



**Nombre de alumno: Damaris  
Gabriela Pérez Santizo.**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Supernota**

**Materia: Preparación de alimentos**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grado: 4**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de octubre de 2021



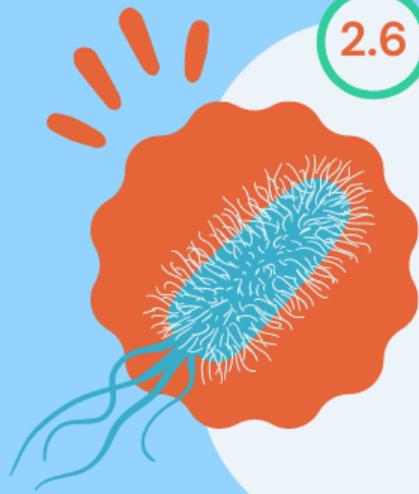
# CALIDAD DE UN ALIMENTO

2.6

## Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento.

Microorganismos como

- Productores de alimentos
- Agentes de deterioro de alimentos: Factores intrínsecos, Tratamientos tecnológicos, Factores extrínsecos, Factores implícitos
- Agentes patógenos transmitidos por alimentos



## Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos

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



2.7

## Conservación de los alimentos.



Conservación por frío

- Refrigeración
- Congelación
- Ultracongelación

Conservación por calor

- Escaldado
- Pasteurización
- Esterilización
- 

Métodos químicos

- Salazón
- Ahumado
- Acidificación
- Escabechado
- adición de azúcar

Otros

- Deshidratación
- Deseccación
- Envasado al vacío

2.8

## Hechos históricos de la conservación de alimentos.

Orígenes de la conservación

- Secado: Mediante sol, calor, con aire o con sal.
- Fermentación: producción de alcoholes o derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur.
- Fuego, ahumado, encurtido, congelación, azúcar o la miel.





2.9

## Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

- Agentes físicos: Mecánicas Temperatura Humedad Aire Luz.
- Agentes químicos: Pardeamiento Enranciamiento
- Agentes biológicos: Enzimáticos, parásitos, microorganismos/bacterias.

## Bibliografía

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