



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Cuadro sinoptico  
TRABAJO

Preparación y conservación de  
alimentos  
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.  
ALUMNO

Arreola Jimenez Eduardo Enríque  
DOCENTE

4to Cuatrimestre de nutrición.  
CURSO

Tapachula, Chiapas; Sabado 11 de Noviembre de 2023

# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN.

## IMPORTANCIA

La conservación de alimentos por refrigeración es esencial para mantener su calidad, frescura y seguridad

### AYUDA A...

Esta técnica ayuda a reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos al controlar el crecimiento de bacterias y otros microorganismos.

## PRESERVACIÓN

La refrigeración retarda el deterioro y el desarrollo de bacterias, manteniendo los alimentos frescos

### REDUCCIÓN DE RIESGOS

se previene la reproducción de microorganismos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.

## REFRIGERACIÓN DOMÉSTICA

Conservar alimentos en el refrigerador de casa para ralentizar su deterioro.

### REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

Utilización de grandes cámaras frigoríficas y sistemas de refrigeración avanzados en la industria alimentaria

## TEMPERATURA IDEAL:

Ajustar la temperatura del refrigerador a 4°C para garantizar una conservación óptima de los alimentos.

### EMBALAJE ADECUADA

Almacenar los alimentos en recipientes herméticos o envolturas de calidad para evitar la contaminación cruzada

## BIBLIOGRAFIA

Htf-Ip. (2023, 14 agosto). Refrigeración de alimentos y sus métodos de conservación - HTF Iberian Partners. HTF Iberian Partners. <https://htf-ip.com/refrigeracion-de-alimentos/>

Admin. (2019, 22 octubre). Conservación de los alimentos en frío. Natural Castello - Since 1907. <https://www.naturalcastello.com/es/conservacion-alimentos-frio/>

Intarcon. (2022, 25 julio). La importancia de la refrigeración en los alimentos. INTARCON. <https://www.intarcon.com/refrigeracion-en-los-alimentos/#:~:text=Refrigeraci%C3%B3n%3A%20Consiste%20en%20conservar%20los,microbiana%20sea%20mucho%20m%C3%A1s%20lenta.>