



**NOMBRE DE ALUMNO: KARLA  
DANIELA PINTO LARA**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ  
ELENA CERVANTES MONROY**

**NOMBRE DEL TRABAJO:  
SUPER NOTA**

**MATERIA: PREPARACIÓN Y  
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  
GRADO: 4 GRUPO: A**

# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

## 3.1

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar la actividad microbiana y enzimática y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento.

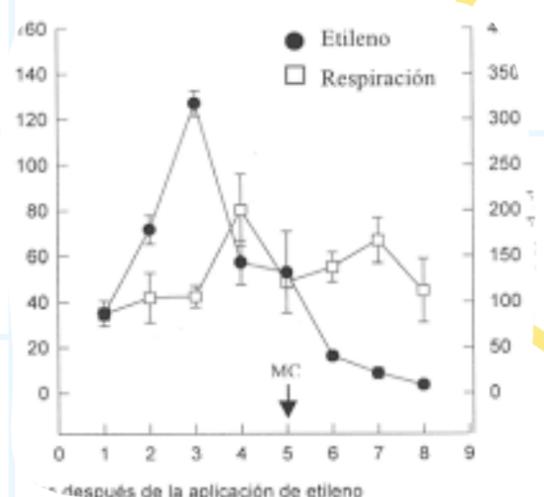


## 3.2

La refrigeración y la congelación, Estos dos métodos de aplicar bajas temperaturas son muy diferentes, y están en función de lo que se pretenda conseguir al utilizar racionalmente el frío, considerando siempre la rentabilidad del proceso.

## 3.3

Los azúcares y almidones, llamados hidratos de carbono, se almacenan en diversas partes de la planta, a la que proporcionan posteriormente la energía que necesita para seguir desarrollándose y reproducirse.

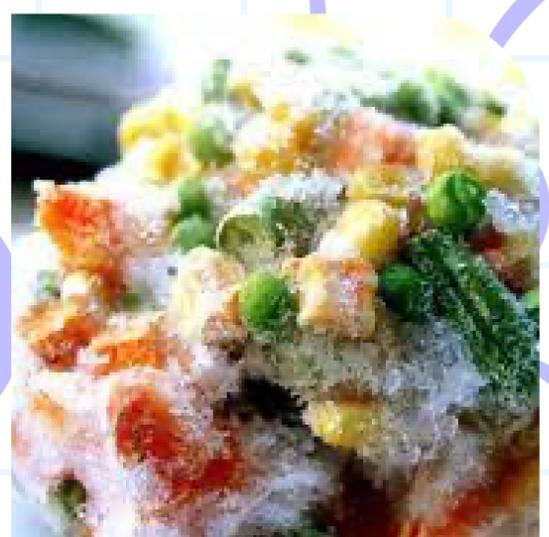


## 3.4

Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo en el refrigerador o en el congelador pueden perder calidad, pero generalmente, no enfermarán a nadie.

## 3.5

En general, por si mismos, no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero si su palatabilidad.



# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

## 3.6

La refrigeración es una técnica de conservación a corto plazo basada en las propiedades del frío para impedir la acción de ciertas enzimas el desarrollo de microbios.



## 3.7

El enfriador por aire es el más costoso de los sistemas, requiere de un amplio espacio de piso para su instalación y es compatible con las canales con la epidermis, solamente.



## 3.8

El uso de túneles de enfriamiento rápido es muy habitual en la conservación de alimentos, especialmente en frutas y verduras, ya que son los más perecederos. Este sistema permite reducir las pérdidas de calidad.



## 3.9

El sistema de enfriamiento en agua es el menos dispendioso de los dos, requiere de una pequeña área para su instalación, es fácil de higienizar y es de mantenimiento barato y sencillo.



## 3.10

Este proceso considera factores como la velocidad de pre-enfriado junto con la temperatura final del producto. En los sistemas de preenfriamiento utilizando el método por agua, el producto es enfriado por medio de inmersión o riego.



# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REFRIGERACIÓN

## 3.11

la tecnología de enfriamiento al vacío (enfriador al vacío, máquina de enfriamiento al vacío), que está diseñada para evitar que las verduras frescas, frutas, hongos comestibles y cultivos frescos se descompongan en el proceso de recolección y refrigerar el envío.



## 3.12

Contribuye a garantizar una mayor vida útil de sus productos en el lineal. Además, también podrá ahorrar en gasto energético, ya que el proceso de refrigeración por vacío es mucho más eficaz que las tecnologías de refrigeración tradicionales.

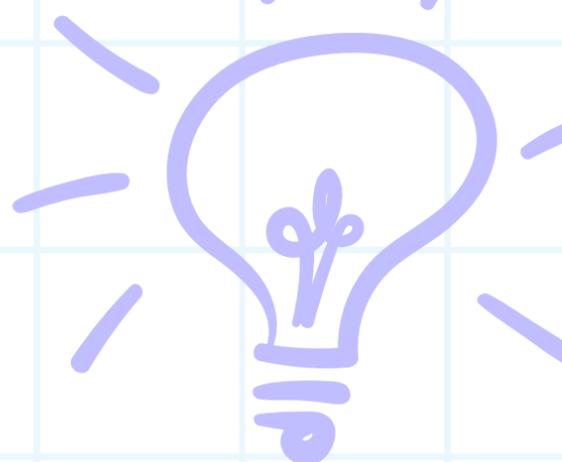


## 3.13

Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación

## 3.14

Al igual que en el almacenamiento general se llevara a cabo un correcto mantenimiento y organización de las cámaras (rotación y estiba adecuadas).



## **BIBLIOGRAFIA**

**<https://plataformaeducativa.uds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/fdb7f615cb9d8c8fde1e1c0f1d6e2946-LC-LNU405%20PREPARACIÓN%20Y%20CONSERVACIÓN%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>, PP. 81-98.**