



UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

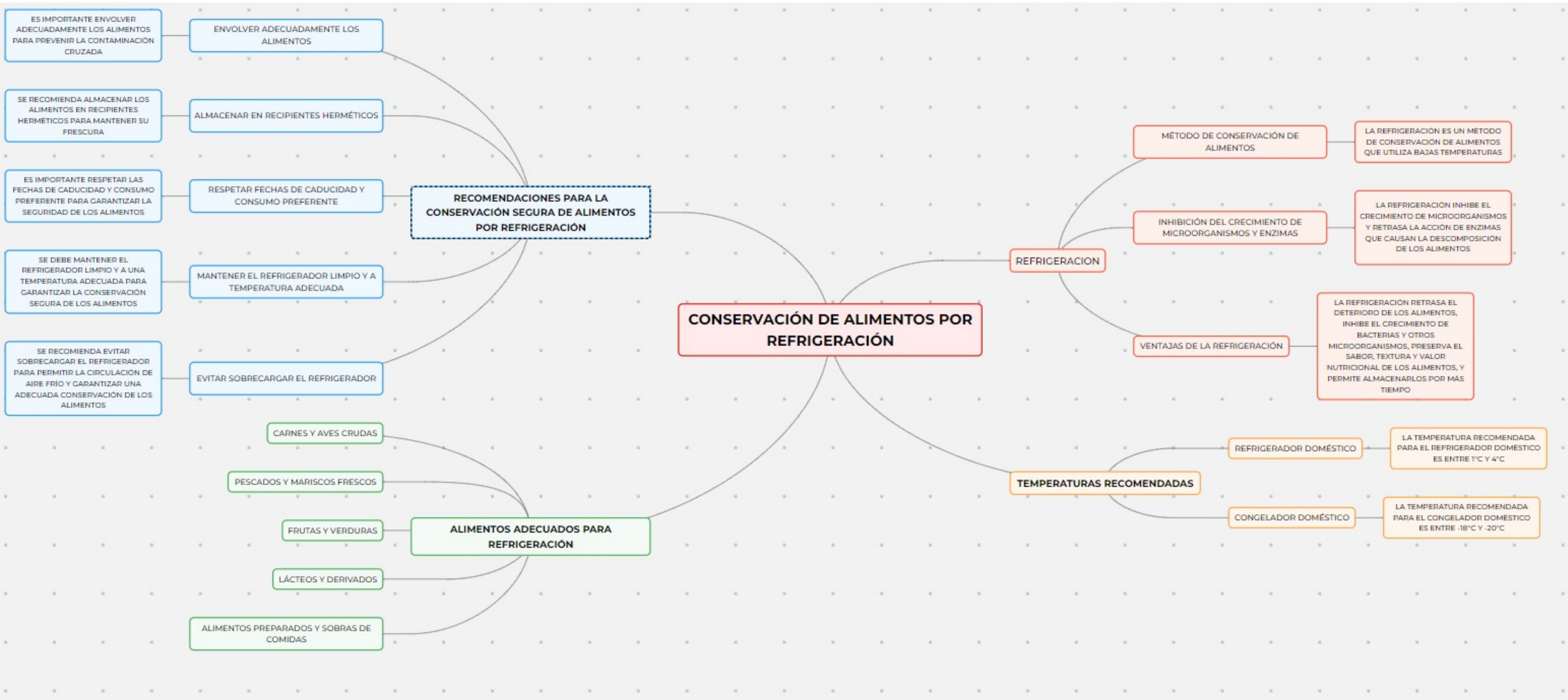
PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

DOCENTE: EDUARDO ARREOLA

CUARTOCUATRIMESTRE



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

RECOMENDACIONES PARA LA CONSERVACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

- ENVOLVER ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS
 - ES IMPORTANTE ENVOLVER ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
- ALMACENAR EN RECIPIENTES HERMÉTICOS
 - SE RECOMIENDA ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES HERMÉTICOS PARA MANTENER SU FRESCURA
- RESPETAR FECHAS DE CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE
 - ES IMPORTANTE RESPETAR LAS FECHAS DE CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
- MANTENER EL REFRIGERADOR LIMPIO Y A TEMPERATURA ADECUADA
 - SE DEBE MANTENER EL REFRIGERADOR LIMPIO Y A UNA TEMPERATURA ADECUADA PARA GARANTIZAR LA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS
- EVITAR SOBRECARGAR EL REFRIGERADOR
 - SE RECOMIENDA EVITAR SOBRECARGAR EL REFRIGERADOR PARA PERMITIR LA CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO Y GARANTIZAR UNA ADECUADA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS ADECUADOS PARA REFRIGERACIÓN

- CARNES Y AVES CRUDAS
- PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS
- FRUTAS Y VERDURAS
- LÁCTEOS Y DERIVADOS
- ALIMENTOS PREPARADOS Y SOBRAS DE COMIDAS

REFRIGERACION

- MÉTODO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
 - LA REFRIGERACIÓN ES UN MÉTODO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS QUE UTILIZA BAJAS TEMPERATURAS
- INHIBICIÓN DEL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS
 - LA REFRIGERACIÓN INHIBE EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y RETASA LA ACCIÓN DE ENZIMAS QUE CAUSAN LA DESCOMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS
- VENTAJAS DE LA REFRIGERACIÓN
 - LA REFRIGERACIÓN RETASA EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, INHIBE EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS Y OTROS MICROORGANISMOS, PRESERVA EL SABOR, TEXTURA Y VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS, Y PERMITE ALMACENARLOS POR MÁS TIEMPO

TEMPERATURAS RECOMENDADAS

- REFRIGERADOR DOMÉSTICO
 - LA TEMPERATURA RECOMENDADA PARA EL REFRIGERADOR DOMÉSTICO ES ENTRE 1°C Y 4°C
- CONGELADOR DOMÉSTICO
 - LA TEMPERATURA RECOMENDADA PARA EL CONGELADOR DOMÉSTICO ES ENTRE -18°C Y -20°C

REFERENCIAS

antologia de la materia de conservacion y preparacion de alimentos extraido de la biblioteca en linea de la universidad del sureste campus tapachula.