

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



MATERIA

SERVICIO DE ALIMENTOS

DOCENTE

LIC. KARINA
TORRES

ALUMNO

MARIO PEREZ MARTINEZ

TRABAJO

INFOGRAFIA

CARRERA

NUTRICION

INFOGRAFIA

CONTROL DE TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS



CONTROL DE TEMPERATURA

El control de temperatura afecta a toda la cadena de manipulación de los alimentos. Por ejemplo, el pescado se conserva en hielo o se ultracongeleta, dependiendo del tipo de pesca; posteriormente, hay que mantener una cadena de frío en toda la fase de transporte antes de que llegue a nuestra mesa o de que termine en forma de conserva o elaborado en un restaurante o cocina.

TEMPERATURA EN LA INDUSTRIA

Los alimentos necesitan ser congelados, refrigerados o cocinados para que se puedan conservar correctamente y no se desarrollen **bacterias patógenas** que puedan poner en peligro la salud de las personas. Para estos procesos de conservación requieren utilizar técnicas y equipos que funcionen correctamente y que puedan mantener las siguientes temperaturas:



COMO REALIZAR UN CONTROL DE TEMPERATURA EFECTIVO

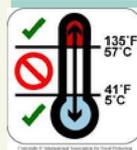


Existen diferentes **normativas para el control de temperatura** según el negocio en el que nos encontremos. La común en todos es que es necesario contar con un **registro diario de temperatura**, que quede documentado y a disposición de la autoridad sanitaria.

En los **bares y restaurantes**, se suelen llevar unas fichas de forma manual.

CONGELACIÓN RÁPIDA O ABATIMIENTO

Si los alimentos se tienen que congelar, la temperatura que se debe alcanzar es como mínimo **-18 °C** y en un proceso rápido mediante lo que llamamos "abatidor". Esto sería de aplicación a los productos como carnes y pescados congelados, que no se van a comercializar como frescos. Esta temperatura se debe mantener en las cámaras de congelación de la fábrica, en el transporte y en el comercio mayorista o minorista.



REFRIGERACIÓN

Productos que se venden como frescos en mercados y que son adquiridos por particulares para ser preparados en sus cocinas o para cocinas de bares y restaurantes. La temperatura de refrigeración es entre **4 y 7 °C**.

Cocción

En la cocción también hay un control de temperatura. La cocción es necesaria para poder consumir los alimentos, pero también es un proceso de conservación. Una vez que el alimento sale de la refrigeración o congelación, mediante la cocción se garantiza que se eliminan las posibles bacterias y que el alimento se puede consumir de forma segura en un breve lapso de tiempo.



MARIO PEREZ MARTINEZ