



**Mi Universidad**

**ESTADISTICA DESCRIPTIVA**

**CUADRO SINOPTICO DE MEDIDAS**

**DESCRIPTIVAS**

**DOCENTE: ING EDUARDO ARREOLA**

**ALUMNA: DIANA FRANCELIA BRIONES**

**FECHA DE ENTREGA: 11 DE NOVIEMBRE**



# CONSERVACION DE ALIMENTOS POR REFRIGERACION



## CASERA

ACCION

La conservación de alimentos por refrigeración es esencial para mantener su calidad y frescura ayuda a prevenir la proliferación bacteriana

REFRIGERACION DOMESTICA

Es aquella destinada a la conservación de alimentos y bebidas, básicamente en este punto hablamos de heladeras domiciliarias.

TEMPERATURA

La temperatura ideal para la nevera es de mínimo 8°C y máximo 2°C, por lo que se considera que una buena temperatura sería de 4°C, pero dependerá de la capacidad de la nevera. .

TEMPERATURA

La refrigeración industrial abarca aplicaciones de refrigeración de alta, media, baja y muy baja temperatura, en compresión mecánica hasta -60°C.

## INDRUSTRIAL

AYUDA A

Impide la proliferación de microorganismos y ralentiza el metabolismo de los alimentos, lo que alarga su vida útil sin alterar sus propiedades organolépticas.

ACCION

Los equipos de refrigeración industrial funcionan eliminando el calor a través del proceso de transmitancia que se genera al poner juntos dos cuerpos a distintas temperaturas

# **Bibliografía:**

**Antología de la materia  
Preparación y conservación de los  
Alimentos extraída de la  
plataforma educativa de la  
Universidad del Sureste Campus  
Tapachula, Chiapas consultada el  
día 11 de Noviembre del 2023**

