



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno:**

Karine Abigail Vicente  
Villatoro

**Nombre del profesor:**

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:**

Supernotas

**Materia:**

Psicología de los alimentos

**Grado: 4°**

**Grupo: "A"**

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de noviembre de 2021

# ENFRIAMIENTO

## ENFRIAMIENTO POR AGUA

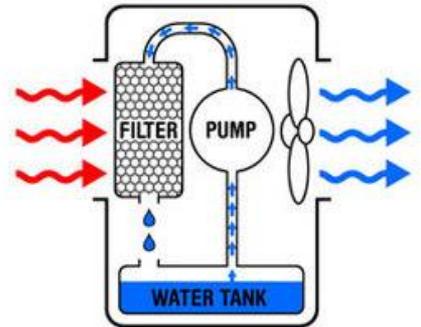


La refrigeración por agua no solo permite un funcionamiento mejor y más silencioso, sino que al tener una mayor capacidad para disipar calor, permite usar procesadores que se calienten más.

### VENTAJAS



Es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo. Además, 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.



## ENFRIAMIENTO POR VACIO



Es un método de pre enfriamiento mediante el cual el producto se enfría evaporando humedad desde el interior

### VENTAJAS

- Bajo consumo de energía
- Tiempo de enfriamiento rápido
- Refrigeración «hasta el corazón»
- Garantía de 3 años basada en la nueva tecnología de bomba seca.



Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración.

✚ ESPECIE

✚ TEMPERATURA

✚ HUMEDAD

✚ TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

# BIBLIOGRAFIA

- ✚ Lara, J. (2010, 15 julio). *¿Existen alimentos incompatibles?* Vitónica. Recuperado 11 de noviembre de 2021, de <https://www.vitonica.com/alimentos/existen-alimentos-incompatibles>
- ✚ Baas, R. A. (2020, 5 agosto). *El enfriamiento por vacío método*. Webercooling. Recuperado 11 de noviembre de 2021, de <https://webercooling.com/es/el-enfriamiento-por-vacio-metodo>
- ✚ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4e ECB9183d97ad746aada0d3.pdf>