

Conservar los Alimentos: **¿Qué Hago si el Congelador Deja de Funcionar?**

Si el congelador deja de funcionar, podría significar una pérdida total o parcial de una inversión grande de alimentos, tiempo y dinero. Le beneficiará saber qué hacer si los equipos ya no sirven. Durante cualquier tiempo del año, un congelador puede dejar de funcionar por problemas mecánicos, apagones eléctricos o error humano. La mejor hora de decidir cómo tratar tal emergencia es antes que suceda.

Cuando un congelador deje de funcionar, la primera regla es **mantener la puerta del congelador cerrada**. En un congelador lleno, es probable que los alimentos se mantengan congelados alrededor de dos días si la puerta queda cerrada.

¿Qué hago si el congelador deja de funcionar?

Al darse cuenta que su congelador deja de trabajar, primero **intente buscar la razón**. Puede que sea algo simple como un fusible reventado, un cortocircuito o un desenchufe accidental. En estos casos, tendrá que restablecer las operaciones normales tan pronto como sea posible y luego comprobar si los alimentos se han descongelados.

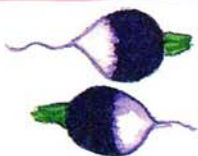
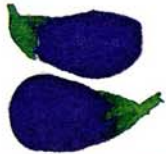
En caso de un apagón eléctrico, **llame a la compañía de utilidades para ver cuánto tiempo pasará hasta que se prenda la electricidad**. Si su congelador ha dejado de funcionar por problemas mecánicos, lea el manual de instrucciones para ver si hay algo que usted puede hacer para hacerlo trabajar otra vez. Si no es posible, llame al mecánico para ver cuando se podría reparar su congelador.

¿Qué hago para asegurar que la comida no se descongele?

Si es probable que su congelador no esté funcionando dentro de un día, puede hacer una de varias cosas. Primero, vea si puede mover todos los alimentos congelados a un congelador que esté operando. Ud. podría tener un amigo o vecino con espacio adicional en su congelador, o un congelador en la escuela o la iglesia. Otra alternativa posible es ver si puede mover los contenidos de su congelador a un congelador comercial. Para mover la comida, almacénela en cajas insulated o cubierta entre periódicos y cobijas. Ya que haya vaciado el congelador, mueva la comida a un congelador que funciona cuanto antes.

Cuando el congelador esté vacío, hay que desenchufarlo y descongelarlo según las instrucciones en el manual de operaciones. Después de descongelarlo, limpie el congelador completamente. Mientras el congelador no esté operando, deje la puerta abierta un poco para dejar la circulación de aire en los departamentos alimenticios. Es buena precaución de seguridad para los niños pequeños si se fija la puerta para no cerrarse.

Si no hay espacio disponible para almacenar la comida en otro congelador, use la nieve carbónica en su congelador para mantener los alimentos congelados. Para localizar un lugar de nieve carbónica en su comunidad, vea las páginas amarillas bajo el nombre, “Nieve carbónica” (“Dry Ice” o “Carbonic Gas” en inglés).



La nieve carbónica es muy fría. Hay que tocarla rápidamente y siempre llevar guantes gruesos para proteger las manos de una quemadura. Cuando compre nieve carbónica, pida que la cortan en trozos bastante pequeños para usar. No intente cortar o astillar la nieve por sí mismo. Pida que la fábrica o la tienda envuelva cada trozo en un periódico.

Un cubo de nieve carbónica de 50 libras (22.7 kilos) sirve para proteger comida completamente congelada por tres a cuatro días en un congelador de 20 pies cúbicos. Un cubo de nieve carbónica de 25 libras (11.3 kilos) debe mantener un congelador de 10 pies cúbicos bajo la temperatura de congelación si está medio lleno por dos a tres días.

Coloque un cartón grueso encima de los paquetes de comida congelada en cada departamento de su congelador y ponga la nieve carbónica encima del cartón. Cierre el congelador, pero no lo sujete. No abra el congelador de nuevo hasta que sea necesario cambiar la nieve carbónica o hasta que el congelador esté funcionando otra vez. Usted puede aislar mejor su congelador si lo cubre con cobijas o colchas. También ayuda poner papel de empaque o periódicos ajados entre el gabinete y las cobijas. No obstante, asegure que se sujeten las cobijas para no cubrir las rejillas de ventilación en el exterior del congelador. Si la electricidad se prenda de repente, el congelador necesitará ventilarse. Además, el gas inofensivo emitido por la nieve carbónica necesita escapar.

La nieve carbónica es el dióxido de carbono en forma sólida. En vez de derretir, la nieve carbónica evapora y no deja líquido. Es posible que note un mal olor causado por el ácido carbónico, lo cual se produce por la nieve carbónica y la humedad en el congelador. El gas no le hace daño; deje la puerta del congelador abierta por unos minutos para dejarlo salir.

¿Qué hago con los alimentos descongelados?

Se pueden recongelar alimentos descongelados en algunos casos, pero la textura no será lo mismo. Es posible que necesite desechar otros alimentos. Éstas son algunas sugerencias:

La carne y el ave: recongele la carne y el ave si la temperatura del congelador se mantiene a 40°F (4.4°C) o menos, y si hay color y olor normales. Examine cada paquete, y deséchelo si se nota un mal color o mal olor

presente, lo cual muestra que se ha echado a perder. Deseche los paquetes que tienen una temperatura más de 40°F (4.4°C), o que están a temperatura ambiente.

Vegetales: recongele los vegetales solamente si se ven cristales de hielo o si la temperatura del congelador está a 40°F (4.4°C) o menos. Deseche los paquetes que se han echado a perder o que han llegado a temperatura ambiente.

Frutas: recongele las frutas si no muestran señales de pérdida. Se pueden usar las frutas descongeladas para cocinar o para hacer jaleas, mermeladas o conservas. Las frutas son las comidas menos dañadas en calidad cuando están descongeladas.

Mariscos y alimentos cocidos: recongele estos alimentos solamente cuando hay cristales de hielo o si la temperatura del congelador se mantiene a 40°F (4.4°C) o menos. Si la temperatura es más de 40°F (4.4°C), deséchelos.

Helado: deseche el helado si está medio descongelado porque no es bueno comerlo por su textura desagradable después de descongelación. Si la temperatura es más de 40°F (4.4°C), puede ser peligroso comerlo.

Comidas, postres y pays de crema: recongele estas comidas solamente si la temperatura del congelador está a 40°F (4.4°C) o menos. Deseche estas comidas si la temperatura está más de 40°F (4.4°C).

Panes, nueces, pan dulces, galletas y pasteles: estos alimentos se recongelan mejor que la mayoría de las comidas. Se pueden recongelar sanamente si no muestran crecimiento de moho.

¿Qué hago para planear para el futuro?

Necesita prepararse para el futuro si su congelador deja de funcionar. Busque un lugar de congeladores comerciales o institucionales cerca de usted. Localice un lugar que vende la nieve carbónica.

Durante las estaciones cuando los apagones de electricidad sucedan con más frecuencia, o si Ud. sabe de antemano que se va a cortar la electricidad, sería buen seguro fijar la temperatura del congelador entre –10°F (-23.3°C) y –20°F (-28.9°C) F. Cuanto más fría la comida, más despacio se descongela.