es posible, considere la posibilidad de ubicar bebidas en una conservadora y los alimentos perecederos en otra. De esa manera, cuando se abra la conservadora de las bebidas los alimentos perecederos no quedarán expuestos a la temperatura del aire cálido.

Organizar el contenido de las heladeras portátiles

-Es preferible guardar los alimentos en la conservadora, siguiendo el orden inverso al que los va a consumir; es decir que los primeros alimentos que guarde en la conservadora, deberían ser los últimos que va a comer.

-Lavar las frutas y verduras frotándolas bajo una fuente de agua potable antes de guardarlos en la conservadora para evitar que se contaminen posteriormente.