



## MAPA CONCEPTUAL

*Nombre del Alumno: Brayan  
Velasco Hernandez*

*Parcial:2do*

*Nombre de la Materia:  
Conservacion de alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura:  
Nutricion*

*Cuatrimestre:4to*



## FACTORES FÍSICO QUÍMICOS

Los cambios biológicos son más rápidos a mayores temperaturas, hasta llegar a una temperatura óptima; puedes observar que en época de calor se descomponen más rápido los alimentos debido a la rápida proliferación de mohos y bacterias

## 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 BIOLÓGICOS

Bacterias, Mohos y Levaduras. Éstos a su vez se pueden clasificar, de acuerdo a la temperatura en la que se desarrollan en 3 tipos: Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas). Mesófilos (presentes a temperatura ambiente). Termófilos (presentes a temperaturas altas).

## CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO

el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia



## FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD

el valor nutritivo, Los principales factores que afectan a la calidad final del alimento son: Seguridad sanitaria, estabilidad, Palatabilidad valor nutritivo y funcionalidad

## MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

pruebas microbiológicas y pruebas químicas.  
Pruebas nutricionales, indicadores de calidad y etiquetado: Perfiles de grasas (saturadas, mono, poli, trans). Contenido de proteína y carbohidratos. Colesterol. Perfil de azúcar. Fibra dietética. Vitaminas, minerales y electrolitos

# LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

## FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Estos cambios se generan desde que se obtiene el alimento hasta que llega a nuestra mesa y pueden ser provocados por agentes internos o externos

## DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

En la descomposición, la 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

# BIBLIOGRAFÍA

**LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA  
ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE  
PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS  
EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.**

**HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/FDB7F615CB9D8C8FDE1E1C0F1D6E2946-LC-LNU405%20PREPARACIÓN%20Y%20CONSERVACIÓN%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF**

