

Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Prof. Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Conservación de alimentos por refrigeración

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

Grado: Cuarto cuatrimestre

Grupo: A

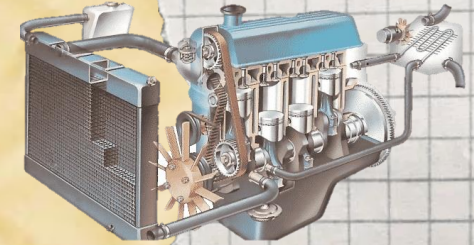
Enfriamiento por agua

Requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo



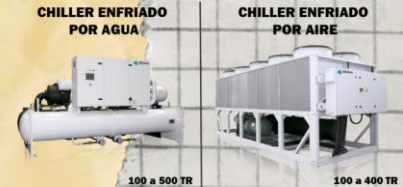
es más eficaz y económico de operar, pues siendo la tasa de transferencia de calor del agua 2,5 veces superior a la del aire, el enfriamiento requiere de unos 60 minutos.

Durante el desplazamiento, sopladores de aire mantienen las canales en constante agitación, lo que agiliza el descenso de la temperatura



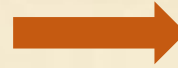
Ventajas del enfriamiento por agua..

Donde está permitido, al agua se le podrá añadir un bactericida para reducir la contaminación cruzada durante el enfriamiento, maximizando la inocuidad de los productos



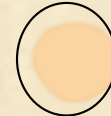
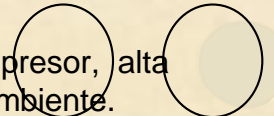
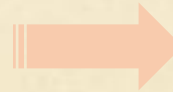
Enfriamiento por vacío

es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y puede mejorar considerablemente la calidad de su producto y al mismo tiempo reducir sus costos de enfriamiento, ahora se está convirtiendo en una inversión aceptable para casi todos los productores de vegetales



Ventajas del enfriamiento por vacío

- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite, mantenimiento gratuito
- 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.
- Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbilidad de la pintura del tipo de automóvil, superficie más suave
- Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor, alta eficiencia y ahorro de energía, amigable con el medio ambiente.



Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración..

- Los productos congelados que se vayan a descongelar los sacaremos a la cámara de refrigeración y los mantendremos a Temperatura de 2 a 6 °C hasta su utilización.
- Respetar las fechas de caducidad de los productos
- Verificar que las comidas almacenadas
 - No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración
 - Controlar la temperatura de las cámaras con el fin de asegurar los alimentos
 - Descongelar o eliminar el hielo periódicamente.
 - Vigilar la hermeticidad de las puertas
 - Los alimentos conservados en congelacion y no envasados pueden sufrir alteraciones como la “quemadura de la congelación, que deseca la superficie del alimento formando una costra blanquecina
 - Aplicar el Procedimiento de limpieza y desinfección para evitar contaminación para las materias primas e ingredientes.



Conservación de los alimentos por congelación

Es la técnica más convincente para la conservación de alimentos a largo plazo ya que el contenido de nutrientes queda retenido en su mayor parte, de modo de que el producto congelado se parece al alimento fresco



- Durante el almacenamiento se deben revisar de forma especial los “sobrantes”, ya que sus envases han sido abiertos y ya se han manipulado
- Se sustituirán los envases y envoltorios originales que se encuentren sucios o deteriorados por otros nuevos o limpios, etiquetándose preferiblemente con los datos de origen.

- Bibliografías: UDS.2021.libro de conservación y preparación de los alimentos. Unidad 3.. Recuperado el 10 de noviembre 2021. [bq.facmed.unam.mx/revista-preparación y conservación de los alimentos.html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-preparación-y-conservación-de-los-alimentos.html)