

**Nombre de alumno: Elisa  
Fernanda Navarro  
Arizmendi**

**Nombre del profesor: Luz  
Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo:  
Super nota**

**Materia: Preparación y  
conservación de los  
alimentos**

**Grado: 4**

**Grupo: LNU**

**Comitán de Domínguez**

**Chiapas a 29 de Enero de 2020.**

# Conservación de alimentos por refrigeración

## Enfriamiento por agua

### Enfriador de agua (chiller)

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

El proceso consiste de hacerlas pasar por dos tanques: el pre-enfriador, con el agua cerca a los 16°C, para promover una rápida baja en la temperatura inicial y un lavado de los contaminantes orgánicos y microbiológicos adheridos a las mismas y, luego, por el enfriador (chiller), con el agua entre 0° y 2° C, para reducir, rápidamente, la temperatura de las canales e inhibir el crecimiento microbiano.

## 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, y la vida de estantería, en el caso de los productos refrigerados.

## Enfriamiento por vacío.

Está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, por lo tanto, la frescura y el valor nutritivo se pueden conservar de manera efectiva

La refrigeración al vacío es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más.

La tecnología se basa en el fenómeno de que el agua comienza a hervir a temperaturas más bajas a medida que la presión disminuye.

## Ventajas del enfriamiento por vacío.

- 10 años de tecnología y experiencia acumulada en la industria de refrigeración por vacío.
- Fabricante de enfriadores al vacío en China adopto el proceso de chorro de arena .
- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite, mantenimiento gratuito dentro de los 5 años, sin necesidad de filtro y cambio de aceite (solo arriba de 4 tarimas).
- 1% de galga de precisión, más precisión en el control de temperatura.
- Procesamiento de chorro de arena para asegurar una perfecta absorbibilidad 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 congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación.

- 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 o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días).
- Verificar que las comidas almacenadas llevan la información necesaria para garantizar la conservación correcta.
- Esta información quedará reflejada en una etiqueta y como mínimo constará el nombre de la comida y la fecha de elaboración.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo o que presenten síntomas claros de alteración. Tampoco se recongelarán alimentos que se hayan descongelado.

## Conservación de los alimentos por congelación.

Al igual que en el almacenamiento general se llevará a cabo un correcto mantenimiento y organización de las cámaras (rotación y estiba adecuadas).

Los productos elaborados no se almacenarán conjuntamente con las materias primas por la posibilidad de contaminaciones cruzadas.  
Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración para su correcta conservación.  
No se rebasarán los límites de carga, es decir no se sobrecargarán de producto las cámaras, con el fin de asegurar la adecuada circulación de aire que mantenga la temperatura correcta en todos los puntos de la cámara.  
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.  
Para el almacenamiento de huevos frescos deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones: En la fase final de su comercialización, en las cocinas, los huevos deben guardarse en refrigeración. Debe guardarse la etiqueta de identificación de los huevos, con la indicación de la fecha de caducidad, hasta su consumo total. Es recomendable pegar la etiqueta en la balda de la cámara delante de la huevera.

## Bibliografía:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>