

**ANTONIO CABRERA RAMIREZ**  
**UDS**  
**PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN**  
**DE LOS ALIMENTOS**  
**MAPA CONCEPTUAL**

# UNIDAD II LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

cualidades que hacen aceptables los alimentos

## 2.1 Criterios de calidad de un alimento.

La calidad de los alimentos

Existen muchos institutos internacionales de la calidad que testean los alimentos

**La primera** tiene una gran importancia debido a que su ausencia

**la segunda**, cabe señalar que hay Microorganismos que aunque carezcan de significado sanitario.

## 2.2 Factores de producción de alimentos de calidad.

**Seguridad sanitaria:** el alimento no debe producir ningún efecto nocivo para la salud

**Estabilidad:** se trata de prolongar el periodo el crecimiento microbiano y los cambios bioquímicos.

**Palatabilidad:** relacionado con el consumo del alimento, se trata de mejorar las cualidades sensoriales del alimento

**Valor nutritivo:** el alimento, ante todo, debe proporcionarnos nutrientes, que son necesarios para aportarnos energía y mantenernos sanos.

## 2.3 Métodos para medir la calidad de un alimento.

Las *pruebas de laboratorio disponibles*

*Pruebas microbiológicas:*

*Pruebas Químicas*

*El error del método de valoración*

El valor nutritivo de la dieta no es la suma del valor nutritivo de los alimentos que la componen

## 2.4 Descomposición de alimentos

La descomposición de los alimentos se da por diversas causas.

Otros factores importantes en la descomposición de los alimentos son la presión

Microorganismos que descomponen los alimentos

La congelación es la manera más común de conservar los alimentos