



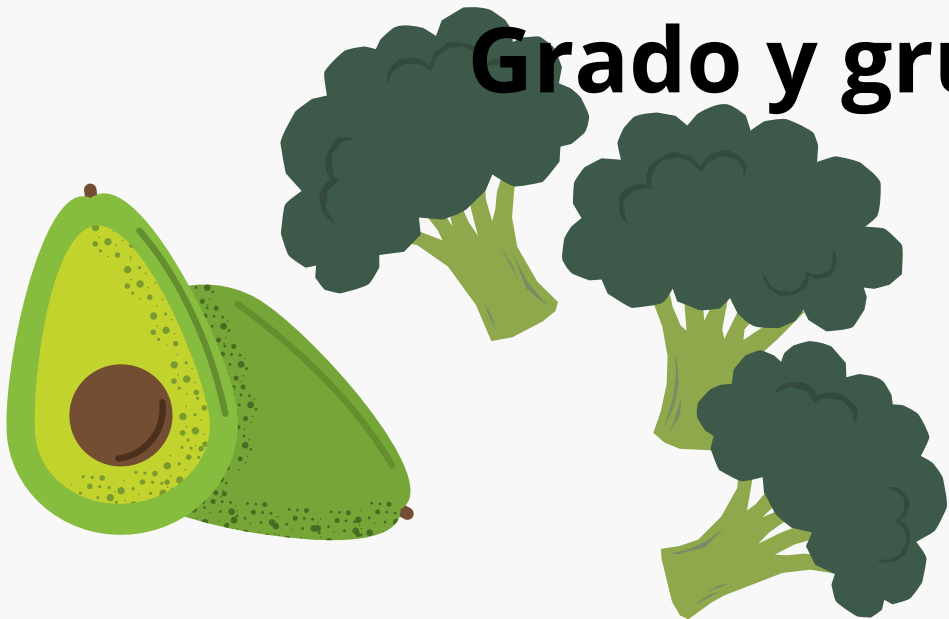
**Nombre: Norma Daniela
Villatoro Monzón**



**Asesor académico: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Actividad: Mapa Conceptual

Grado y grupo: LNU-3



The logo for UDS (Universidad de Sonora) features a stylized blue and white emblem on the left, followed by the letters "UDS" in a bold, dark blue, sans-serif font.

CALIDAD DE UN ALIMENTO

QUE SON

conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

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

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

CARACTERÍSTICAS

conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.

CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO.

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

CALIDAD

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

FACTORES

- seguridad sanitaria
- estabilidad
- palatabilidad
- valor nutritivo

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

- pruebas microbianas
- pruebas químicas
- pruebas nutricionales

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



Descomposición de alimentos

> IDEA PRINCIPAL DEL PROYECTO

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

> ¿QUE ES?

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

> FACTORES

•temperatura es un factor importante, dado que a altas temperaturas las reacciones microbiológicas y de oxidación ocurren más rápido. A bajas temperaturas la descomposición se da más lentamente.

> FACTORES

humedad, la temperatura y el pH. Éstos actúan de forma importante en la proliferación de bacterias, mohos y levaduras.

> ALIMENTOS NO PERECEDERO S Y SU DESCOMPOSICIÓN

Los alimentos no perecederos son aquellos que pueden tardar mucho tiempo en descomponerse y su descomposición no depende tanto de las características del mismo alimento, sino de factores externos.

> COMO CONTROLAR LAS CAUSAS DE LA DESCOMPOSICIÓN?

Ingerir alimentos descompuestos puede tener diversos efectos en la salud humana.

> MICROORGANISMOS QUE DESCOMPON EN LOS ALIMENTOS.

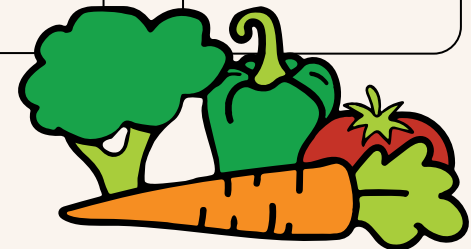
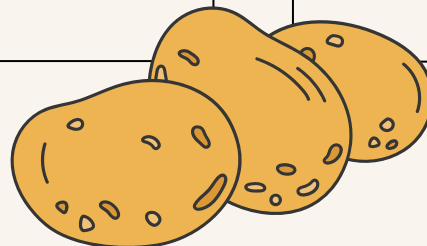
La causa más común en la descomposición de los alimentos es la proliferación de microorganismos

> FACTORES

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

> FACTORES

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





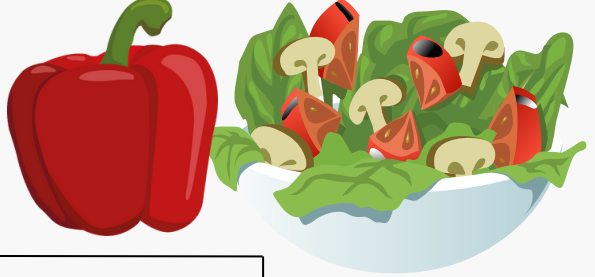
→ FACTORES BIOQUÍMICOS

→ ENZIMAS Y CONTAMINANTES

Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo

→ ACTIVIDAD DE AGUA (AW)

refiere al agua libre disponible para el crecimiento de microorganismos en un alimento.



→ FACTORES FÍSICOQUÍMICOS.

- Acción de la temperatura en los procesos biológicos
- Aislamiento de los alimentos



→ POTENCIAL REDOX.

Se piensa que el potencial redox es un importante factor selectivo en todos los ambientes, incluidos los alimentos, que probablemente influye en los tipos de microorganismos presentes y en su metabolismo.



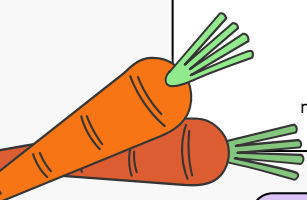
→ RADIACIÓN IONIZANTE

La radiación ionizante es altamente letal, puede ajustarse su dosis para producir efectos pasteurizantes o esterilizantes y su poder de penetración es uniforme.



→ CONGELACIÓN

congelación del agua. Estas temperaturas pueden variar desde la que se obtiene en un congelador casero (en torno a -2 a -10°C)



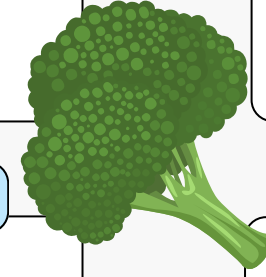
→ ÁCIDOS ORGÁNICOS.

actividad antimicrobiana de un ácido orgánico o de su éster se debe a las moléculas no disociadas de este compuesto, porque esta forma molecular es la más soluble en las membranas celulares




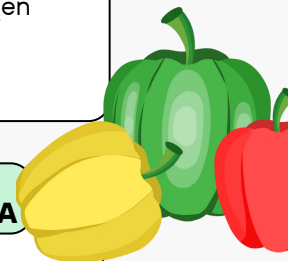
→ PH Y LA ACIDEZ.

presencia de ácidos en el alimento produce una drástica reducción de la supervivencia de los microorganismos



→ RADIACIÓN ULTRAVIOLETA

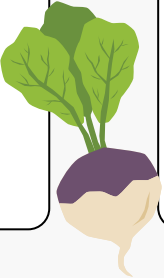
La radiación ultravioleta produce una disminución exponencial en el número de células vegetativas o de esporas vivas con el tiempo de irradiación.





→ CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Existen muchos factores que pueden afectar a la calidad de los alimentos o causar su deterioro. Para evitarlo y prevenir posibles intoxicaciones, sigue nuestros consejos para conservar y preparar tus alimentos.



→ SALES DE CURADO Y SUBSTANCIAS ANÁLOGAS.

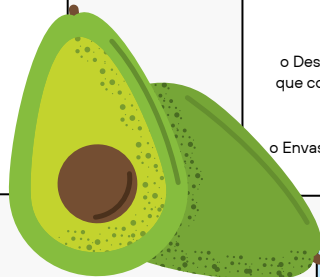
Las sales de curado son el cloruro sódico y los nitratos o nitritos de sodio y potasio; estos productos modifican el alimento base en el color, aromas, textura y sensibilidad al crecimiento microbiano.

→ GASES COMO CONSERVADORES.

Diversos gases y vapores naturales o artificiales destruyen o inhiben los microorganismos

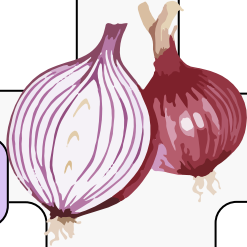
→ CONSERVACIONES

- Frio
- refrigeración
- congelación
- ultra congelación
- escaldado



→ OTROS METODOS

- o Deshidratación: todo proceso que implique la pérdida de agua.
- o Liofilización: se basa en una desecación en donde se produce el paso de sólido a gas sin pasar por la fase líquida
- o Desecación: se aplica una extracción de humedad que contiene el alimento en condiciones ambientales naturales.
- o Irradiación: Atmósferas modificadas.
- o Envasado al vacío: este método se utiliza para extraer el aire que rodea al alimento.



→ HECHOS HISTORICOS

El ser humano siempre ha necesitado disponer de alimentos, evidentemente, pero no siempre ha podido almacenarlos durante más tiempo del que duran en su forma natural.



→ METODOS QUIMICOS

- salazon
- ahumado
- escabechado

→ BASES DE LA PRESERVACIÓN

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

Esta técnica se popularizó tras su descubrimiento, aunque lo hizo mucho más cuando Louis Pasteur detalló este proceso y explicó por qué mejoraba la conservación de los alimentos.

