



**Nombre de alumno: Damaris
Gabriela Pérez Santizo.**

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

Nombre del trabajo: SUPERNOTAS

Materia: Preparación de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4

Grupo: A

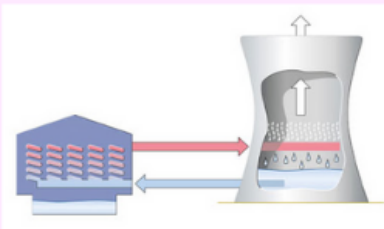
Comitán de Domínguez Chiapas a 08 Noviembre de 2021

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

1

ENFRIAMIENTO POR AGUA.

Fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo. El enfriamiento requiere de unos 60 minutos 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. Enfriador (chiller), con el agua entre 0° y 2° C, para reducir, rápidamente, la temperatura de las canales e inhibir el crecimiento microbiano.



2

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR AGUA.

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.



BACTERICIDE

3

ENFRIAMIENTO POR VACIO.

Diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío, sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más. La presión se reduce a un nivel en el que el agua comienza a hervir a 2°C. El proceso de ebullición elimina el calor del producto. Como efecto, los productos se pueden enfriar de 1 a 2°C en 20-30 minutos.





4

VENTAJAS DEL ENFRIAMIENTO POR VACÍO.

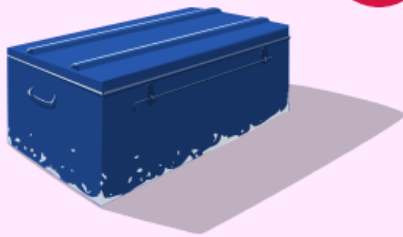
- 10 años de tecnología y experiencia acumulada
- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.
- Adopta la nueva bomba de vacío sin aceite
- 1% de galga de precisión
- Procesamiento de chorro de arena
- Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor



5

INCOMPATIBILIDAD EN REFRIGERACIÓN.

- Sacar a la cámara de refrigeración y los mantener a temperatura de 2 a 6°C hasta su utilización.
- Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente
- Etiqueta y nombre de la comida y la fecha de elaboración.
- No congelar sobrantes, ni alimentos que hayan rebasado su fecha de consumo
- Descongelar o eliminar el hielo periódicamente.
- Vigilar la hermeticidad de las puertas
- Procedimiento de limpieza y desinfección



6

ALIMENTOS POR CONGELACIÓN.

Los alimentos han de protegerse adecuadamente, con film plástico o tapa, para permitir identificarlos y reducir los riesgos de transmisión de olores y contaminación. Se colocaran siempre sobre baldas o palets, nunca directamente sobre el suelo. No se rebasaran los limites de carga. 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. Se evitarán las contaminaciones cruzadas y transmisión de olores de unos alimentos a otros, disponiendo una adecuada colocación de los mismos en función de su grupo y naturaleza.

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/>