



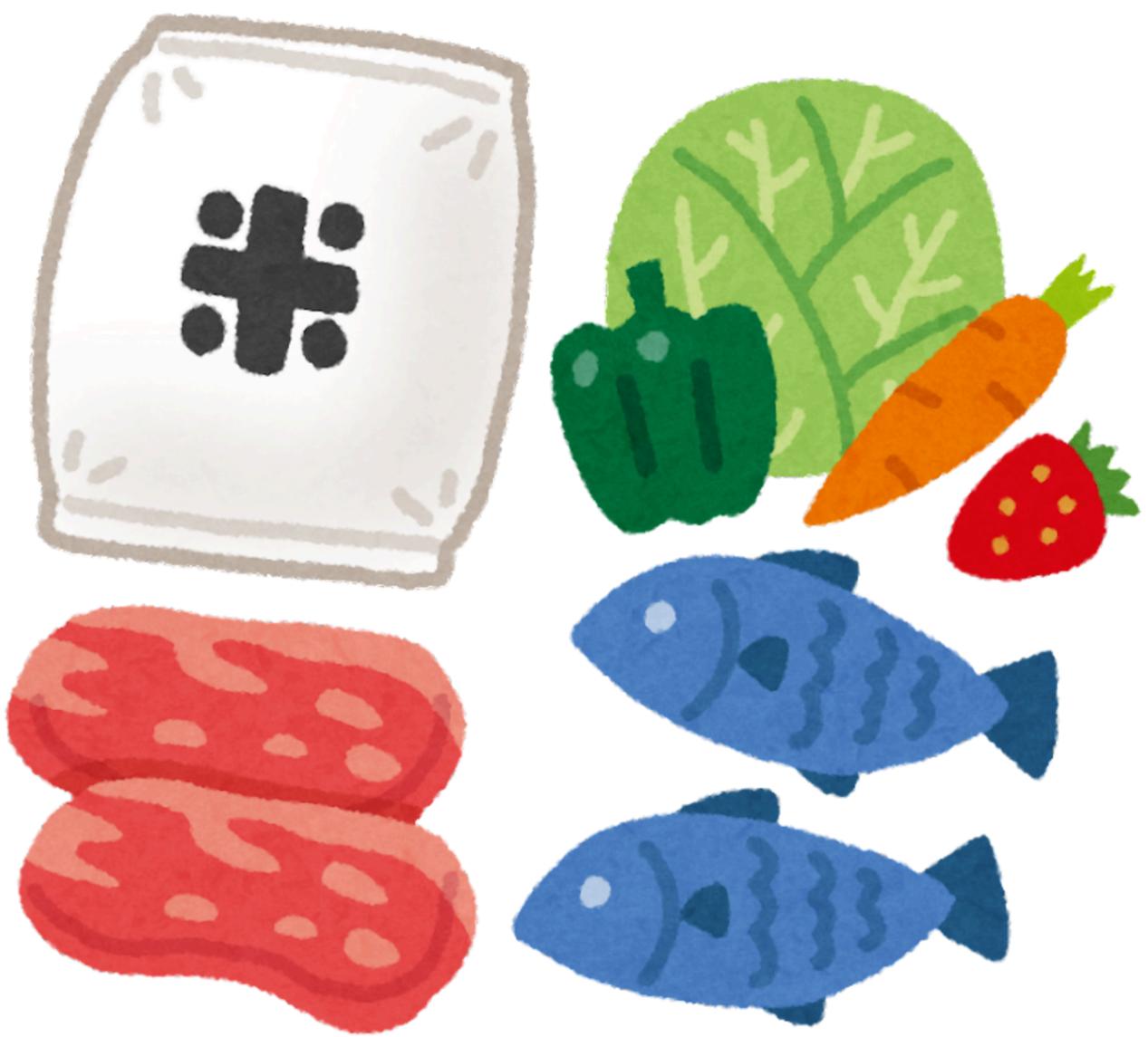
Isela Narváez García

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

cuarto cuatrimestre

L.N Jhoanna Lopez

11 de OCT del 2024



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS



¿QUÉ ES?

son las cualidades de los alimentos que detectamos a través de los sentidos. Son cruciales para la percepción y aceptación de lo que comemos. Por ejemplo, el sabor, aroma, textura, color y apariencia.

CUALIDADES

- **Sabor:** Dulce, salado, ácido, amargo y umami.
- **Aroma:** Lo que percibimos al oler el alimento.
- **Textura:** La sensación física en la boca, como crujiente, suave o fibroso.
- **Color:** Afecta la percepción de frescura y calidad.
- **Apariencia:** Forma y tamaño.



ALIMENTO CONTAMINADO Y UN ALIMENTO DESCOMPUESTO

- Un alimento descompuesto se puede distinguir a simple vista, presenta cambios en su apariencia en cuanto a color, sabor, textura y olor.
- un alimento contaminado no se percibe por sus características organolépticas.



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

(ETA) son enfermedades de carácter infeccioso o tóxico causadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos, parásitos o sustancias químicas



CONCLUSIÓN

GRACIAS A LAS Características organolépticas nos podemos dar cuenta cuando un alimento está en mal estado y nos abstenemos a comerlo. un buen manejo de alimentos puede salvar a muchas personas de infecciones que le puedan hacerles daño



BUEN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

es el conjunto de prácticas y medidas que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos durante su almacenamiento, preparación y consumo, con el objetivo de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la seguridad alimentaria.



EJEMPLOS

- **Salmonelosis.** La salmonelosis es una infección intestinal causada por la bacteria *Salmonella sp.*, la cual ocasiona el surgimiento de algunos síntomas, como náuseas, vómitos, dolor abdominal, dolor de cabeza, diarrea y fiebre
- **Botulismo.** El botulismo es una enfermedad causada por la toxina de la bacteria *Clostridium botulinum*, que provoca síntomas como náuseas, vómitos, vértigo, visión doble, dificultad para respirar y parálisis de los músculos respiratorios

