



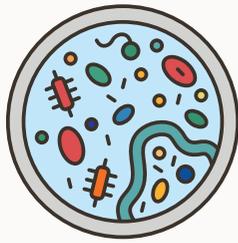
Maria Jose Ruiz Meza

MAPA CONCEPTUAL UNIDAD II

Preparación y conservación de alimentos

Cuarto Cuatrimestre
Nutrición-A

UNIDAD 2



UNIDAD II LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

1

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO

La calidad de los alimentos tiene como objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias,

2

2.2 FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD.

Seguridad sanitaria
Estabilidad
Palatabilidad
Valor nutritivo
Funcionabilidad

3

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Las pruebas de laboratorio disponibles
MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS

4

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

los alimentos son materia orgánica, la pudrición por microorganismos y la oxidación son las principales causas de descomposición.

5

FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Los agentes internos son las enzimas que contienen los alimentos, mientras que los agentes externos son los microorganismos que se encuentran en el medio y crecen en su superficie.

6

FACTORES BIOQUÍMICOS

se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento. Es muy importante para que se puedan llevar a cabo diversas reacciones químicas que afectan la estabilidad del alimento.

7

FACTORES FÍSICOQUÍMICOS.

Temperatura de los alimentos y aislamiento de los alimentos

9

DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO.

Trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal.

8

FACTORES BIOLÓGICOS.

Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas).
Mesófilos (presentes a temperatura ambiente).
Termófilos (presentes a temperaturas altas).

10

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Conservación por frío
Conservación por calor
Métodos químicos
Deshidratación:

BIBLIOGRAFIAS

imagenes recuperadas de canva

}

Universidad del sureste (2022). Antologia de Preparacion, Conservacion de alimentos. Recuperado 18/Septiembre/2022.

deplatadormaeducativauds.com.mx Sitio web:
<https://plataformaeducativauds.com.mx/libro.php?idLibro=1663887794>