



**Nombre de alumno: Roxana Belen
López López**

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

Nombre del trabajo: super notas

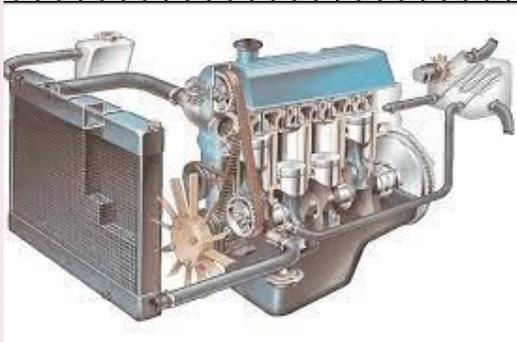
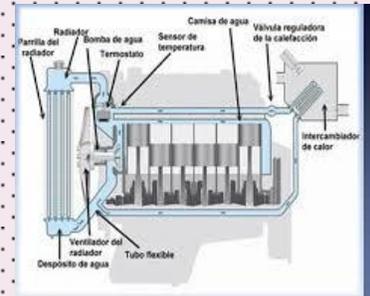
**Materia: Preparación y conservación
de los alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: cuarto cuatrimestre

Grupo: "A"

ENFRIAMIENTO POR AGUA



La refrigeración **por agua** no solo permite un funcionamiento mejor y más silencioso, sino que, **al** tener una mayor capacidad para disipar calor, permite usar procesadores que se calienten más. Menos habitualmente, se utiliza para refrigerar GPUs, puentes norte, discos duros, e incluso fuentes **de** alimentación

Este sistema utiliza un líquido refrigerante compuesto **por agua** y aditivos, el cual circula **por** unos conductos situados alrededor **de** las paredes del cilindro. Éste recoge todo el calor generado y lo lleva **al** radiador, que se encarga **de** enfriarlo y devolverlo **de** nuevo **al** cilindro para repetir el ciclo



Además de reducir la temperatura y llevarla a rangos seguros de operación, el **sistema de enfriamiento** logra disminuir el desgaste de las partes y hace circular líquidos y aire durante la operación del motor mediante el refrigerante, radiador, tapón del radiador, mangueras de agua, bomba de agua, termostato y ventilador

ENFRIAMIENTO POR VACIO

El **enfriamiento por vacío** es un método de pre **enfriamiento** mediante el cual el producto se enfría evaporando humedad desde el interior del producto mismo.

contribuye a garantizar una mayor vida útil de sus productos en el lineal



Se usa hielo molido o cubos de hielo y tiene su aplicación en gran diversidad de productos, como brócoli, zanahorias, maíz dulce, espinacas, col, melón, cebolla, perejil, entre otros.



El **enfriamiento** es un término coloquial comúnmente utilizado durante el verano para referirse a la baja de temperatura corporal a causa de la realización de una actividad que involucre principalmente agua fría.



El **enfriamiento** es un término coloquial comúnmente utilizado durante el verano para referirse a la baja de temperatura corporal a causa de la realización de una actividad que involucre principalmente agua fría.



Panadería & Pastelería

INCOMPATIBILIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACION

- La temperatura de **almacenamiento** o conservación.
- La velocidad y cantidad de aire en movimiento al interior del almacén.
- La humedad relativa del aire frío.
- La forma de acomodo o distribución de los productos al interior (tipo de estiba, uso de convertidores, etc.)



existen tres tipos de áreas de almacenamiento:

- 3.1. Refrigeración.
- 3.3. Refrigeración.
- 3.5. Congelación.
- 3.6. Congelación



Existen ciertos aspectos que van a intervenir en la buena conservación de las propiedades de los alimentos durante su conservación en el frío:

- Influencia de la temperatura.
- Influencia de la humedad relativa durante el almacenamiento.
- Influencia de la circulación de aire.
- Características del agua.
- Congelación.



CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS POR CONGELACION

La **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



La **congelación** permite conservar nuestros alimentos **por** largos periodos de tiempo. Gracias a las bajas temperaturas (inferiores a 24°C bajo cero)



Al **congelar** un **alimento**, el agua **se** transforma en hielo y **se** produce un efecto de desecación, ya **que** el agua **pasa** a no estar disponible para los fines antes descritos, alargando así la vida útil de **alimento**



Guarda los alimentos sólidos y líquidos en porciones individuales o pequeñas en lugar de en grandes cantidades. Los líquidos pueden, por ejemplo, congelarse en cubitos. No llenes los recipientes de líquido hasta el borde porque, durante la congelación, su volumen aumentará.

