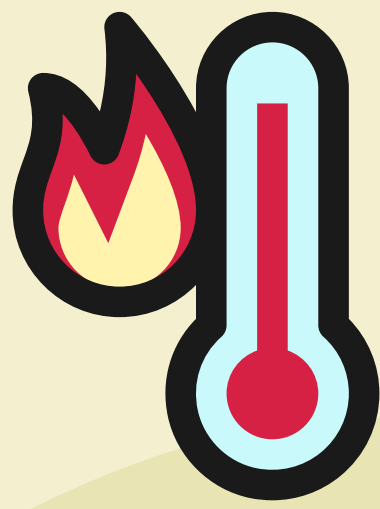




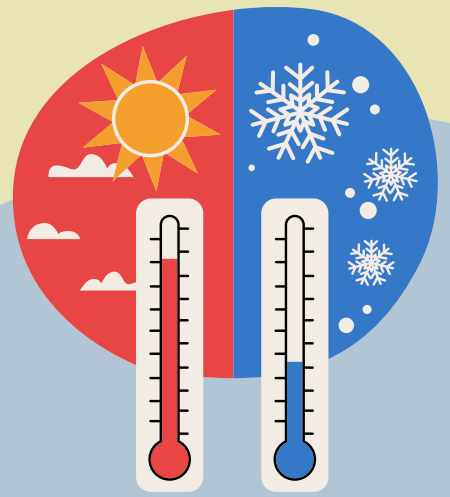
**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE
ALUMNA: DIANA
FRANCELIA
BRIONES
5TO
CUATRIMESTRE
SEGUNDO PARCIAL**

CONTROL DE TEMPERATURAS EN LOS ALIMENTOS



¿Qué es control de temperatura en alimentos?

La temperatura de los alimentos debe ser controlada para mantener el crecimiento microorganismos alterantes y patógenos bajo control. La temperatura es importante para garantizar que la calidad de los alimentos no se vea afectada y que no se eche a perder, sobre todo en verano.



¿Cuál es la temperatura adecuada para los alimentos?

Para conservar tus alimentos, una vez cocinados, es recomendable mantenerlos a temperaturas superiores a los 65°C si se consumirán en breve. Si, por lo contrario, estos alimentos se consumirán más adelante, se tienen que mantener en temperaturas de refrigeración o congelación.



¿Cuál es la importancia de mantener la temperatura adecuada en los alimentos?

La temperatura influye en la supervivencia y multiplicación de los gérmenes que producen las intoxicaciones alimentarias. Las bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos a temperaturas comprendidas entre los 5 y los 65 grados centígrados.