

ACTIVIDAD 2, MAPA CONCEPTUAL



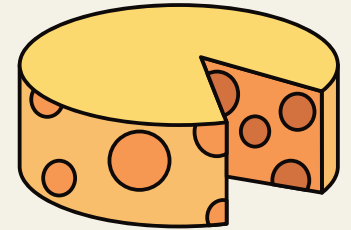
"LA CALIDAD DE UN
ALIMENTO"

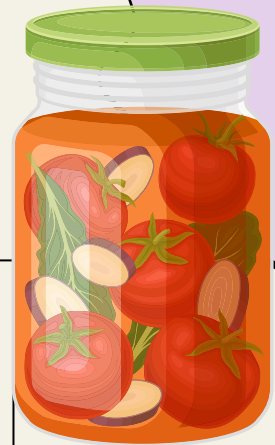
ASIGNATURA: PREPARACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA

4TO. CUATRIMESTRE
13/10/23





CALIDAD DE UN ALIMENTO

Cualidades que incluyen tanto las percibidas por los sentidos sabor, olor, color, textura, forma y apariencia,

Todo producto que no cumpla las características mínimas, será eliminado,

El contenido en nutrientes es una de las características de las que depende el valor nutritivo del alimento

Palatabilidad: relacionado con el consumo del alimento, se trata de mejorar las cualidades sensoriales del alimento

La calidad de los alimentos es una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaria

Para controlar la calidad de un producto se realizan inspecciones o pruebas de muestreo para verificar que las características sean óptimas

El contenido en nutrientes es una de las características de las que depende el valor nutritivo del alimento

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

los factores principales que cuentan son: gusto, salud, conveniencia, etiquetado, envase, respeto del medio ambiente e innovación.

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

Seguridad sanitaria: el alimento no debe producir ningún efecto nocivo para la salud, no debe contener productos tóxicos

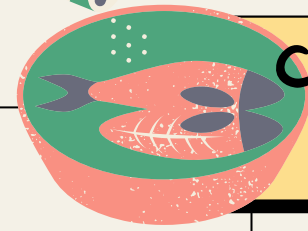
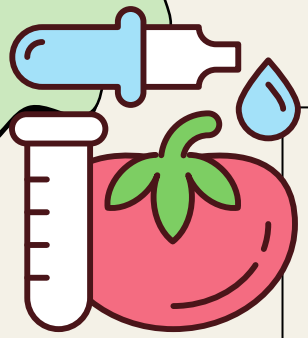
Funcionabilidad: es la producción de alimentos con alguna modificación de las características originarias, con intención de incidir sobre la salud de las personas.

La función principal del control de calidad es asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos mínimos de calidad

el producto de referencia está definido por una reglamentación alimentaria concreta aspectos como su composición, manipulación, transformación, presentación

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





CALIDAD DE UN ALIMENTO



La descomposición de los alimentos se da por diversas causas. Dado que los alimentos son materia orgánica

bacterias específicas puede llevar a infecciones si la comida es ingerida

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

de acuerdo a la temperatura en que se desarrollan. Existen tres tipos de microorganismos: Bacterias, Mohos y Levaduras.

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

las infecciones por descomposición de alimentos pertenecen al género Salmonella

Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él

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

Otros factores son la presión, la humedad y las relaciones carbono-nitrógeno del alimento

Ingerir alimentos descompuestos puede tener diversos efectos en la salud humana

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

Existen muchos factores que pueden afectar a la calidad de los alimentos o causar su deterioro

pueden también tener influencia en la acción de los microorganismos y en la oxidación de la comida.

Las causas de descomposición también pueden evitarse adicionando a los alimentos sustancias extra que inhiban las causas de la descomposición

Los cambios biológicos son más rápidos a mayores temperaturas, hasta llegar a una temperatura óptima

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

BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.LIBRO DE
PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS
ALIMENTOS.PDF