UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION

MATERIA:

PREPARACION Y CONSERVACION DE LIMENTOS

TEMA:

MAPA CONCEPTUAL

ALUMNO:

PUI RAMIREZ MANSENG

LUGAR:

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

17 DE OCTUBRE DEL 2020

calidad de un alimento

criterios de la calidad de un alimento

- cualidades sensoriales
  - sabor
  - olor
  - textura
  - forma
  - apariencia
- exigidas a los procesos de manufactura alimentaria
- La calidad de los alimentos tiene como objeto
  - la trazabilidad de los alimentos durante los procesos industriales
    - instituto de mode seleccion
      - aplica los criterios siguientes
        - un análisis sensorial, un analisis bacteriologiico y quimico
        - y la comunicación entre el fabricante y el consumidor.
        - los factores principales que cuentan son: gusto, salud, conveniencia, etiquetado, envase, respeto del
        - medio ambiente e innovación
- La calidad microbiológica del agua y de los productos alimentarios
  - hace referencia a dos aspectos fundamentales
    - calidad comercial
      - conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para
      - detectar la presencia de errores.
    - la calidad higiénico-sanitaria
      - su ausencia conlleva un considerable riesgo para la
      - salud del consumidor

factores de produccion de alimentos de calidad

- seguridad sanitaria
  - no debe producir ningún efecto nocivo para la salud,
  - contener no debe contener productos tóxicos, microorganismos patógenos o las toxinas de éstos
- estabilidad
  - prolongar el periodo que el alimento permanece
- palatibilidad
  - mejorar las cualidades sensoriales del alimento
  - sabores, colores, olores y texturas
- valor nutritivo
  - proporcionarnos nutrientes, que son
  - necesarios para aportarnos energía
- funcionalidad
  - con intención de incidir sobre la salud de las personas
  - alimentos funcionales

metodos para medir la calidad del alimento

- pruebas de laboratorio
  - pruebas quimicas
    - contaminantes y residuos
  - pruebas nutricionales
    - indicadores de calidad y nutricionales, etiquetado
      - declaraciones de autenticidad y etiquetado
      - perfiles de grasa, contenido de proteina
      - colesterol, perfil de azucar
      - vitaminas, minerales y electrolitos, total de calorias
- control de calidad
  - asegurar que los productos o servicios cumplan con los
  - requisitos mínimos de calidad se realizan inspecciones o pruebas de muestreo
- Factores que afectan la calidad de los alimentos
  - seguridad sanitaria
  - estabilidad
  - palatibilidad
  - valor nutritivo
  - funcionalidad
- error de metodo de valoracion
  - variabilidad en la composicion de los alimentos
  - variaciones durante la produccion

descomposicion de alimentos

factores implocados en la descomposicion de alimentos

- control de descomposicion
  - conservadores
  - adicionando a los alimentos sustancias
  - empaque al vacío
  - congelación
- principales causas
  - la pudrición por microorganismos y la oxidación
  - presión, la humedad y las
  - relaciones carbono-nitrógeno del alimento
  - descomposición, la temperatura
- alimentos no pereceder os
  - su descomposicion depende de factores eternos
  - pueden tardar mucho tiempo en descomponerse

desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento

- por cambios quimicos
  - causados por agentes internos o externos
    - los agentes internos son las enzimas propias del alimento
    - los agentes externos son microorganism
      - factores que influyen
        - humedad
        - temperatura
        - PH
- factores bioquimicos
  - enzimas y contaminantes
  - actividad de agua
  - provocando cambios en el olor,, color y sabor
- factores fisicoquimicos
  - accion de la teperatura
  - aislamiento de los alimentos
- factores biologicos
  - microorganismos
    - bacterias, mohos y levaduras
    - de acuerdo a su temperatura
      - psicrofilos, mesofilos y termofilos

conservacion de los alimentos

- microbiologia de alimentos
  - micmicroorganismos como productores de alimentos
  - agentes de deterioro de alimentos
    - factores intrinseco
    - tratamientos tecnologicos
    - factores extrinsecos
    - factores implicitos
- conservacion por calpasteurizacion
  - esterilizacion
- factores que afectan el crecimiento bacteriano
  - temperatura
  - refrigeracion
  - choque de
  - congelacion
  - altas temperaturas
  - radiacion ultravioleta
  - activacion de de agua reducida
  - ph y acidez
  - potencial redox

bases de la preservacion de los alimentos Modo de acción de los principales mecanismos de conserv

- agentes fisicos
  - mecanicos
  - temperatura
  - humedad
  - aire
  - luz
- agentes quimicos
  - pardeamiento
  - enracimient
- agentes biologicos
  - parasitos
  - enzimaticos
  - microroorganismos, bacter, hongos, levaduras