UNIVERSISDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

TEMA:

MAPA CONCEPTUAL

CATEDRATICO:

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMNO:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELÉN

LUGAR:

TAPACHULA, CHIAPAS

La calidad de un alimento

- Criterios de calidad de un alimento — son
  - Cualidades percibidas por los sentidos — como
    - saboe, olor, color, textura, forma y apariencia — y
      - higiénicas y químicas
        - factores principales que cuentan — son
          - : gusto, salud, conveniencia, etiquetado, envase, respeto del ambiente e inovacion
            - control de calidad — función
              - es asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos mini os de calidad
- Factores de producción de alimentos de calidad.
  - contenido en nutrientes — son
    - características de las que depende el valor nutritivo del alimento
      - principales factores que afectan a la calidad final del aliment — son
        - Seguridad sanitaria
          - Estabilidad prolongar el periodo del alimento
            - Palatabilidad mejorar las cualidades sensoriales de un alimento
              - Valor nutritivo: el alimento, ante todo, debe proporcionarnos nutrientes,
                - Funcionabilidad: es la producción de alimentos con alguna modificación de las características originales
- Métodos para medir la calidad de un alimento.
  - Pruebas microbiológicas — es
    - P ruebas quimicascomo Contaminantes y residuos conocido
      - Pruebas nutricionales, indicadores de calidad y etiquetado
        - La función principal del control de calidad — es
          - asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos minimos de calidad
            - Todo producto que no cumpla las características mínimas para decir que es correcto, será eliminado,
              - o se realizan inspecciones o pruebas de muestreo para verificar que las caracteristicas del mismi sean optimasd
- Descomposición de alimentos.
  - se da por diversas causas
    - principales causas de descompusuión — son
      - por microorganismos y la oxidación
        - temperatura es un factor importante — por que
          - en altas temperaturas reacciones microbiológicas y de oxidación ocurren más rápido — En
            - Bajas temoeraturas la descomposición se da más lentamente
              - Otros factores importantes en la descomposición de los alimentos son la presión, la humedad y las reacciones carbono-nitrogeno
                - La causa más común en la descomposición de losalimentos es la proliferación de microorganismos
- Factores implicados en a descomposición de alimentos. — son
  - el deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios quimicos muy complicados
    - Factores bioquímicos como enzimas y contaminantes
      - Factores fisicoquimicos como Acción de la temperatura en los procesos biológico
        - Factores biológicos
          - Existen tres tipos de microorganismos — como
            - Bacterias, Mohos y Levaduras
- Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento — se
  - pueden distinguir tres aspectos diferentes en la microbiología de alimentos — son
    - Los microorganismos como productores de alimentos — son
      - Los procesos microbianos dan lugar a alteraciones en los mismos que les confieren más resistencia al deterioro
        - Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos
          - dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de que es inaceptable para el consumo humano
            - Los agentes causantes de deterioro pueden ser bacterias, mohos y levaduras; siendo bacterias y
- Conservación de los alimentos
  - tipos de conservación de los alimentos — son
    - Conservación por frío — como
      - Refrigeración y congelación
        - Conservación por calor — como
          - Escaldado,pasteurización, Esterilizació,
            - Métodos químicos — como
              - ahumado , salación y Deshidratación
- Hechos históricos de la conservación de alimentos.
  - e la primera técnica de conservación de alimentos: para unos fue el secado — como
    - técnicas como el secado al sol,mediante el calor , con aire o con sal — y
      - fermentacion — como
        - para otros la fermentación
          - derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur , alcoholes
            - El azúcar o la miel también ha sido utilizado para mejorar la conservación de alimentos
- Bases de la preservación de alimentos. — son
  - incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización
    - métodos como la deshidratación, congelación,
      - antibióticos, salado y encurtido
        - retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras