



Mi Universidad

Infografías

ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

NOMBRE DEL TEMA: Unidad II

PARCIAL: 2°

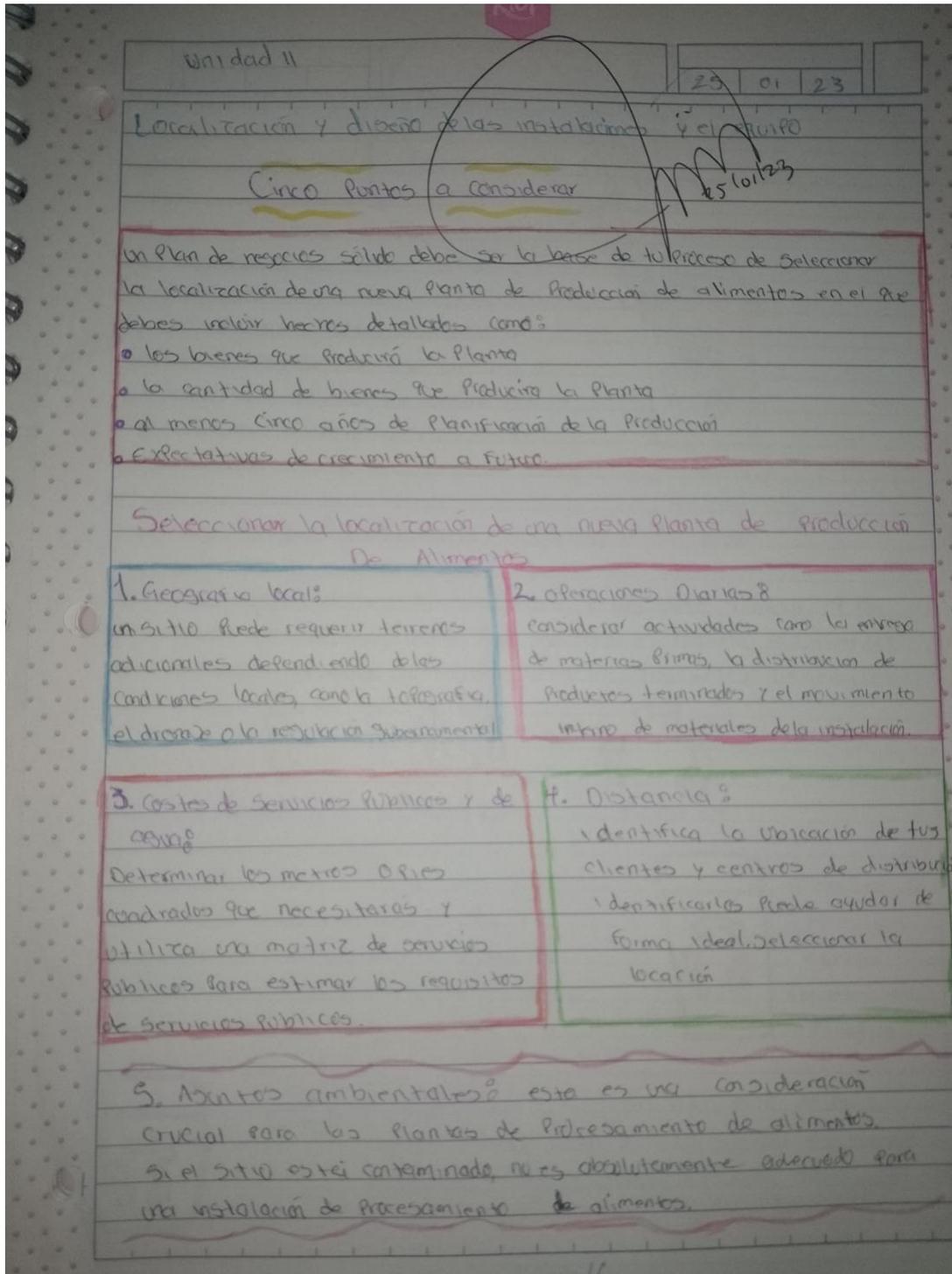
ASIGNATURA: Servicios de alimentos

DOCENTE: Paulina Maribel Juárez Rodas

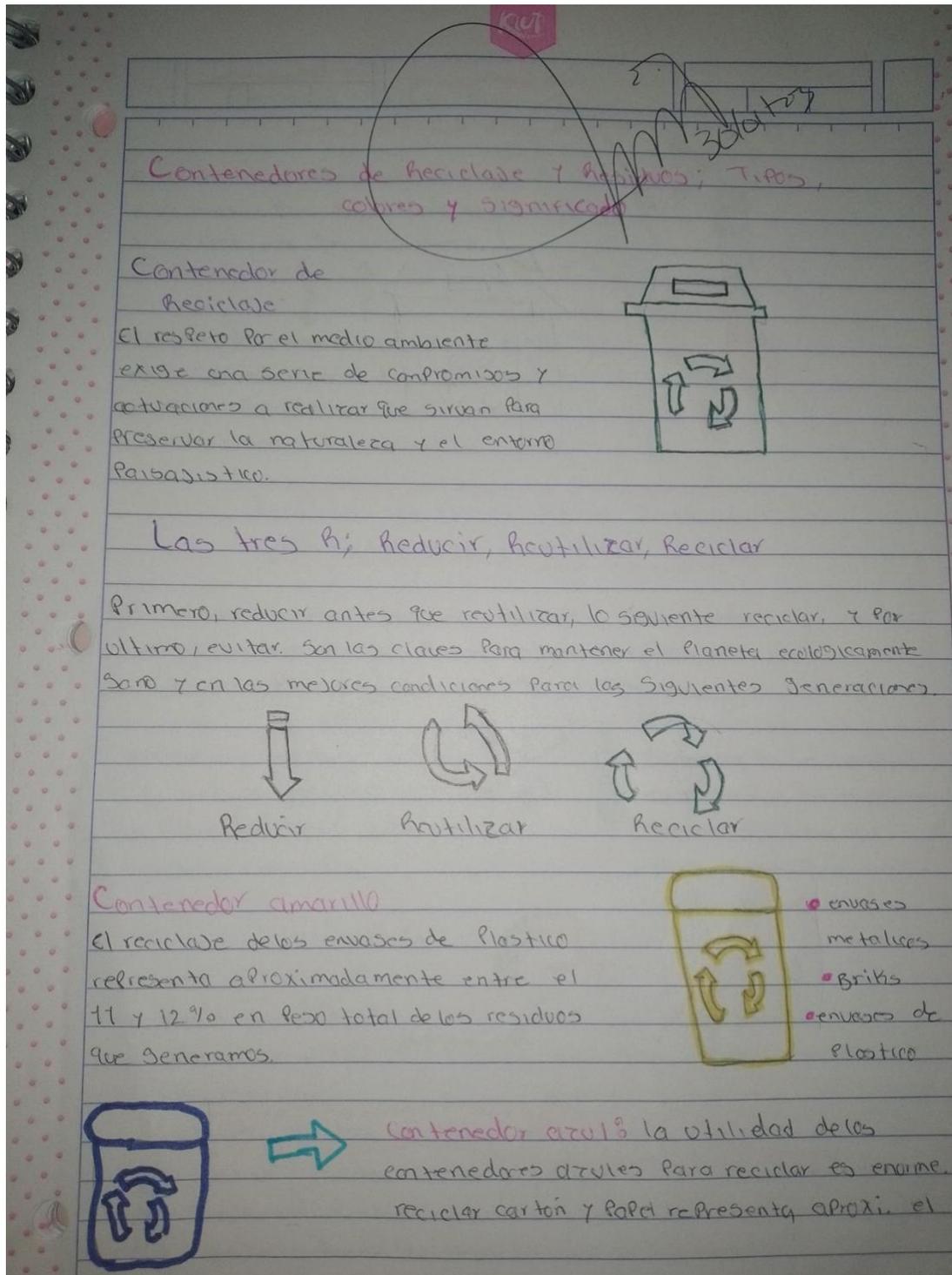
LICENCIATURA: Nutrición

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 rápida
esto sería de abstracción 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



100°C
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