

UDS

Universidad del
Sureste

Licenciatura en
Nutrición

Segundo Parcial

Servicio de alimentos.

Quinto Cuatrimestre.

Infografías.

Alumna:

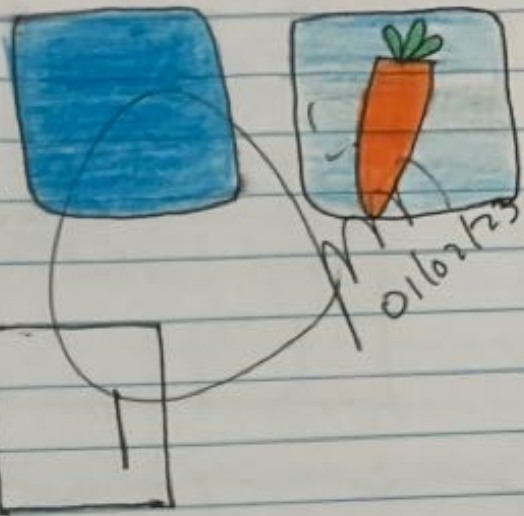
Cabrera

Crispin

Valery Concepción

Control de temperatura

Congelación rápida o abastimiento
Si los alimentos se tienen que congelar
la temperatura mínima es de -18°C
y es un proceso rápido; lo podemos
emplear en productos como lo son:
Carnes y pescados.

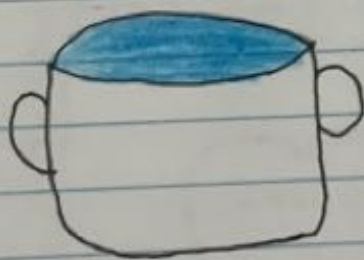


Refrigeración

Productos que se venden como
frescos en mercados y que son
adquiridos por particulares para
ser preparados en sus casas.

Cocción:

La cocción es necesaria para
poder consumir los alimentos
para también es un proceso
de conservación.



Como realizar un control de temperatura efectivo

Existen diferentes tipos de normativas para el control de temperatura:

Un libro de Registro

Registadores electrónicos

Termómetros digitales.