



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual.

Materia: Preparación y conservación de Alimentos.

Grado: 4°

Grupo: LN4

Comitán de Domínguez Chiapas a **14 de Octubre del 2023.**

CALIDAD DEL ALIMENTO

¿QUÉ ES?

Es

Un conjunto de cualidades

Para

Garantizar un alimento seguro

Las

Cualidades

Son

Sensoriales

Olor, color, sabor, textura

Sanitarias

FACTORES DE PRODUCCIÓN

Seguridad alimentaria

No debe producir ningún efecto nocivo para la salud

Estabilidad

Son las

Técnicas de conservación

Palatabilidad

Tratar de mejorar las cualidades sensoriales

Valor nutritivo

Contener los nutrientes necesarios para aportar energía y salud

Funcionabilidad

Producción de alimentos con alguna modificación favorable a la salud de las personas

CALIDAD DEL ALIMENTO

MÉTODOS DE MEDICIÓN

Pruebas microbiológicas

Indicadores de deterioro-patogeno

Pruebas químicas

Contaminantes y residuos conocidos

Pruebas nutricionales

HC, LP, PT, vitaminas y minerales

DESCOMPOSICIÓN DEL ALIMENTO

FACTORES

Temperatura, lugar de almacenamiento, calidad del alimento, tipo de alimento

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Refrigeración, congelación, fermentación, cocción, salazón, entre otros.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste (2023). Antología de Preparación y Conservación de Alimentos (pp 48-74). PDF. [*fdb7f615cb9d8c8fde1e1c0f1d6e2946-LC-LNU405 PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.pdf](#) (plataformaeducativauds.com.mx)