



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Mendez

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: Preparación y conservación de los alimentos

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de octubre 2020

## «FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS»

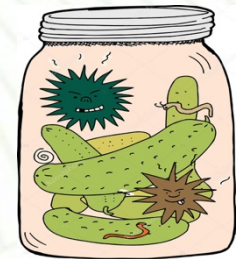
**El deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados y estos cambios se generan desde que se obtiene el alimento hasta que llega a nuestra mesa.**



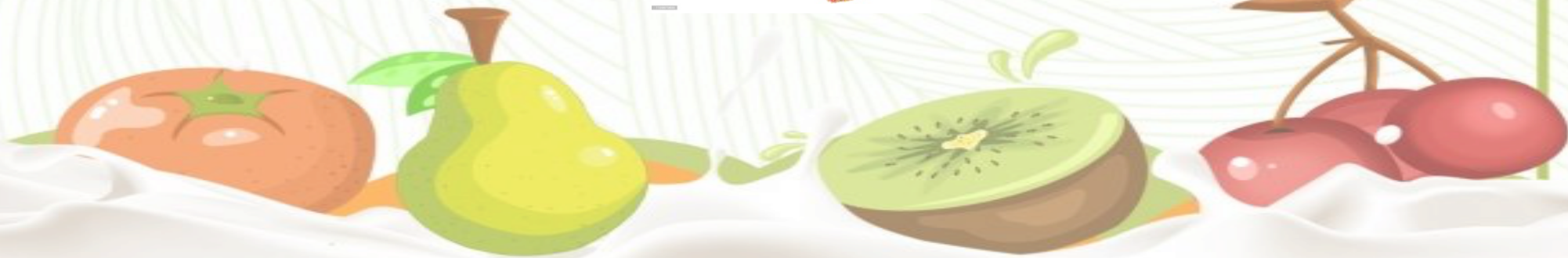
**°Los agentes externos son los microorganismos que se encuentran en el medio y crecen en su superficie.**



**°Los agentes internos son las enzimas que contienen los alimentos.**



**Los factores que influyen en la aparición de microorganismos en los alimentos son: la humedad, la temperatura y el pH. Éstos actúan de forma importante en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras.**



## **DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO**

**La microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal.**

**Se pueden distinguir tres aspectos diferentes en la microbiología de alimentos:**

**Los microorganismos como productores de alimentos:**

**1.- La microorganismos intervienen en la fabricacion de fermentados comprenden productos lácteos, cárnicos, vegetales fermentados, pan y similares y productos alcohólicos.**





## **2.- Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos:**

**Se considera alimento deteriorado aquel dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de forma que es inaceptable para el consumo humano, causado por bacterias, mohos y levaduras.**

**Los factores que dirigen la selección que determinan lo que se denomina resistencia a la colonización de un alimento son:**

- ◆ **Factores intrínsecos**
- ◆ **Tratamientos tecnológicos**
- ◆ **Factores extrínsecos**
- ◆ **Factores implícitos**



## **3.- Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos:**

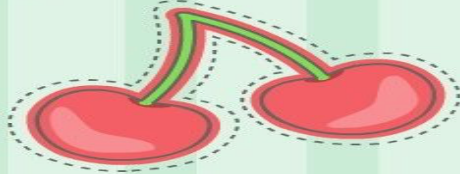
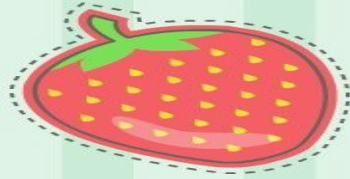
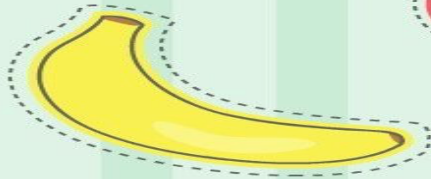
**Los microorganismos patógenos son potencialmente transmisibles a través de los alimentos. En estos casos, las patologías que se producen suelen ser de carácter gastrointestinal, aunque pueden dar lugar a cuadros más extendidos en el organismo e, incluso, a septicemias.**

**Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos por ser susceptibles de manipulación tecnológica son:**

- ◆ **Temperatura**
- ◆ **Refrigeración**
- ◆ **Choque de frío**
- ◆ **Congelación**
- ◆ **Altas temperaturas**
- ◆ **Radiación ultravioleta**
- ◆ **Radiación ionizante**
- ◆ **Actividad de agua reducida**
- ◆ **pH y la acidez**
- ◆ **Potencial redox**
- ◆ **Ácidos orgánicos**
- ◆ **Sales de curado y sustancias análogas**
- ◆ **Gases como conservadores**



## "BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS"



**Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación.**



**Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.**



«MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES  
MECANISMOS DE CONSERVACIÓN»

“PRINCIPALES CAUSAS DE  
ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS”

**Las principales causas son:**

**Agentes físicos:**

Suelen actuar durante los procesos de cosecha y los tratamientos posteriores y no suelen alterar las características nutricionales de los alimentos, pero si su palatabilidad.

Estos agentes son:

**Mecanicas**

**Temperatura**

**Humedad**

**Aire**

**Etc.**



**Agentes químicos:**

Se manifiestan especialmente durante los procesos de almacenamiento de los alimentos, y su efecto puede afectar la comestibilidad de los alimentos del alimento: enranciamiento, pardeamiento, etc.

Los mas notables son:

**Enranciamiento**

**Pardeamiento**

**Etc.**



**Agentes biológicos:**

Son los agentes mas importantes alterantes de los alimentos.

Tales son:

**Enzimáticos**

**Parásitos**

**Microorganismos**

**Hongos**

**Bacterias**



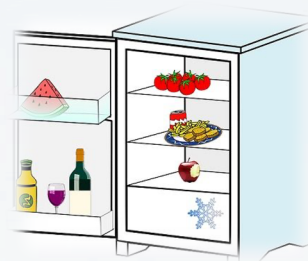


## "MECANISMOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS"

**Son aquellos que evitan que las alteraciones antes mencionadas puedan llegar a reproducirse.**

**Los tratamientos mas generales son:**

- ◆ **Frio: Refrigeración o escaldado**
- ◆ **Calor: Pasteurización y esterilización**
- ◆ **Modificación de la cantidad de agua: Deshidratación, liofilización y concentración**
- ◆ **Métodos químicos: Modificación de las propiedades sensoriales**
- ◆ **Adición de sales: Salación y curado**
- ◆ **Componentes del humo: Ahumado**
- ◆ **Acidificación: Encurtido, escabeches y marinada**
- ◆ **Adición de azúcar: Glaseado**
- ◆ **Fermentación: Grajeado, alcohólica, acética y butírica.**
- ◆ **Nuevas tecnologías: No modifican las propiedades sensoriales y conservantes químicos**



## Bibliografía

Universidad del Sureste. *Antología de preparación y conservación de los alimentos*. PDF. Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4e ECB9183d97ad746aada0d3.pdf>