



# Preparación y conservación de alimentos.



Alumno: Jimena Maldonado Marín.  
Profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy.

# CALIDAD DE ALIMENTOS.

## 2.1 CRITERIOS DE CALIDAD.

Cualidades sensoriales: sabor, olor, textura, forma, apariencia, tanto higiénicas como químicas. Es decir cualidades sensoriales y sanitarias.

## 2.2 FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

1. Seguridad sanitaria.
2. Estabilidad.
3. Palatabilidad.
4. Valor nutritivo.
5. Funcionalidad.

## 2.3 MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD.

Existen muchos métodos para medir la calidad de un alimento y algunos son: Pruebas microbiológicas, pruebas químicas y pruebas nutricionales.

## 2.4 DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Esto puede tener diferentes causas, y pueden ser: Temperatura, presión, microorganismos, oxidación en la comida, etc.

## 2.5 FACTORES DE DESCOMPOSICIÓN.

Estos pueden ser producidos por los cambios físico y químicos que sufren los alimentos durante todo su proceso.

## ÉSTOS PUEDEN SER.

1. Internos: enzimas.
2. Externos: microorganismos.

## MICROORGANISMOS

Existen diversos microorganismos que pueden facilitar la descomposición y algunos son: pseudomonas, bacillus o clostridium.

## 2.6 FACTORES BIOQUÍMICOS.

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

## 2.7 FACTORES FÍSICO-QUÍMICOS.

Acción de temperatura en procesos biológicos: los cambios son más rápidos a altas temperaturas. aislamiento de alimentos.

# CALIDAD DE ALIMENTOS.

## 2.8 FACTORES BIOLÓGICOS.

Clasificación a la temperatura en que se desarrollan, tipos de microorganismos: bacterias, mohos y levaduras.

## CLASIFICACIÓN.

1. Psicrófilos: bajas temperaturas.
2. Mesófilos: Temperatura ambiente.
3. Termófilos: altas temperaturas.

## 2.9 DESARROLLO MICROBIANO.

Microorganismos como agentes de deterioro.  
Microorganismos como agentes patógenos.  
Microorganismos como productores de alimentos.

## 2.10 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Existen diferentes tipos y son:  
Conservación por frío.  
Conservación por calor.  
Conservación mediante métodos químicos.

## 2.11 HECHOS HISTÓRICOS.

Con el paso de los años se han ido mejorando las técnicas para una mejor conservación, las técnicas modernas mejoraron mucho a partir de la industrialización del siglo XIX.



## 2.12 BASES DE PRESERVACIÓN.

Los distintos métodos de preservación ayudan a la destrucción de bacterias se les conoce como bacterisidas.

## OTROS SON.

Deshidratación, congelación, tratamiento con antibióticos, salado o encurtidos.

## 2.13 MODO DE ACCIÓN DE LA CONSERVACIÓN.

Agentes físicos: mecánica y temperatura.  
Agentes químicos: pardeamiento o reacción de Maillard.  
Agentes biológicos: microorganismos o parásitos.

# **Bibliografía.**

Universidad del sureste 2023,  
antología para preparación y  
conservación de alimentos.