



GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LN. JOHANNA GUADALUPE LEAL LOPEZ

Licenciatura en Nutrición

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Tapachula, Chiapas

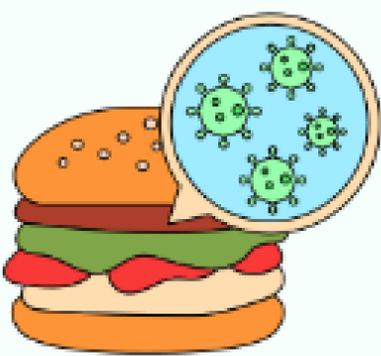
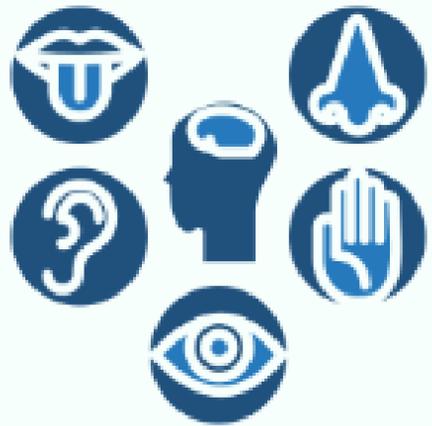
11 de octubre de 2024

INFOGRAFÍA SOBRE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

características organolépticas de los alimentos son aquellas que podemos percibir a través de los sentidos

QUE INCLUYEN:

- Color
- Olor
- Sabor
- Textura



ALIMENTO CONTAMINADO:

Puede tener un aspecto normal, sin cambios notables en las características organolépticas, pero contiene microorganismos patógenos, sustancias químicas o cuerpos extraños peligrosos.

ALIMENTO DESCOMPUESTO:

Presenta cambios perceptibles a simple vista o con otros sentidos, como mal olor, sabor extraño, decoloración o texturas anómalas, lo que indica la presencia de microorganismos o procesos de descomposición.



IMPORTANCIA DEL BUEN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS:

El manejo higiénico es crucial para evitar la proliferación de microorganismos y contaminantes en los alimentos. Un buen control en la limpieza, almacenamiento, manipulación y cocción asegura la seguridad alimentaria.

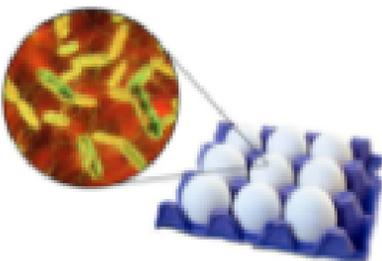
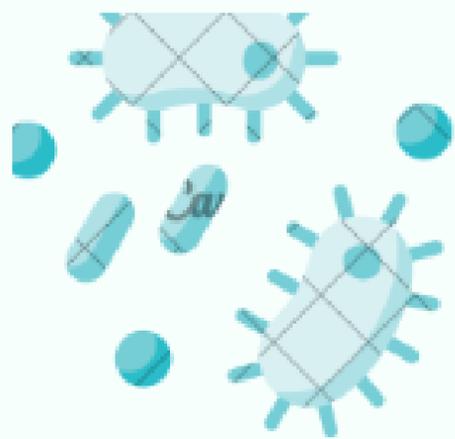
- Lavado adecuado de manos, utensilios y superficies.
- Conservación a temperaturas adecuadas.
- Cocción completa de los alimentos.
- Evitar la contaminación cruzada.



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA):

Las ETAs son causadas por el consumo de alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas.

- Dolor abdominal, diarrea, vómitos, fiebre.
- Las principales bacterias responsables incluyen Salmonella, Escherichia coli, y Listeria.



Salmonella: Se encuentra en alimentos de origen animal como huevos, carne y productos lácteos mal cocidos. Produce síntomas como diarrea, fiebre y calambres abdominales.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad Del Sureste. Antología PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS 4º cuatrimestre. Licenciatura en nutrición. Edición 2024. Comitán de Domínguez, Chiapas.