

# Súper Nota

Nombre de la materia: Preparación y Conservación de los alimentos

Nombre del docente: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la alumna: Kathia Jiménez del Agua y Culebro

Grado:4°

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de Octubre del 2020

# FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.



- En el caso de deterioro y descomposición se da desde su obtención hasta su consumo pasando por cambios químicos complejos

## • Factores Internos

- estos son las enzimas que contienen en los alimentos cumpliendo con sus funciones biológicas

## • Agentes Externos

- Son microorganismos que se encuentran en el medio y crecen en la superficie, eso más factores como lo son la humedad, la temperatura y el pH

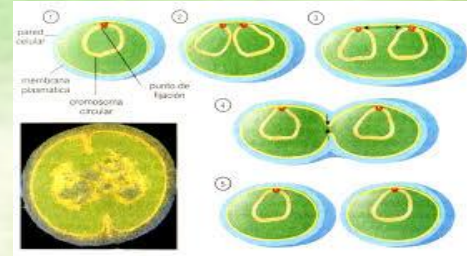


- Estos factores y agentes, actúan en conjunto produciendo cambios en los alimentos reduciendo el valor nutricional, volviéndose compuestos tóxicos y no aptos para su consumo





# DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO



- La microbiología de los alimentos engloba aspectos de la biología microbiana y biotecnología para la reproducción.

- Esto influye en procesos de características de alimentos para el consumo humano o animal, distinguiendo 3 aspectos en la microbiología de los alimentos.

- Aspectos de la microbiología de los alimentos:
- Microorganismos como productores de alimentos
- Microorganismos como agentes de deterioro de alimentos





# BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS.



- Los métodos de preservación de alimentos que destruyen bacterias se pueden considerar bactericidas.

- Métodos de preservación:
  - Cocinar
  - Enlatar
  - Preservación
  - Esterilización.
  - etc,



- A lo largo de la historia a han existido métodos para la conservación de los alimentos como lo son:

- La deshidratación de alimentos.
- Congelación.
- En salado
- Encurtido etc.

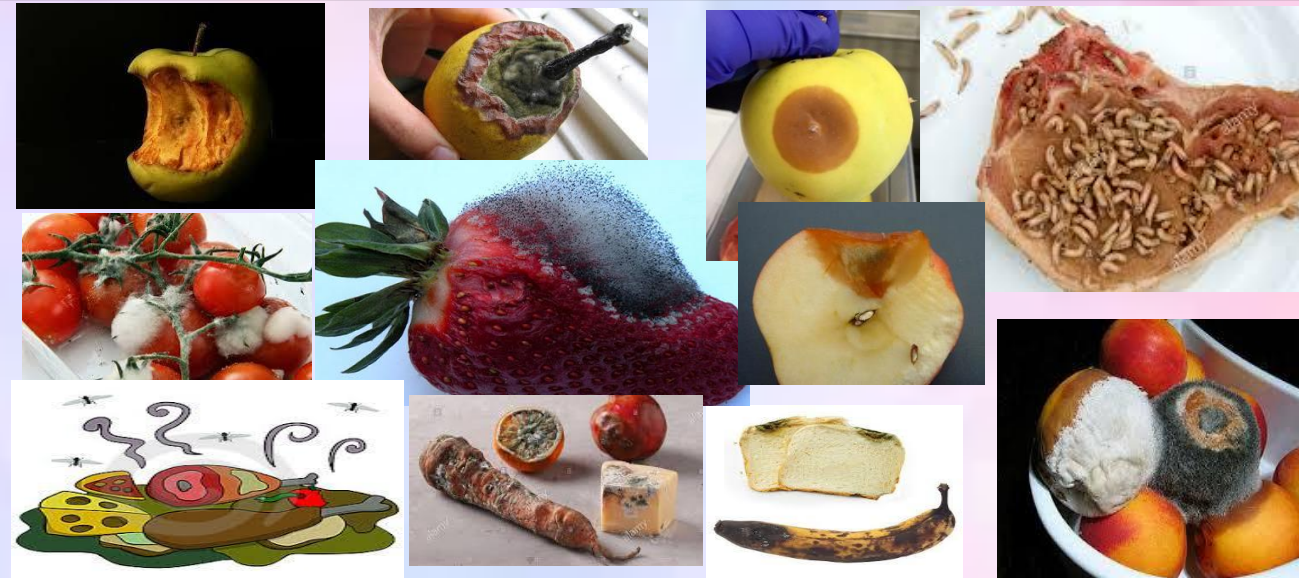


# MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

- Para entender la evolución de estas practicas de conservación se necesita conocer las causas del deterioro y posible de prevención.

- Dando su distinción por los diferentes agentes internos y factores externos tratando de aplicar mecanismos para su conservación.

Agentes Físicos	Mecánicas
	Temperatura
	Humedad
	Aire
	Luz
	Etc.
Agentes Químicos	Pardeamiento
	Enranciamiento
	Etc.
Agentes biológicos	Enzimáticos
	Parásitos
	Microorganismos Bacterias





# MECANISMOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Los sistemas de conservación evitan alteraciones que podrían producirse exponiéndose de manera sintética a tratamientos generales.

- Todas estas descubierta en base a la necesidades de los seres humano por la conservación de alimentos durante largos periodos de tiempo, y el poder consumirlas cabe decir que para llegar a ellas se tardo varios cientos de años

- Tratamientos Generales
- Frio: refrigeración, congelación, escaldado
- Calor: pasteurización, esterilización
- Modificación de cantidad de agua: deshidratación, etc.
- Métodos químicos: modifica propiedades sensoriales
- Fermentación: Granjeado Alcohólica Acética Butírica
- adición de azúcar: glaseado etc.



Ruiz Guillen. (2020) Antología de preparación y  
conservación de los Alimentos. 2.5-2.6-2.9.-2.9.1 .  
Recuperado de  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>