



**Diego Jiménez Villatoro.**

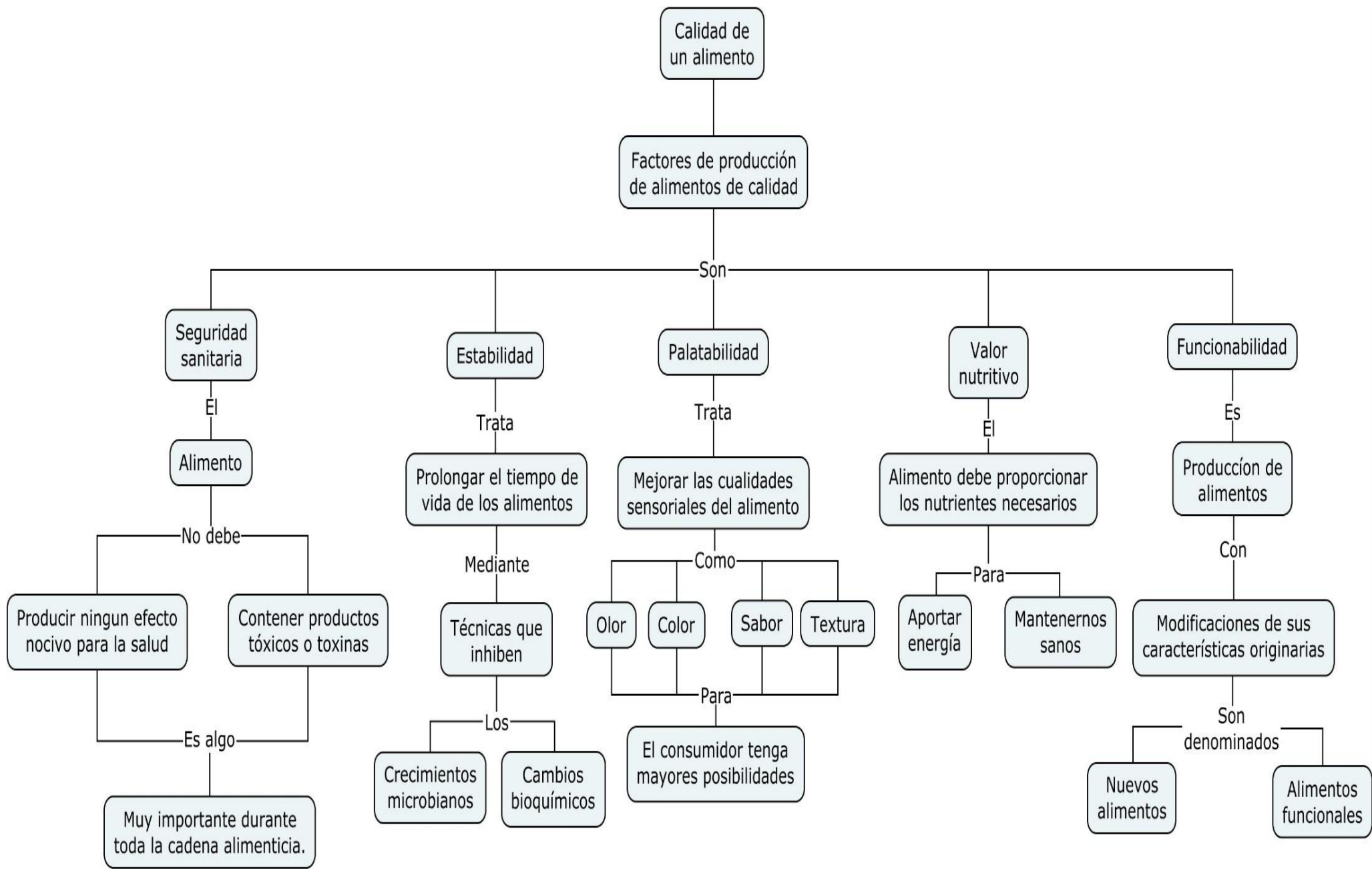
**Ing. Luz Elena Cervantes Monroy.**

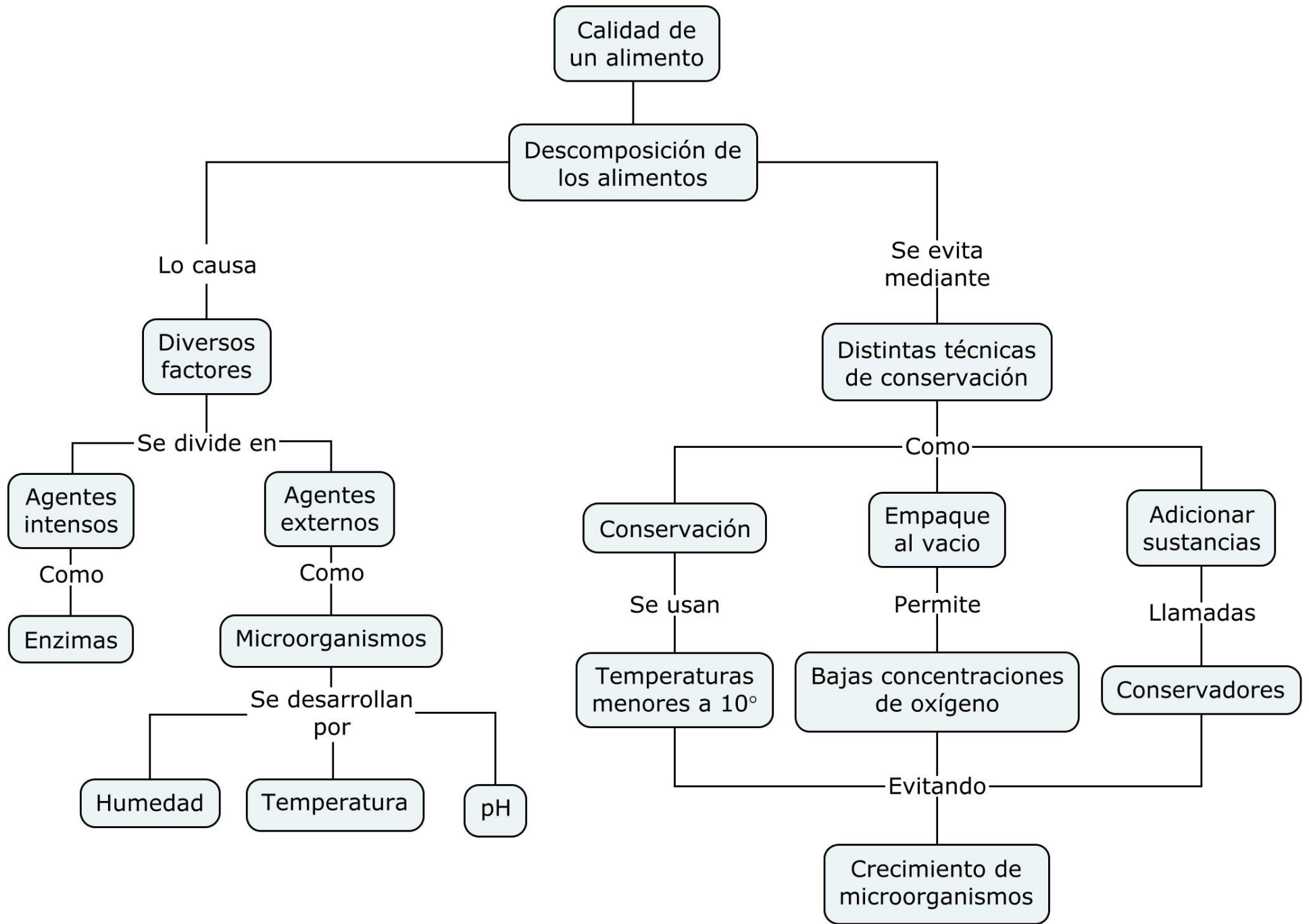
**Mapa conceptual.**

**Preparación y conservación de alimentos.**

**Cuarto cuatrimestre.**

**Nutrición – A.**





Calidad de un alimento

Descomposición de los alimentos

Por factores

Bioquímicos

Fisicoquímicos

Biológicos

Existen

Los

Existen

Contaminantes

Venenos

Cambios son más rápidos a temperaturas más altas.

Tres tipos de microorganismos

Sustituyen

Sustrato

En época

Son

Bacterias

Mohos

Levaduras

Inhibiendo

De calor los alimentos se descomponen más rápido

Estos se clasifican

Función del sustrato original

Debido

Debido a la temperatura que se desarrollan

Proliferación

De

En

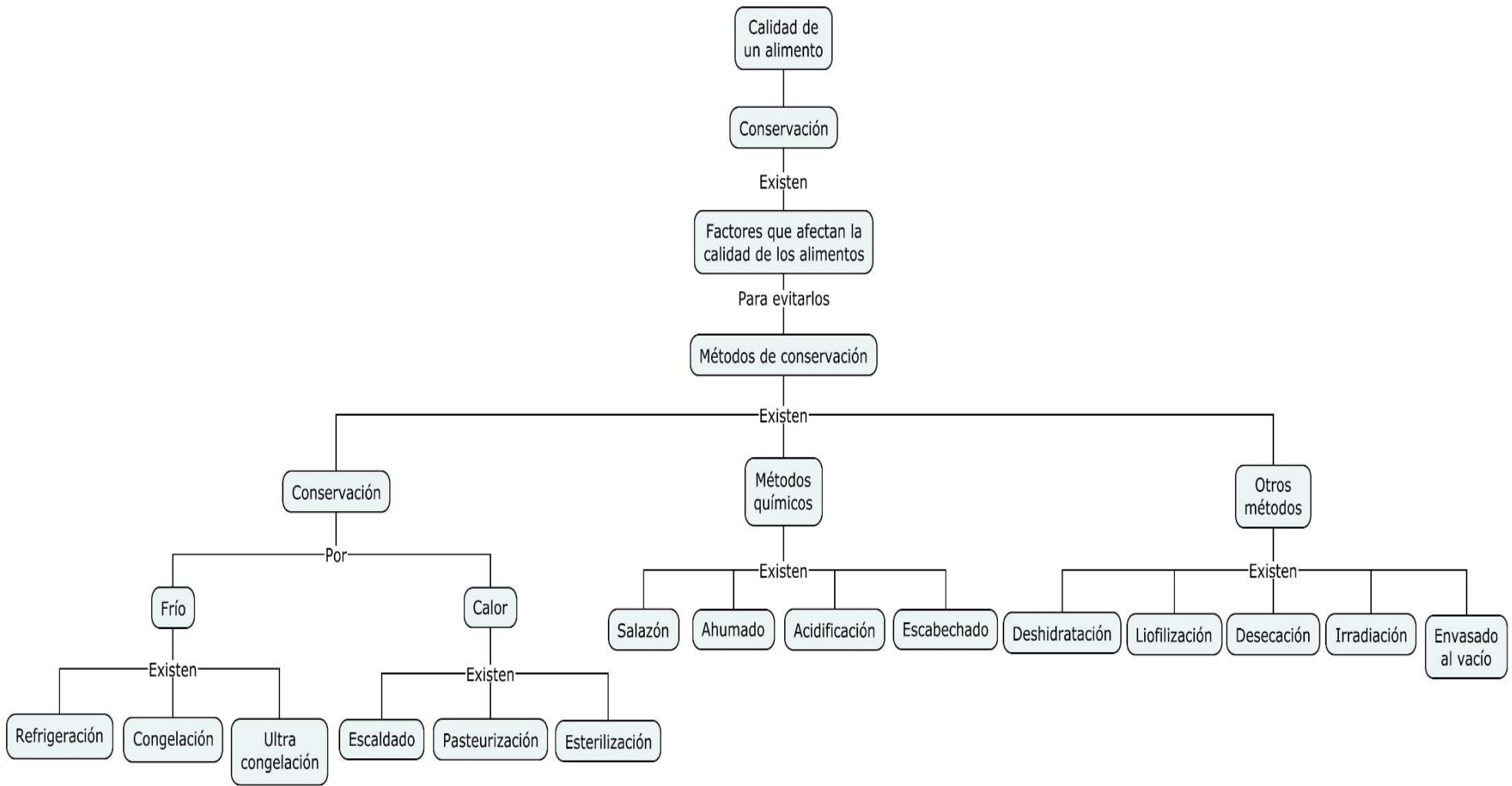
Mohos

Bacterias

Psicrófilos

Mesófilos

Termófilos



## **Bibliografía:**

- Preparación y conservación de alimentos (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado 10 de octubre de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/25a52a722d209ebafdcd2a78b2c3ccff-LCLNU401%20PREPARACION%CC%81Y%20CONSERVACION%20DE%20ALIMENTOS.pdf>