



**Mi Universidad**

## **Infografías**

*ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán*

*NOMBRE DEL TEMA: Unidad II*

*PARCIAL: 2°*

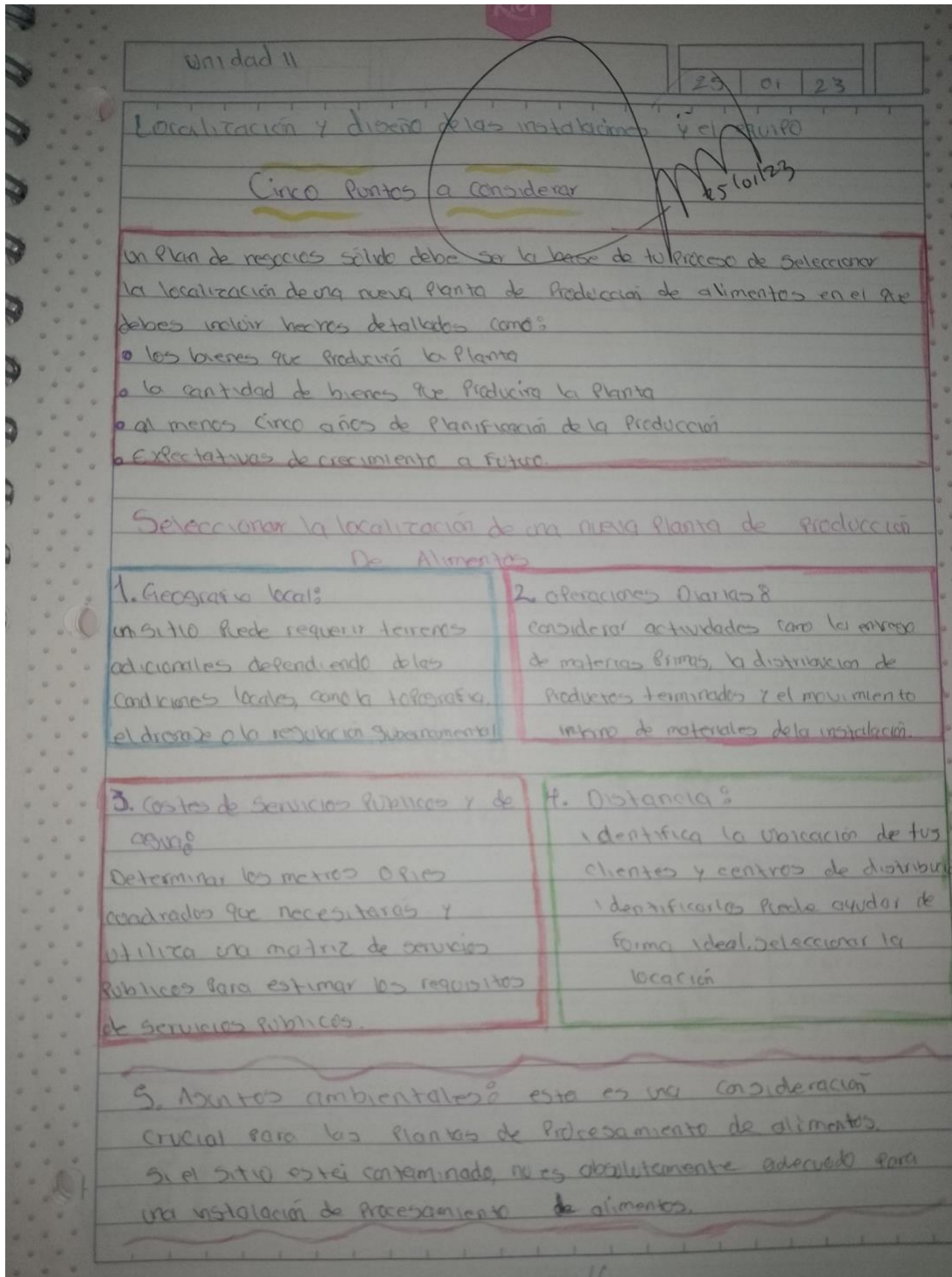
*ASIGNATURA: Servicios de alimentos*

*DOCENTE: Paulina Maribel Juárez Rodas*

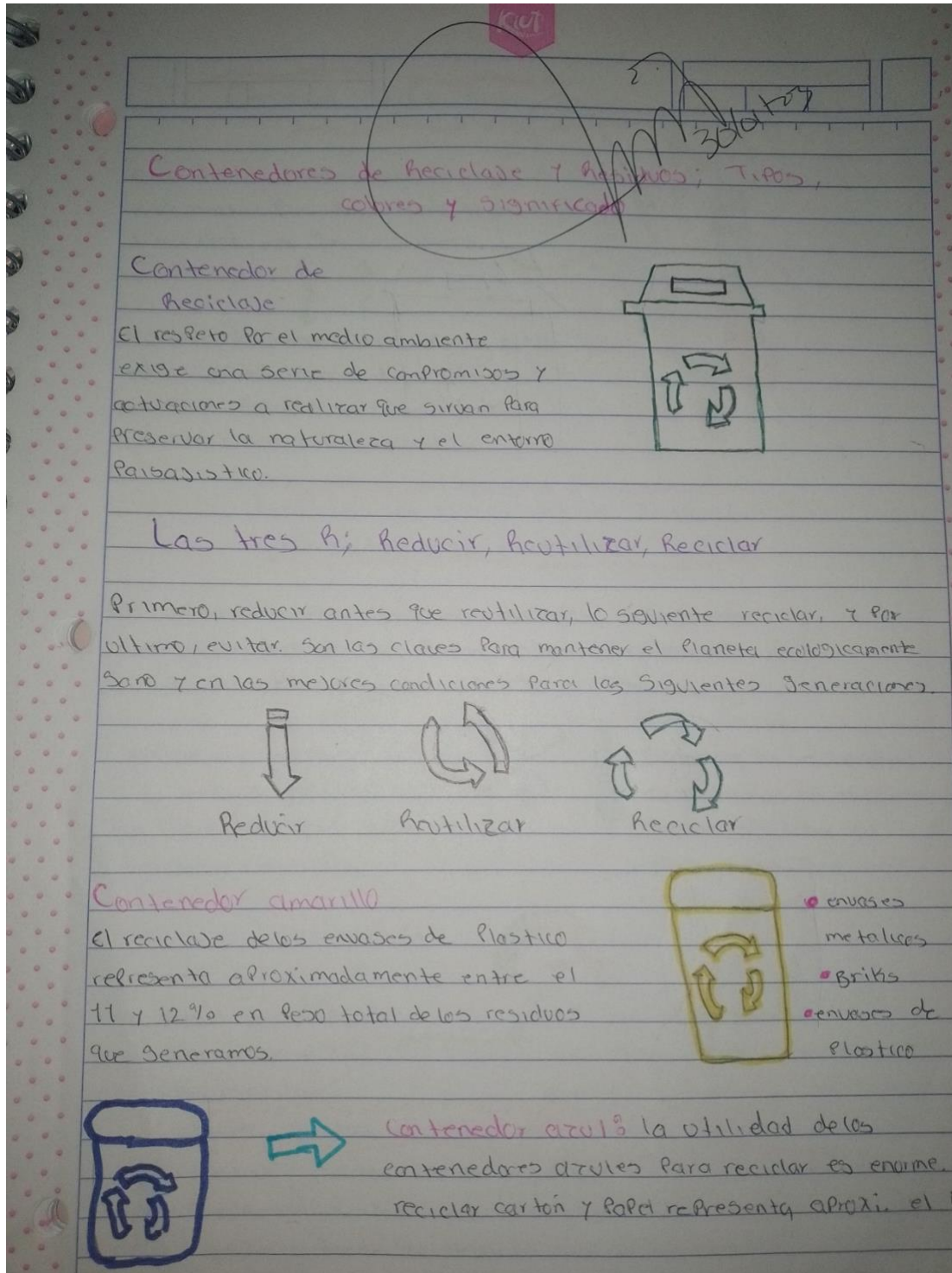
*LICENCIATURA: Nutrición*

*CUATRIMESTRE: 5°*

## “ Localización y diseño de las instalaciones y el equipo ”



“ Contenedores de reciclaje y residuos; tipos colores y significado “



## “ Control de la temperatura “

Control de La Temperatura

El control de temperatura es una práctica fundamental para garantizar la salubridad de los productos que consumimos.

El control de temperatura afecta a toda la cadena de manipulación de los alimentos, por ejemplo, el pescado se conserva en hielo o se ultra congela, dependiendo el tipo de pesca.

Implicaciones Del control de Temperatura En la Industria Alimentaria

Los alimentos necesitan ser congelados, refrigerados o cocinados para que se puedan conservar correctamente y no se desarrollen bacterias patógenas.

**Conservación por frío**  
esto sería de refrigeración a los productos como carnes y pescados congelados.

**Refrigeración**  
Productos que se venden como frescos en mercados y que son adquiridos por particulares para ser preparados en casa.

**Cocción**  
También es una fase crítica para la conservación de algunos alimentos elaborados como las legumbres y otros platos que se conservan en botes o latas.

Como realizar un control de temperatura efectivo.

- es necesario contar con un registro diario de temperatura, que quede documentado y a disposición de la autoridad.
- el responsable tiene que llevar un libro de registro