



09 DE OCTUBRE DEL 2021

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO
PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CALIDAD DE UN ALIMENTO

Tiene como objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la

TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

Durante los procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final.

MONDE SELECCIÓN

Instituto más antiguo que testea la calidad de los productos de consumo.

FUNCIÓN PRINCIPAL DE CONTROL DE CALIDAD

Asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos mínimos de calidad

EVALUAR LA CALIDAD

Es una práctica compleja en la que se puede estimar una gran variedad de parámetros que permiten comprobar la presencia o ausencia de propiedades más o menos estandarizadas y que caracterizan a ese alimento.

FACTORES DE PRODUCCIÓN

SEGURIDAD SANITARIA

El alimento no debe producir ningún efecto nocivo para la salud, no debe contener productos tóxicos, microorganismos patógenos o las toxinas de éstos.

ESTABILIDAD

Se trata de prolongar el periodo que el alimento permanece comestible por medio de técnicas que inhiben el crecimiento microbiano y los cambios bioquímicos.

PALATABILIDAD

Relacionado el consumo del alimento, se trata de mejorar las cualidades sensoriales del alimento ampliando la oferta de sabores, colores, olores y texturas, para que el consumidor tenga un abanico mayor de posibilidades.

VALOR NUTRITIVO

El alimento, ante todo, debe proporcionarnos nutrientes, que son necesarios para aportarnos energía y mantenernos sanos.

FUNCIONABILIDAD

Es la producción de alimentos con alguna modificación de las características originarias, con intención de incidir sobre la salud de las personas.

METODO PARA MEDIR LA CALIDAD

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen:

PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS

PATÓGENOS

INDICADORES DE DETERIORO

PRUEBAS QUÍMICAS

CONTAMINANTES Y RESIDUOS CONOCIDOS

PRUEBAS NUTRICIONALES, INDICADORES DE CALIDAD Y ETIQUETADO

PERFILES DE GRASAS

CONTENIDO DE PROTEÍNAS Y CARBOHIDRATOS

Todo producto que no cumpla las características mínimas para decir que es correcto, será eliminado, sin poderse corregir los posibles defectos de fabricación que podrían evitar esos costos añadidos y desperdicios de material.

ERROR DEL METODO DE VALORACIÓN

El valor nutritivo de la dieta no es la suma del valor nutritivo de los alimentos que la componen, ya que existen factores del individuo que afectan a la disponibilidad de los nutrientes.