



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

SERVICIO DE ALIMENTOS

INFOGRAFIA

DOCENTE: KARINA GUADALUPE HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

QUINTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 10 DE FEBRERO DE 2024

CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA



El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos



Tales controles comprenden la duración y la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento.

Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

En los sistemas de control de la temperatura deberán tenerse en cuenta:

- La naturaleza del alimento, por ejemplo su actividad acuosa, su pH y el probable nivel inicial y tipos de microorganismos
- La duración prevista del producto en el almacén
- Los métodos de envasado y elaboración
- La modalidad de uso del producto, por ejemplo con una cocción y elaboración ulterior o bien listo para el consumo



En contacto con los alimentos
En la manipulación de los alimentos solamente se utilizará agua potable, salvo en los casos siguientes:

- Para la producción de vapor, el sistema contra incendios y otras aplicaciones análogas no relacionadas con los alimentos
- En determinados procesos de elaboración, por ejemplo el enfriamiento, y en áreas de manipulación de los alimentos, siempre que esto no represente un peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos (por ejemplo en el caso de uso de agua de mar limpia)

