

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

**Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos**



profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy

ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL

4 CUATRIMESTRE

NUTRICION

Bibliografía:

García, G. (2022, November 11). Esta es la trascendencia de la calidad en la industria alimentaria. THE FOOD TECH - Medio de noticias líder en la Industria de Alimentos y Bebidas; THE FOOD TECH. <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/esta-es-la-trascendencia-de-la-calidad-en-la-industria-alimentaria/>

Guía sobre la descomposición de alimentos y cómo evitarlo. (n.d.). Gastronomicainternacional.com. Retrieved October 12, 2023, from <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/nutricion/descomposicion-de-alimentos/>

Los factores determinantes de la elección de alimentos. (n.d.). Eufic.org. Retrieved October 12, 2023, from <https://www.eufic.org/es/vida-sana/articulo/los-factores-determinantes-de-la-eleccion-de-alimentos/>

Técnicas de conservación de los alimentos. (n.d.). Quirónsalud. Retrieved October 12, 2023, from <https://www.quironsalud.com/es/comunicacion/notas-prensa/tecnicas-conservacion-alimentos>

(N.d.-a.). Oas.org. Retrieved October 12, 2023, from <https://www.oas.org/ext/es/desarrollo/recursos-educacion-docente/Planes-de-Clase/Detalles/ArtID/2250/ArticleID/2191/Factores-bi-ticos-y-factores-abi-ticos#:~:text=Descripci%C3%B3n%3A%20Factores%20bi%C3%B3ticos%20son%20los,seres%20vivos%20de%20un%20ecosistema.>

(N.d.-b.). Com.Mx. Retrieved October 12, 2023, from <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/fdb7f615cb9d8c8fde1e1c0f1d6e2946-LC-LNJ405%20PREPARAC%C3%93N%20Y%20CONSERVAC%C3%93N%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Los criterios de calidad de un alimento se refieren a las características y propiedades que determinan su valor nutricional, sabor, textura y seguridad para el consumo humano.

EJEMPLO

Estos criterios incluyen aspectos como frescura, aroma, color, contenido nutricional y ausencia de contaminantes.

FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD.

Los factores de producción de alimentos de calidad incluyen aspectos como la genética de las plantas y animales, las prácticas agrícolas sostenibles, el manejo adecuado del suelo, el uso responsable de pesticidas y fertilizantes, y la manipulación adecuada de los animales para garantizar la calidad del producto final.

EJEMPLO

seguridad y la confiabilidad, seguido de la "apetitosidad" y el precio apropiado.

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Existen varios métodos analíticos y sensoriales para medir la calidad de un alimento. Estos métodos incluyen pruebas de laboratorio para determinar la composición química

EJEMPLO

como pruebas sensoriales que evalúan el sabor, aroma, textura y apariencia del alimento.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

La descomposición de alimentos se refiere al proceso natural por el cual los alimentos se deterioran y se vuelven inseguros o no aptos para el consumo

EJEMPLO

Esto puede ser causado por diversos factores como microorganismos, enzimas y reacciones químicas.

FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

La descomposición de los alimentos es un proceso influenciado por factores como la exposición a la luz, humedad, temperatura y la sequedad. Se ocasiona por todos estos factores que favorecen el crecimiento y acción de microorganismos y mohos creando un proceso de descomposición de alimentos.

EJEMPLO

la descomposición de alimentos incluyen la presencia de microorganismos como bacterias, levaduras y mohos, así como condiciones ambientales como temperatura, humedad y oxígeno.

FACTORES BIOQUÍMICOS.

Los factores bioquímicos se refieren a las interacciones químicas y biológicas en los alimentos.

EJEMPLO

Esto incluye enzimas y otras sustancias químicas que pueden afectar la calidad y la seguridad de los alimentos.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

FACTORES FÍSICO QUÍMICOS.

Los factores físico-químicos incluyen propiedades físicas y químicas de los alimentos

EJEMPLO

como el pH, la viscosidad, la solubilidad y la estructura molecular.

FACTORES BIOLÓGICOS.

Los factores biológicos se refieren a los organismos vivos presentes en los alimentos que pueden contribuir tanto a la calidad como a la descomposición de los alimentos.

EJEMPLO

como bacterias, levaduras y mohos

DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO.

El desarrollo microbiano se refiere al crecimiento y proliferación de microorganismos en los alimentos.

EJEMPLO

Las condiciones óptimas para el desarrollo microbiano incluyen la temperatura, la humedad, el pH y la disponibilidad de nutrientes.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La conservación de alimentos es el proceso de mantener la calidad, la seguridad y el valor nutricional de los alimentos durante un período de tiempo prolongado.

EJEMPLO

Esto se puede lograr mediante métodos como la refrigeración, el congelamiento, el secado, la fermentación y el enlatado.

HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

A lo largo de la historia, las personas han desarrollado diversas técnicas para conservar los alimentos y garantizar su disponibilidad durante las estaciones no productivas.

EJEMPLO

Estas técnicas han evolucionado desde métodos simples hasta tecnologías avanzadas

BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Las bases de la preservación de alimentos incluyen el conocimiento de los principios científicos detrás de los métodos de conservación, como la inhibición del crecimiento microbiano, la prevención de la oxidación y la aplicación de calor para destruir microorganismos.

EJEMPLO

físicos, químicos, mixtos y conservación en atmósferas modificadas.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

MODO DE ACCION DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACION

Cada método de conservación tiene un modo de acción específico.

EJEMPLO

Por ejemplo, la refrigeración y el congelamiento ralentizan el crecimiento microbiano, mientras que el calor mata a los microorganismos. La fermentación implica la actividad de microorganismos beneficiosos que producen ácido para preservar el alimento.

