



Nombre de alumno: *Pablo David Gómez Valdez*

Nombre del profesor: *Luz Elena Cervantes*

Nombre del trabajo: *Mapa conceptual*

Materia: *Conservación de alimentos*

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: *4*

Grupo: *A*

Los factores alimentarios incluidos en el sistema son la producción de alimentos y algunas de las influencias sobre ésta; el sistema de transporte

el mercado y su relación con el intercambio y almacenamiento, y finalmente la disponibilidad y el acceso alimentario en el hogar.

El proceso de descomposición de los alimentos es el siguiente: ALIMENTO + AUMENTO DE TEMPERATURA + MICROORGANISMOS + TIEMPO = DESCOMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Desarrollo de fertilizantes...
Detergentes enzimáticos...
Medicamentos...
Cosmética...
Alimentos balanceados para mascotas...
Nutrición.

Los factores biológicos o bióticos son los que se incluyen animales, plantas y microorganismos, es decir los seres vivos. En las plantas intervienen los microorganismos que enriquecen el suelo. Otras plantas que brindan protección o compiten por la luz, agua y nutrientes.

Conservar alimentos consiste en impedir la acción de los agentes contaminantes que puedan contaminarlos y alterar sus características originales (olor, sabor, aspecto).

Los métodos de conservación de alimentos, se pueden clasificar de la siguiente manera: Conservación por calor. Conservación por frío. Conservación por reducción del contenido de agua.

CALIDAD DE UN ALIMENTO

Factores de producción de alimentos de calidad.

Descomposición de alimentos.

Factores bioquímicos.

Factores biológicos.

Conservación de los alimentos

Bases de la preservación de alimentos

Criterios de calidad de un alimento.

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales) — sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas.

Métodos para medir la calidad de un alimento

El análisis sensorial de los alimentos parte de cinco parámetros básicos: color, olor, sabor, textura y gusto.

Factores implicados en a descomposición de alimentos.

pH. El pH o grado de acidez de un alimento varía de una escala de 1 a 14...
Enzimas...
Microorganismos...
Humedad...
Temperatura...
pH...
Enzimas.

Factores físico químicos.

Abarca todos aquellos objetos, materiales combustibles, sustancias químicas y fuentes de calor, que bajo ciertas circunstancias de inflamabilidad o combustibilidad, puedan ocasionar incendios y explosiones con consecuencias graves.

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.

Conservación de alimentos en la Edad Antigua — Surgen las primeras técnicas de salazón y ahumado, gracias a los egipcios.