

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

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

Nombre del trabajo: [Supernota](#)

**Materia: Preparación y conservación de los
alimentos**

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: “A”

Calidad de un alimento

Desarrollo microbiano y sus condiciones de crecimiento.

- El crecimiento microbiano es un proceso de fisión binaria.
- La tasa de crecimiento aumentará de acuerdo con la cantidad de nutriente disponible. Esto se puede ilustrar de modo sencillo considerando el caso de una célula bacteriana que se divide por fisión para producir dos células hijas.



Hechos históricos de la conservación de alimentos

- Los primeros procesos de conservación fueron a través de la salación de los alimentos, desde la época de los Sumerios hace unos 5,000 años
- Más tarde surgieron otros procedimientos como la conservación en aceite, el ahumado, el secado al sol y las fermentaciones naturales para algunas bebidas.



Conservación de alimentos

¿Qué es?

Es la que evita el crecimiento de microorganismos u otros microorganismos, además de reducir la oxidación de las grasas que causan rancidez.

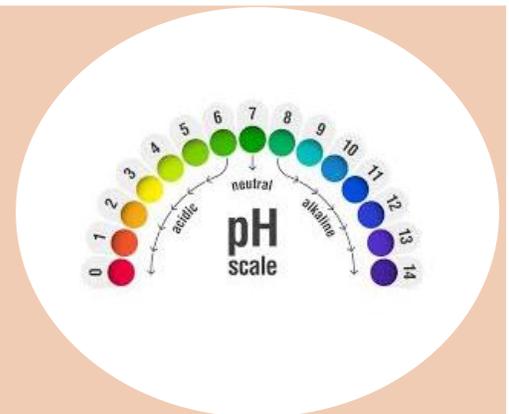
Tipos

- En vinagre
- Es escabeche
- Deshidratación
- Ahumado
- En sal
- Congelación
- En azúcar



Bases de la preservación de alimentos:

- ✓ **Conservación por calor**
- ✓ **Conservación por frío**
- ✓ **Conservación por reducción del contenido de agua**
- ✓ **Conservación por concentración**
- ✓ **Métodos no térmicos**
- ✓ **Envasados en atmosferas controladas**



Modo de acción de los principales mecanismos de conservación

podemos distinguir, por su origen, las debidas a agentes físicos, químicos y biológicos.

Agentes Físicos	Mecánicas
	Temperatura
	Humedad
	Aire
Agentes Químicos	Pardeamiento
	Enranciamiento
Agentes Biológicos	Enzimáticos
	Parásitos
	Bacterias
	Hongos
Microorganismos	Levaduras

