



**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**

**LICENCIATURA EN
NUTRICION**

**PROFESORA: LUZ
MONROY**

**ALUMNA: NOEMI
CAROLINA COBOS
ZUMARRAGA**

UNIDAD 2

PARCIAL 2

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO.

CUALIDADES QUE INCLUYEN

tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas

LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS TIENE COMO OBJETO

no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la trazabilidad de los alimentos durante los procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final

ADemás,

es una noción con un importante componente subjetivo, puesto que el principal instrumento evaluador es el consumidor,

LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ES

una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaria,

LA FUNCIÓN PRINCIPAL DEL CONTROL DE CALIDAD ES

asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos mínimos de calidad

EN UNOS CASOS

se comprueban las propiedades de un alimento con las presentes en otro más o menos normalizado

MUCHOS CONSUMIDORES REQUIEREN QUE

los productos sean manipulados de acuerdo con ciertos estándares, particularmente desean conocer los ingredientes que poseen, debido a una dieta,

PARA CONTROLAR LA CALIDAD DE UN PRODUCTO SE REALIZAN

inspecciones o pruebas de muestreo para verificar que las características del mismo sean óptimas.

EL PRODUCTO DE REFERENCIA ESTÁ

definido por una reglamentación alimentaria concreta aspectos como su composición, manipulación, transformación, presentación

2.2 FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD

EL CONTENIDO EN NUTRIENTES ES UNA

de las características de las que depende el valor nutritivo del alimento, por lo que cualquier reducción de un nutriente afectará al mismo.

A) SEGURIDAD SANITARIA

el alimento no debe producir ningún efecto nocivo para la salud, no debe contener productos tóxicos, microorganismos patógenos o las toxinas de éstos

D) VALOR NUTRITIVO

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

SIN EMBARGO, EL VALOR NUTRITIVO ES

uno más de los factores a tener en cuenta para saber la calidad final de un alimento

B) ESTABILIDAD:

se trata de prolongar el periodo que el alimento permanece comestible por medio de técnicas que inhiben el crecimiento microbiano y los cambios bioquímicos.

E) FUNCIONABILIDAD:

es la producción de alimentos con alguna modificación de las características originarias, con intención de incidir sobre la salud de las personas.

EXISTEN VARIOS FACTORES

Que afectan la calidad del alimento

C) PALATABILIDAD:

: relacionado con el consumo del alimento, se trata de mejorar las cualidades sensoriales del alimento ampliando la oferta de sabores, colores, olores y texturas,

COMO PUEDE INTUIRSE,

algunos de estos factores son contradictorios; por ejemplo, el objetivo de la desecación de un alimento es aumentar la conservación del alimento,

2.3 MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

LAS PRUEBAS DE LABORATORIO DISPONIBLES PARA LOS ALIMENTOS PROCESADOS INCLUYEN

Pruebas microbiológicas, Pruebas Químicas,

PRUEBAS NUTRICIONALES, INDICADORES DE CALIDAD Y ETIQUETADO

☒ Perfiles de grasas (saturadas, mono, poli, trans). ☒ Contenido de proteína y carbohidratos

Colesterol. ☒ Perfil de azúcar. ☒ Fibra dietética

PRUEBAS NUTRICIONALES, INDICADORES DE CALIDAD Y ETIQUETADO:

Vitaminas, minerales y electrolitos. ☒ Total, de calorías, calorías de grasa y calorías de azúcar.

Contenido de humedad y nivel de pH

EL ERROR DEL MÉTODO DE VALORACIÓN

La variabilidad en la composición de los alimentos; hay que tener en cuenta que también se producen variaciones durante la producción de los alimentos

DECLARACIONES DE AUTENTICIDAD Y ETIQUETADO

El error del método de valoración. ☒ La variabilidad en la composición de los alimentos

2.4 DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

LA DESCOMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS SE DA POR

diversas causas. Dado que los alimentos son materia orgánica, la pudrición por microorganismos

MICROORGANISMOS QUE DESCOMPONEN LOS ALIMENTOS

La causa más común en la descomposición de los alimentos es la proliferación de microorganismos

BACTERIAS PERTENECIENTES A GÉNEROS TAN VARIADOS COMO

Pseudomonas, Bacillus o Clostridium, entre otros, son importantes causantes de la descomposición de alimentos.

EN LA DESCOMPOSICIÓN

a temperatura es un factor importante, dado que a altas temperaturas las reacciones microbiológicas y de oxidación ocurren más rápido

EN ALGUNOS CASOS LA DESCOMPOSICIÓN DE LA COMIDA

por bacterias específicas puede llevar a infecciones si la comida es ingerida.

LAS BACTERIAS MÁS COMÚNMENTE ASOCIADAS A LAS INFECCIONES

por descomposición de alimentos pertenecen al género Salmonella.

OTROS FACTORES IMPORTANTES EN LA DESCOMPOSICIÓN

de los alimentos son la presión, la humedad y las relaciones carbono-nitrógeno del alimento

¿CÓMO CONTROLAR LAS CAUSAS DE LA DESCOMPOSICIÓN?

La congelación es la manera más común de conservar los alimentos. La temperatura eficaz para retardar el crecimiento de microorganismos y la consecuente descomposición de los alimentos debe ser menor a 10 °C.

ALIMENTOS NO PERECEDEROS Y SU DESCOMPOSICIÓN

Ejemplo de alimentos no perecederos son los granos como el arroz y las alubias, y los alimentos enlatados

2.5 FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS

, el deterioro y la descomposición de los alimentos son producidos por cambios químicos muy complicados

ESTOS CAMBIOS SE GENERAN DESDE

que se obtiene el alimento hasta que llega a nuestra mesa y pueden ser provocados por agentes internos o externos

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

LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN

la aparición de microorganismos en los alimentos son: la humedad, la temperatura y el pH

ÉSTOS ACTÚAN DE FORMA IMPORTANTE

en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras.

TODOS ESTOS FACTORES ACTÚAN DE

de manera conjunta, produciendo cambios en el color, el olor y el sabor de los alimentos

ADEMÁS DE REDUCIR

r el valor nutricional y generar compuestos tóxicos, lo que provoca que un alimento ya no sea apto para consumirse

2.6 FACTORES BIOQUÍMICOS

LAS ENZIMAS Y LOS CONTAMINANTES

Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él, inhibiéndose así la función del sustrato original.

ACTIVIDAD DE AGUA (AW)

La Aw, se refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento.

2.7 FACTORES FÍSICOQUÍMICOS

Es una regla empírica que por cada 10 °C que aumente la temperatura, la rapidez de una reacción se duplicará. Los cambios biológicos son más rápidos a mayores temperaturas.

AISLAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Las frutas y las verduras tienen una capa externa que no es totalmente impermeable porque permite el paso de algunos gases producidos por la respiración de estos alimentos.

2.8 FACTORES BIOLÓGICOS

Existen tres tipos de microorganismos: Bacterias, Mohos y Levaduras.

ÉSTOS A SU VEZ SE PUEDEN CLASIFICAR

de acuerdo a la temperatura en la que se desarrollan en 3 tipos:

3 TIPOS

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

2.9 DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO

LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ES

la parte de la microbiología que trata de los procesos en los que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo alimenticio humano o animal.

LA MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, POR CONSIGUIENTE,

engloba aspectos de ecología microbiana y de biotecnología para la producción.

SE PUEDEN DISTINGUIR TRES ASPECTOS DIFERENTES EN LA MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Los microorganismos como productores de alimentos.
Los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos.
Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos

PARA QUE SE PRODUZCA UNA TOXIINFECCIÓN ES NECESARIO QUE EL MICROORGANISMO HAYA PRODUCIDO:

Suficiente número para colonizar el intestino. b) Suficiente número para intoxicar el intestino. c) Cantidades de toxina significativas

FACTORES QUE AFECTAN AL CRECIMIENTO BACTERIANO EN LOS ALIMENTOS

☒ Temperatura ☒
Refrigeración

2.10 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican en

3 TIPOS

Conservación por frío
Conservación por calor
Métodos químicos
Otros métodos de conservación de alimentos

2.11 HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ALGUNOS DE LOS ALIMENTOS MÁS DURADEROS SON

. los cereales, seguidos de las frutas y verduras, pero los primeros necesitan ser procesados para poder aprovecharlos y los segundos no duran demasiado tiempo.

2.12 BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

Los métodos de preservación de alimentos que destruyen las bacterias son bactericidas; éstos incluyen la aplicación de calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación.

TÉCNICAS MODERNAS

La conservación de alimentos mejoró mucho a partir de la industrialización allá por el siglo XIX. Estas técnicas de conservación de alimentos, nos ha permitido evolucionar como sociedad y ha facilitado el acceso de todo tipo de alimentos a muchas más regiones del mundo.

2.13 MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

. Entre estas causas podemos distinguir, por su origen, las debidas a agentes físicos, químicos y biológicos

BIBLIOGRAFIA

**ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL
SURESTE.(2023).PREPARACION Y
CONSERVACION DE
ALIMENTOS.PDF.<https://plataformaeducativa.ivauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/fdb7f615cb9d8c8fde1e1c0f1d6e2946-LC-LNU405%20PREPARACION%20Y%20CONSERVACION%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>**