

Publicado en *Mom & me Centroamérica* | 1000 Primeros Días del Bebé (<https://www.momandme.nestle.com>)

[Inicio](#) > Transporte seguro de alimentos

Comparte esto

X



Transporte seguro de alimentos

Para lograr una verdadera alimentación saludable, las comidas ofrecidas deben ser seguras, además de nutritivas, variadas y congruentes con las necesidades de cada persona.

<https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos> ^[1]

_ [2] _ [3] _ [4]



Transporte seguro de alimentos

Para lograr una verdadera alimentación saludable, las comidas ofrecidas deben ser seguras, además de nutritivas, variadas y congruentes con las necesidades de cada persona.

Viernes, Septiembre 11th, 2015

- ^[5]
- [Imprimir](#) ^[1]
- [Compartir](#)

En el caso de un bebé o niño pequeño, el tema de la seguridad es de gran importancia, debido a que su sistema inmunológico no tiene el mismo grado de madurez que el de un adulto, por lo que son más susceptibles a las enfermedades transmitidas por alimentos.

Generalmente, todas las madres deben lidiar con el transporte de comiditas en algún momento, ya sea en paseos familiares u otros eventos en los que los alimentos disponibles, no son adecuados para la etapa en la que se encuentra su bebé; sin embargo, en algunas ocasiones, descuidos ordinarios podrían poner en peligro la integridad y seguridad de estos alimentos.

Existen recomendaciones y cuidados sencillos que se pueden seguir, para ofrecer preparaciones seguras a los bebés y a los niños pequeños, por ejemplo:

- Transportar comiditas o colados caseros en recipientes limpios, sin grietas, en “loncheras” que mantengan el calor, esto no es necesario para los colados Gerber, ya que pueden mantenerse a temperatura ambiente, siempre que estén sellados y con el sello de seguridad intacto.
- Nunca dejar una preparación casera o un colado Gerber abierto, por más de dos horas a temperatura ambiente.
- No almacenar colados o papillas que han entrado en contacto con la saliva del bebé.
- Evitar transportar alimentos fríos y calientes en el mismo recipiente.
- Evitar muchos cambios de temperatura, por ejemplo preparaciones que se pasan del refrigerador al microondas y luego de nuevo al refrigerador. Por ello, es importante descartar las sobras o transportar porciones más pequeñas.
- Nunca transportar las comiditas con alimentos cárnicos crudos.
- Si un alimento ha cambiado su color original, emite olores desagradables o algún otro factor sospechoso, es mejor descartarlo de inmediato y no intentar someterlo a altas o bajas temperaturas. Cuando esto ocurre, los recipientes deben ser meticulosamente higienizados.
- No dejar los recipientes con alimentos fríos en lugares calientes, como las superficies de los automóviles durante el verano o las hieleras en contacto con el sol, en las playas.

Las prácticas anteriores pueden tomar más tiempo del acostumbrado, pero si se siguen adecuadamente, podrían contribuir con la prevención de muchas enfermedades transmitidas por los alimentos.

[Leer más](#) ^[6]

URL de origen: <https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos>

Enlaces

[1] <https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos>

[2] [https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos&media=https://www.momandme.nestle.com/sites/default/files/styles/thumbnail/public/field/image/transporte_seguro de alimentos](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos&media=https://www.momandme.nestle.com/sites/default/files/styles/thumbnail/public/field/image/transporte_seguro_de_alimentos)

[3]

<https://twitter.com/share?text=Transporte%20seguro%20de%20alimentos&url=https%3A//www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos>

[4] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.momandme.nestle.com/transporte-seguro-de-alimentos>

[5] <https://www.momandme.nestle.com/printpdf/1816>

[6] <https://www.momandme.nestle.com/javascript%3A%3B>