



**Universidad Del
Sureste**

**Licenciatura en
Nutricion**

L.N Johanna

**Guadalupe Leal
Lopez**

**Zunun Ruiz Jose
Manuel**

**Conservacion de
Alimentos**

Tapachula Chiapas

**12 de octubre del
2024**

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS



FORMAS ORGANOLEPTICAS

Los alimentos destacan por sus propiedades organolépticas, que suponen particularidades que se miden a través de análisis sobre las sensaciones que producen al paladar de quien los consume. Este análisis sensorial se basa en cuatro parámetros básicos: color, sabor, textura y aroma.

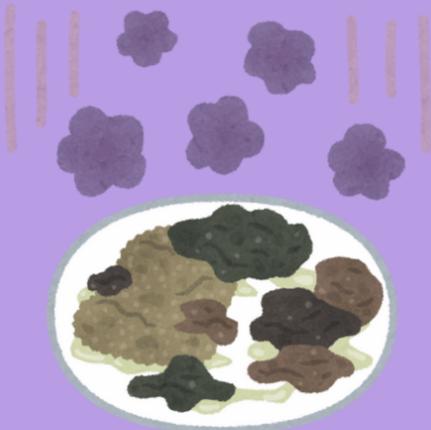
ALIMENTO CONTAMINADO

son aquellas que contienen sustancias dañinas o microorganismos que se están presentes en los alimentos contaminados.



ALIMENTO DESCOMPUESTO

cambian completamente sus formas organolépticas por que ya están en un estado de descomposición.



MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

El propósito fundamental del manejo higiénico óptimo en los servicios de alimentación es el de disminuir la incidencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) y mejorar nuestros mecanismos de prevención, control y diagnóstico ante la inseguridad alimentaria-nutricional y aunado a esto a la biodisponibilidad de los nutrientes ingeridos en establecimientos públicos y privados.



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

salmonela
amebiasis
botulismo
hepatitis
E coli

CONCLUSION: es importante manipular los alimentos con el fin de sanitizarlos para después prepararlos y evitar enfermedades muy infecciosas.