

# Súper nota

**Materia: Preparación y Conservación**

**Nombre de la Docente: Daniela Monserrat Méndez Guillen**

**Nombre de la alumna: Kathia Jiménez del Agua y Culebro**

**Grado: 4° Cuatrimestre**

**Grupo: "A"**

**Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Agosto del 2020**

# 1.1 CONCEPTO DE ALIMENTO



- En termino del codex Alimentarius. Es toda sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano

- Incluye bebidas, el chicle etc. sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos

- No incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos





## 1.2 FUENTES DE ALIMENTOS

- Los nutrientes necesarios , se obtienen del reino vegetal y animal .



- Los mas importantes son carbohidratos, proteínas,Grasas, minerales y agua







# CEREALES Y DERIVADOS

- Constituyen la principal fuente nutricional en a dieta. Y son principalmente fuente de carbohidratos

- Los cereales mas importantes son:
  - Maíz
  - Trigo
  - Centeno
  - Cebada
  - Arroz

- Los granos de cereales y las harinas tienen una muy baja actividad del agua (aW) lo que retarda el crecimiento de m.o.o.





# LEGUMINOSAS



- Su alteración y contaminación se debe a la contaminación fitopatógenos de las plantas antes de su cosecha y posterior a la cosecha en el almacenamiento y manipulación.

- Su principal patógeno es por el genero *psudomonas sp*, y por *erwinia carotivora*.

- **Las principales legumbres consumidas son:**
- Alfalfa (*Medicago*)
- Almorta (*Lathyrus*)
- Guisantes arveja, alverja o chícharo (*Pisum sativum*)
- Fríjol poroto, judía, alubia o habichuela (*Phaseolus vulgaris*)
- Garbanzos (*Cicer arietinum*)
- Habas (*Vicia faba*)



# FRUTAS Y VERDURAS

- Proviene de las plantas, las frutas son consideradas “ovarios” que contienen las semillas, mientras las verduras son tomadas de cualquier otra parte de la planta

- Las verduras, junto a las frutas, son los alimentos que más agua proporcionan al cuerpo, aportan vitaminas y minerales específicos

- La descomposición de este grupo depende de las levaduras principalmente

de Mhos varias especies de Rhizopus y Aspergillus, penicillium



# LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS



- Es un medio de cultivo para numerosos gérmenes, permite el desarrollo de bacterias, levaduras y mohos, por lo cual es muy perecedero.

- Posee un Ph de 6.5, también posee bacterias que causan putrefacciones como la Clostridium o algunos califormes como levaduras causando cambios en sabor olor y color de ciertos productos derivados

- Alguno de los productos consumidos por el ser humano son :

- Yogur
- Cuajada
- Mantequilla
- Nata (crema de **leche**)
- Helado
- Queso
- Kéfir





# CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

- Parte muscular del cuerpo de los animales, la utilización más frecuente refiere a la carne comestible de animales terrestres.

- Proporciona una gran cantidad de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales. Además de mayor o en menor medida grasas

- constituye un excelente medio de cultivo para gran número de microorganismos como: ***Enterococcus*** y ***Clostridium*** que producen gas y hacen a la carne blanda y esponjosa







# AVES (DOMESTICAS) Y HUEVOS

- Los huevos de gallina, éstos son estériles en su interior, su estructura y composición ofrecen una protección bastante efectiva contra contaminación por microorganismos.
- Se pueden desarrollar mohos en la superficie del huevo, que después penetran al interior
- Aporta 150 calorías. 6g. de proteínas, aportando aminoácidos que nuestro organismo requiere. Aparte de que Contiene Colina. vitaminas en especial, B12, ácido pantoténico, biotina, Vitaminas D, A, B2 y fósforo, zinc, selenio.



# PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS MARINOS

- La carga microbiana se presenta después de un periodo de dos a tres días, a diez días se manifiestan olores anormales, clasificados como ligeramente “dulzainos” o “afrutados”



- Los crustáceos y moluscos (pulpo, sepia, calamar) se alteran al igual que los pescados.



**Méndez Guillen . (2020). Material de apoyo. Temas 1.1 y 1.2 .1-22.  
Recuperado de:**

<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>