



NOMBRE DE ALUMNO: BRYAN ELI GARCIA ZAMORANO

NOMBRE DEL PROFESOR: GABRIELA EUNICE GARCIA ESPINOZA

NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL

NOMBRE DE LA MATERIA: NUTRICION CLINICA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Que es

EL COCINADO Y EL PROCESADO TECNOLÓGICO, SE UTILIZAN PARA IMPEDIR QUE SE ORIGINE UN DETERIORO O BIEN PARA MEJORAR LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

Se dividen en

Tratamientos térmicos

todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor

SU FUNCION

destrucción microbiana-

INTEGRADO POR

HERVIDO

FRITURA

HORNEADO

TOSTADO

MICROONDAS

ESTERILIZADO

ESCALDADO

Este método consiste en la inmersión de los alimentos en agua, a una temperatura cercana a la de la evaporación durante un tiempo variable

Es un método en el cual se calientan los alimentos -en grasa-, durante un tiempo relativamente corto

Este método utiliza un horno, transmitiendo al alimento calor por radiación y convección

Esta técnica tiene distintas variantes según el método de aplicación del calor, bien sea por una plancha eléctrica, con llama o mediante

Las microondas, son radiaciones electromagnéticas de baja energía que no ionizan el alimento;

Es un tratamiento muy eficaz para controlar el crecimiento bacteriano e incrementar la vida útil de los alimentos, ya que elimina todos los microorganismos y esporas mediante un tratamiento térmico intenso -superior a 100 -.

El escaldado se lleva a cabo por inmersión -de 2 a 10 minutos-, en agua a ebullición, del alimento en una superficie perforada para inhibir la actividad enzimática

Tratamientos por baja temperatura

La conservación por aplicación de bajas temperaturas, y en especial la congelación, es la vía más eficaz para conservar el valor nutritivo de los alimentos

REFRIGERACION

CONGELACION

DESCONGELACION

Eliminación del agua

Secado: es la pérdida de agua parcial en condiciones ambientales naturales o bien de fuentes de calor suaves o Corrientes de aire

Lotificación: es la de sacar acción de un producto previamente congelado que mediante sublimación de hielo al vacío se consigue una masa seca

Concentración: consiste en eliminación parcial de agua en alimentos líquidos

Tratamientos físicos no térmicos

Los procesos no térmicos: alta presión hidrostática, ultrasonidos, campos magnéticos, campos oscilantes o destellos de luz blanca. Estos mecanismos pueden utilizarse para procesar el alimento sin que se vea afectada su calidad y, por tanto, manteniendo sus características organolépticas intactas

Tratamientos biológicos

Son agentes que intervienen a la conservación de alimentos pueden ser levaduras o enzimas

Acidificación

Es un método basado en la reducción del ph del alimento que impide el desarrollo de los microorganismos