



**Nombre de alumno: Karla  
Daniela Pinto Lara**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

**Materia: preparación y  
conservación de alimentos**

**Grado: 4 Grupo: A**

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## ¿QUE ES?

es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores

## CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO.

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

## 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

### SENSORIALES

sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas

### OBJETO

no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias

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

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

### FACTORES

- Seguridad sanitaria
- Estabilidad
- Palatabilidad
- Valor nutritivo
- Funcionabilidad

algunos de estos factores son contradictorios; por ejemplo, el objetivo de la desecación de un alimento es aumentar la conservación del alimento

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

Las pruebas de laboratorio disponibles para los alimentos procesados incluyen

## DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Dado que los alimentos son materia orgánica, la pudrición por microorganismos y la oxidación son las principales causas de descomposición.

## FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

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

Pruebas microbiológicas,  
Pruebas Químicas  
Pruebas nutricionales,  
indicadores de calidad y etiquetado

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

## FACTORES

- temperatura
- humedad
- oxidación

## MICROORGANISMOS

- Pseudomonas, Bacillus o Clostridium

## FACTORES

- humedad
- ph
- temperatura

## ACTUAN SOBRE

proliferaciones de bacterias, moho y levaduras.

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## FACTORES BIOQUÍMICOS.

Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él, inhibiéndose así la función del sustrato original.

## FACTORES FÍSICOQUÍMICOS.

Factores fisicoquímicos.

## FACTORES BIOLÓGICOS.

Clasificación de microorganismo de acuerdo a la temperatura en que se desarrollan.

### ACCIÓN DE LA TEMPERATURA EN LOS PROCESOS BIOLÓGICOS

Es una regla empírica que por cada 10 °C que aumente la temperatura, la rapidez de una reacción se duplicará.

### AISLAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Las frutas y las verduras tienen una capa externa que no es totalmente impermeable porque permite el paso de algunos gases producidos por la respiración

### CLASIFICACION

- Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas).
- Mesófilos (presentes a temperatura ambiente).

### CLASIFICACION

- Termófilos (presentes a temperaturas altas).

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

Los valores de  $A_w$  van de 0 a 1

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO.

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 humano o animal.

### LOS MICROORGANISMOS COMO PRODUCTORES DE ALIMENTOS.

Los procesos microbianos dan lugar a alteraciones en los mismos que les confieren más resistencia al deterioro o unas características organolépticas (sabor, textura, etc.) más deseables.

### LOS MICROORGANISMOS COMO AGENTES DE DETERIORO DE ALIMENTOS

Se considera alimento deteriorado aquel dañado por agentes microbianos, químicos o físicos de forma que es inaceptable para el consumo humano

## CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Para evitarlo y prevenir posibles intoxicaciones, sigue nuestros consejos para conservar y preparar tus alimentos.

### SE CLASIFICAN EN:

- congelacion por frio
- conservacion por color
- metodos quimicos
- deshidratacion
- leofilizacion.

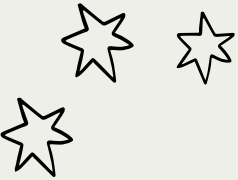
## HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

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

### TECNICAS MODERNAS

A partir de la industrialización

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



## BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS.

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

## MODO DE ACCIÓN DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACIÓN

Para entender la evolución de las distintas prácticas de conservación de los alimentos es necesario conocer las causas del deterioro y su posible prevención

### AGENTES FÍSICOS

Los agentes físicos suelen actuar durante los procesos de cosecha y los tratamientos posteriores

### AGENTES QUÍMICOS

Los agentes químicos se manifiestan especialmente durante los procesos de almacenamiento de los alimentos.

**UDS, Antología de preparación y  
conservación de alimentos. pp 48-74**

-