

Universidad del
Sureste



Licenciatura en Nutrición

L.N Johanna Guadalupe Leal Lopez

López Bautista Joseph Alexis

Preparación y conservación de alimentos

4to cuatrimestre

Didactica

12 de octubre de
2024

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS



LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS SON PROPIEDADES QUE TIENEN LOS ALIMENTOS COMO COLOR, OLOR, SABOR Y TEXTURA

ALIMENTO CONTAMINADO Y DESCOMPUESTO



UN ALIMENTO DESCOMPUESTO SE DISTINGUE DE UNO CONTAMINADO DEBIDO A QUE PUEDE PERCIBIR QUE ESTA EN MAL ESTADO POR SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS, MIENTRAS QUE EL ALIMENTO CONTAMINADO NO

HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

ES EL CONJUNTO DE MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS SEAN SEGUROS PARA EL CONSUMO. ESTAS MEDIDAS SON NECESARIAS EN TODAS LAS ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA, DESDE LA PRODUCCIÓN HASTA LA VENTA FINAL



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

SON AQUELLAS QUE SE PRODUCEN AL CONSUMIR ALIMENTOS O AGUA CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS, PARÁSITOS O SUSTANCIAS TÓXICAS. PUEDEN PROVOCAR INFECCIONES O INTOXICACIONES