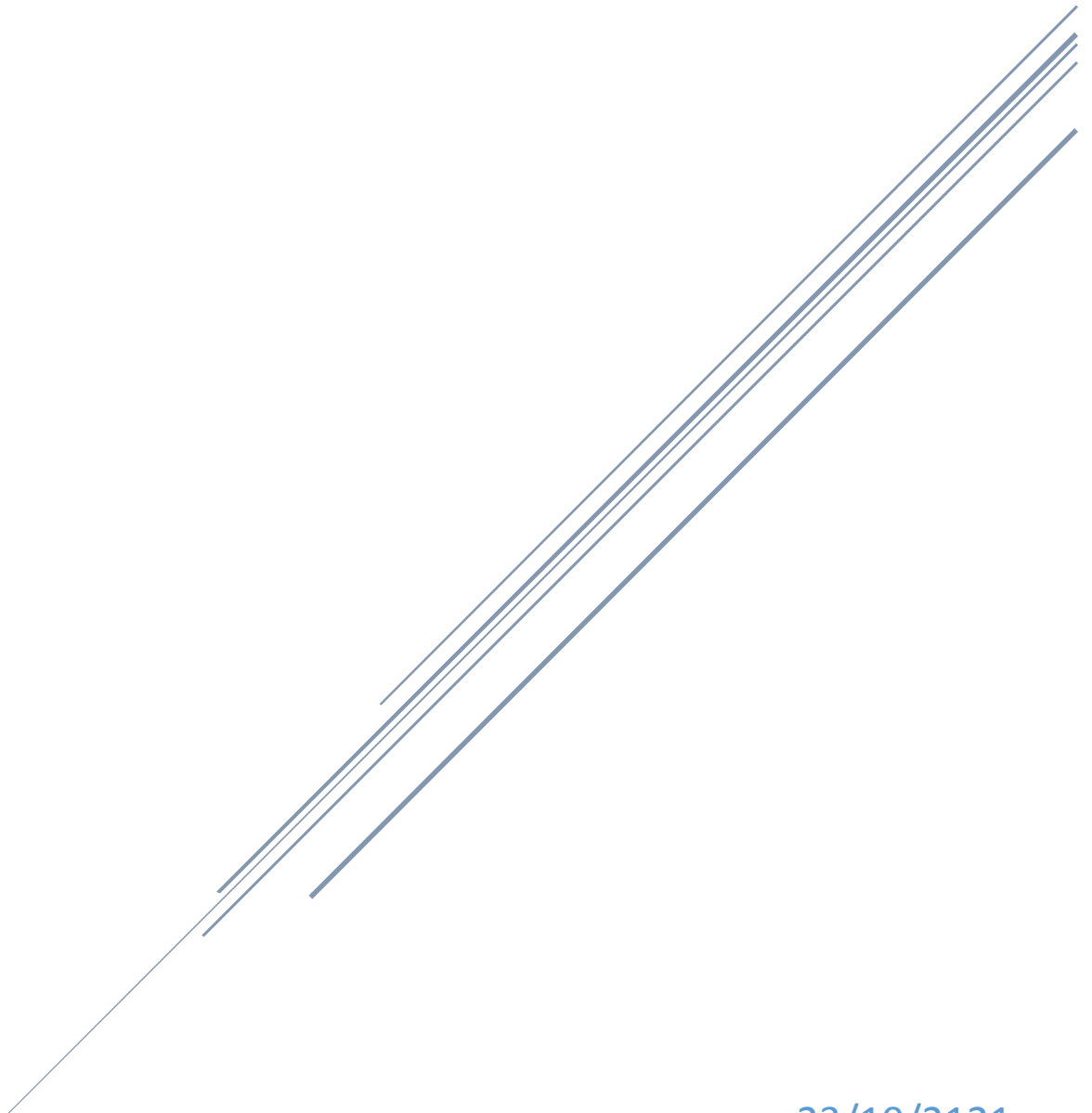


# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS



23/10/2121

Nefi Alejandro azucena Carranza

Cualidades que incluyen tanto las percibidas por los sentidos

# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

## Criterios de calidad de un alimento

Cualidades que incluyen tanto las percibidas por los sentidos

Color Sabor olor Textura

Forma apariencia

higiénicas y químicas

cualidades exigidas

manufactura alimentaria

cualidades sensoriales y sanitarias  
trazabilidad de los alimentos

el Instituto aplica los criterios

análisis sensorial

análisis bacteriológico

químico y la comunicación entre el fabricante y el consumidor

La calidad microbiológica del agua y de los productos alimentarios

la calidad higiénico-sanitaria y la calidad comercial

detectar la presencia de errores.

mecanismos, acciones y herramientas

reglamentación alimentaria concreta

composición, manipulación, transformación, presentación

## Factores de producción de alimentos de calidad

El contenido en nutrientes es una de las características de las que depende el valor nutritivo del alimento, por lo que cualquier reducción de un nutriente afectará al mismo

principales factores que afectan a la calidad final del alimento son

Seguridad sanitaria

Estabilidad

Palatabilidad

Valor nutritivo

Funcionabilidad

Estos cambios en el valor nutritivo de los alimentos serán más o menos importantes en función de

La cantidad de nutrientes que el alimento aporta respecto a la ingesta total de ese nutriente

El estado nutritivo de la población con respecto a ese nutriente, que puede reducirse con un determinado tratamiento o hábito (interacción dieta-fármacos, tabaco, alcohol)

## Métodos para medir la calidad de un alimento

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen: Pruebas microbiológicas

Patógenos

Indicadores de deterioro

Pruebas químicas

Pruebas nutricionales, indicadores de calidad y etiquetado

Declaraciones de autenticidad y etiquetado

El error del método de valoración.

La variabilidad en la composición de los alimentos

principales factores que afectan a la calidad final del alimento son

Seguridad sanitaria

Estabilidad

Valor nutritivo

Funcionabilidad

Palatabilidad

los alimentos serán más o menos importantes en función de

El estado nutritivo de la población con respecto a ese nutriente, que puede reducirse con un determinado tratamiento o hábito (interacción dieta-fármacos, tabaco, alcohol).

La cantidad de nutrientes que el alimento aporta respecto a la ingesta total de ese nutriente