



Nombre de alumno:

LAURA CAMILA ORTEGA ALFONZO

Nombre del profesor:

LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre del trabajo:

SUPER NOTA

Materia:

**PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS**

Grado: 4

Grupo: A

**Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de
octubre de 2021.**

CALIDAD DE UN ALIMENTO

DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO

ASPECTOS EN LA MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

- COMO PRODUCTORES DE ALIMENTOS:

La mayoría de los procesos de fabricación de alimentos en los que intervienen microorganismos se basan en la producción de procesos fermentativos, principalmente de fermentación láctica, de los materiales de partida.

Los alimentos fermentados comprenden productos lácteos, cárnicos, vegetales fermentados, pan y similares y productos alcohólicos.



-COMO AGENTES DE DE DETERIORO DE ALIMENTOS
Se considera alimento deteriorado aquel dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de forma que es inaceptable para el consumo humano. Los agentes causantes de deterioro pueden ser bacterias, mohos y levaduras; siendo bacterias y mohos lo más



importantes

FACTORES:

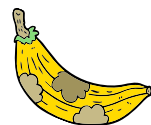


Factores intrínsecos : Constituyen los derivados de la composición del alimento

Tratamientos tecnológicos: Factores que modifican flora inicial como consecuencia del procesado del alimento.

Factores extrínsecos Derivados de la condiciones físicas del ambiente en el que se almacena el alimento.

Factores implícitos Comprenden las relaciones entre los microorganismos establecidas como consecuencia de los factores a, b y c.

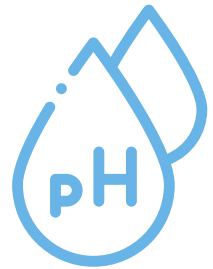
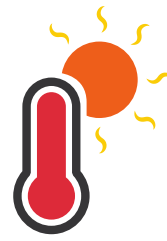
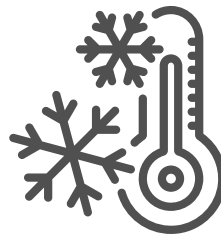


- COMO AGENTES PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS

Ciertos microorganismos patógenos son potencialmente transmisibles a través de los alimentos. En estos casos, las patologías que se producen suelen ser de carácter gastrointestinal, aunque pueden dar lugar a cuadros más extendidos en el organismo e, incluso, a septicemias.

FACTORES QUE AFECTAN AL CRECIMIENTO BACTERIANO

TEMPERATURA
REFRIGERACIÓN
CONGELACIÓN
CHOQUE DE FRIO
ALTAS TEMPERATURAS
RADIACIÓN ULTRAVIOLETA
RADIACIÓN IONIZANTE
ACTIVIDAD DE AGUA REDUCIDA
pH Y ACIDEZ
POTENCIAL REDOX



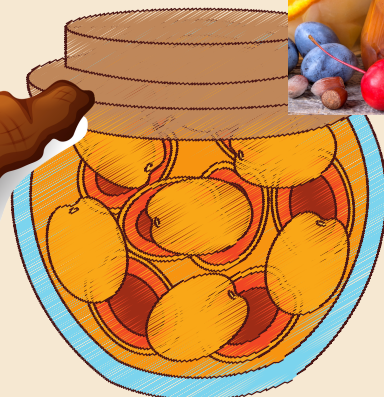
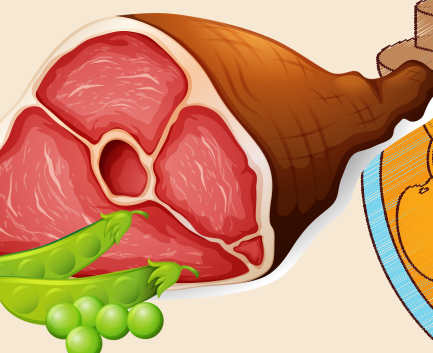
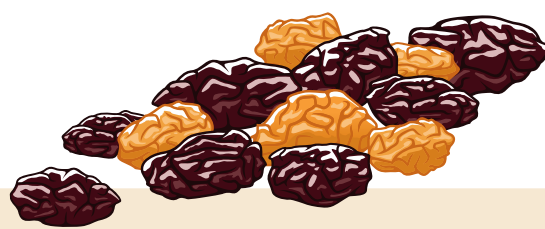
GASES COMO CONSERVADORES

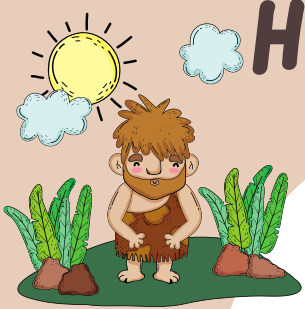
Diversos gases y vapores naturales o artificiales destruyen o inhiben los microorganismos. El nitrógeno y el oxígeno se usan con frecuencia en el envasado y almacenamiento de los alimentos pero su fin primario no es la inhibición de los microorganismos

CONSERVACIÓN DE LOS ALIEMNTOS

TIPOS.

POR FRIO
POR CALOR
AHUMADO
ACIDIFICACIÓN
ESCABECHADO
ADICIÓN DE AZÚCARDESHIDRATACI'N
DESECACIÓN
IRRADIACIÓN
EMPAUE AL VACIO





HECHOS HISTORICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



ORIGENES DE LA CONSERVACIÓN

Para unos fue el secado y para otros la fermentación.

Dentro del secado tenemos técnicas como el secado al sol, mediante calor, con aire o con sal. Para la fermentación tenemos la producción de alcoholes o los derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur.

También podríamos poner el fuego como técnica de conservación.

Gracias al interés por disponer de alimentos cuando había escasez o por circunstancias adversas – sequías, guerras, hambrunas– han ido apareciendo y perfeccionándose otras técnicas de conservación. De esta forma, aparecieron el ahumado, el encurtido o la congelación.

TECNICAS MODERNAS

La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX. Uno de los personajes más importantes en este aspecto fue Nicolás Appert. Este señor, descubrió que al calentar los alimentos dentro de un recipiente de vidrio sellado con corcho, los alimentos duraban mucho más tiempo. Durante este siglo, la técnica de conservación por frío tuvo muchos avances, lo que permitió que se inventaran los frigoríficos y congeladores.

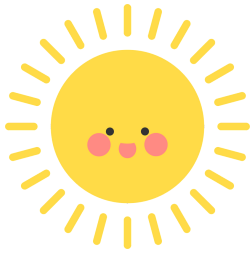
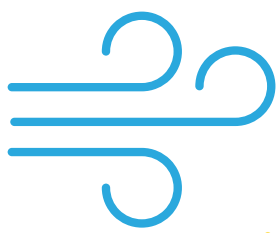


BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación. Otros métodos como la deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado y encurtido retardan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras; son bacteriostáticos.

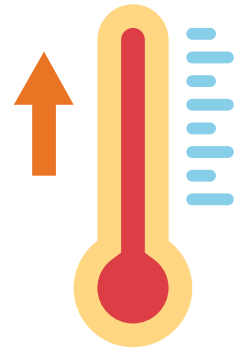
MODOS DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

PRINCIPALES CAUSAS DE ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS



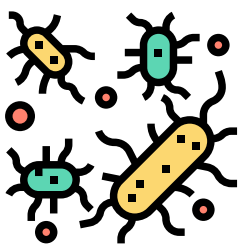
AGENTES QUÍMICOS

Mecánicas
Temperatura
Húmedad
Aire
Luz



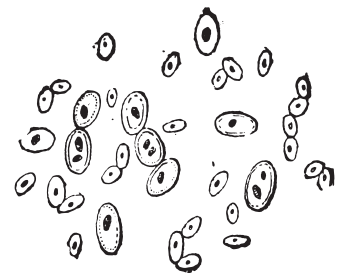
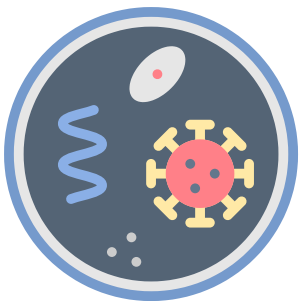
AGENTES FÍSICOS

Pardeamiento
Enrancimiento



AGENTES BIOLÓGICOS

Enzimáticos
Parasitos
Microorganismos
Bacterias
Hongos
Levaduras



REFERENCIA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/afc2622a4eecb9183d97ad746aada0d3.pdf>