

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SERVICIO DE ALIMENTOS

**SUPER NOTA
UNIDAD II**

**DOCENTE: KARINA GUADALUPE
HERNANDEZ TORRES**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO
ZEPEDA**

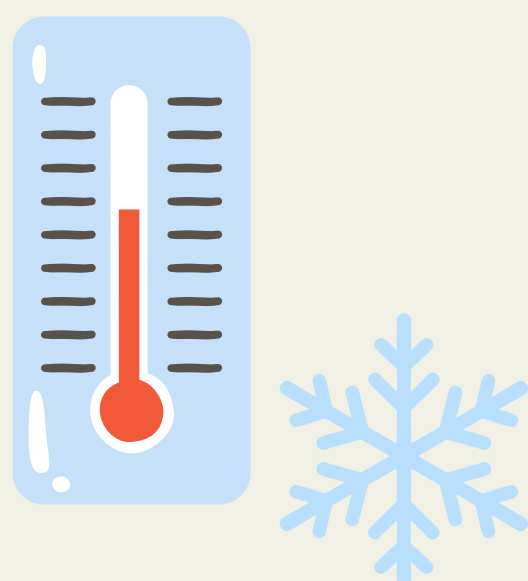
QUINTO CUATRIMESTRE

FEBRERO, 2023

CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

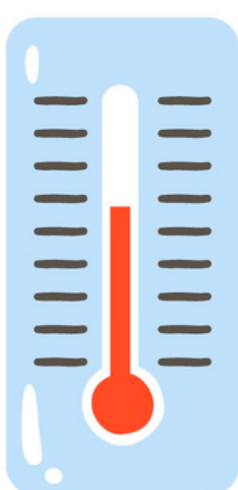
¿POR QUÉ ES NECESARIO CONTROLAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS?

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. Pero estos procesos de conservación requieren utilizar técnicas y equipos que funcionen correctamente y que puedan mantener las siguientes temperaturas.



CONGELACIÓN RÁPIDA

Si los alimentos se tienen que congelar, la temperatura que se debe alcanzar es como mínimo $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.



	PRODUCTOS LÁCTEOS $< 7^{\circ}\text{C}$
	REFRIGERADOS EN GENERAL $< 5^{\circ}\text{C}$
	CARNE DE AVE $\leq 4^{\circ}\text{C}$
	CARNE PICADA $\leq 2^{\circ}\text{C}$
	CONGELADOS $- 18^{\circ}\text{C}$

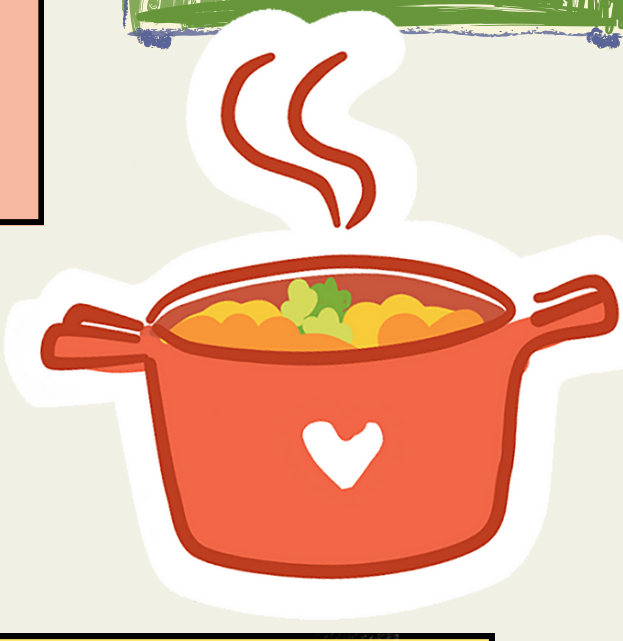
REFRIGERACIÓN

Productos que se venden como frescos en mercados que son adquiridos por particulares para preparados en sus casas o para cocinas de bares y restaurantes. La temperatura de refrigeración es entre 4 y $7\text{ }^{\circ}\text{C}$.



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.



La cocción también es una fase previa para la conservación de algunos alimentos elaborados (como las legumbres y otros platos que se conservan en botes o latas). La cocción tiene que alcanzar una temperatura de $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ como mínimo para que se puedan consumir los alimentos de forma segura. A esa temperatura, se eliminan los posibles patógenos que subsistan.

Bibliografía: Pablos, B. (2022). Healthy Consumers.

<https://www.traza.net/2021/01/25/control-de-temperatura-por-que-es-tan->