

**Nombre del alumno:**

Sofía Yamileth Guillén Flores

**Nombre del Profesor:**

Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre Trabajo:**

Mapa Conceptual

**Materia:**

Preparación y Conservación de los Alimentos

**Grado:**

Cuarto Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-04

# UNIDAD 2

## CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO

objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la trazabilidad de los alimentos

## FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD

El contenido en nut es una de las caract de las que depende el valor nutritivo del alimento, por lo que cualquier reducción de un nutriente afectará al mismo.

## MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen:  
Pruebas microbiológicas, químicas

## CALIDAD

Tiene como objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final.

## CARACTE.

Carga microbiana varía dependiendo del tipo de alimento. conjunto de los mecanismos, acciones realizadas para detectar la presencia de errores.

## FACTORES

- seguridad sanitaria
- estabilidad
- palatabilidad
- valor nutritivo
- funcionalidad

## APORTA

respecto a la ingesta total de ese nutriente

## ERROR

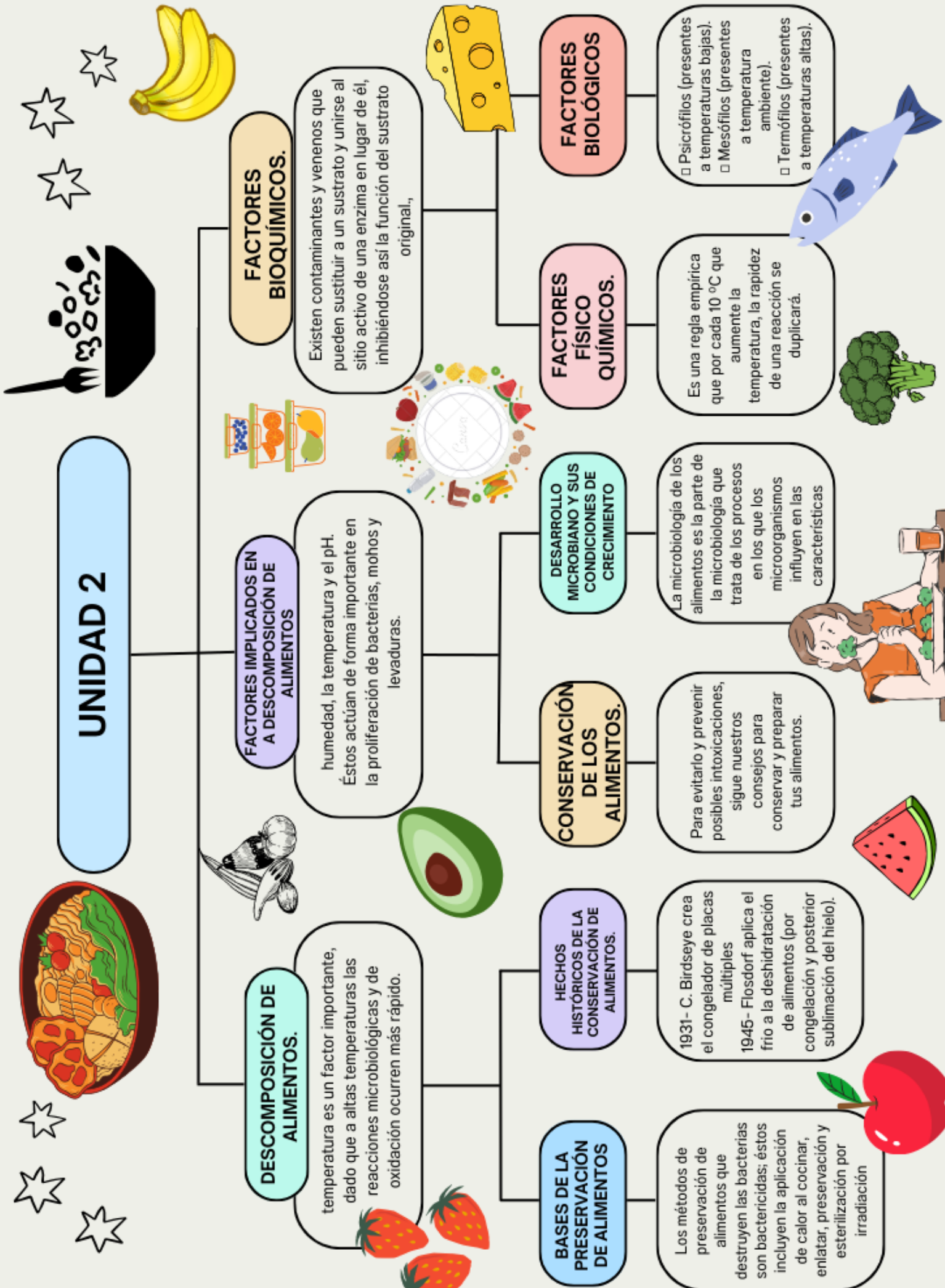
La variabilidad en la composición de los alimentos; hay que tener en cuenta que también se producen variaciones durante la producción de los alimentos.

## VALOR

nutritivo de la dieta no es la suma del valor nutritivo de los alimentos que la componen, ya que existen factores del individuo



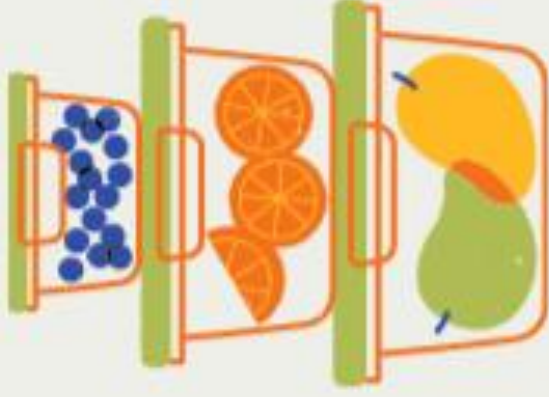
# UNIDAD 2



# UNIDAD 2

## MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

el uso de radiaciones, tanto ionizante (irradiación), como no ionizante (microondas), altas presiones, campos eléctricos, magnéticos, etc



**BIBLIOGRAFÍA:**

Antología para Preparación y Conservación de los Alimentos. Universidad del Sureste. PDF.  
2023