

IDEA ORIGINAL

Lorem ipsum dolor sit amet
consectetur adipiscing elit, dignissim
taciti semper consequat pharetra
himenaeos nam, hac ante ultrices
aliquam praesent feugiat.

NOMBRE DE LA MAESTRA:

Luz Elena cervantes Monroy

NOMBRE DE LA ALUMNA:

Jazmin alejandra Aguilar hernandez

PORTADA



LICENCIATURA EN
NUTRICION

4TO. CUATRIMESTRE

MAPA CONCEPTUAL

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO

son las características que definen la calidad de un producto y que permiten compararlo con otros de su misma especie.

2.2 FACTORES DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE CALIDAD

Atributos nutricionales como su contenido en azúcares, grasas, minerales, vitaminas

2.3 METODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

1. Análisis sensorial. Esta técnica implica la evaluación de los alimentos utilizando los sentidos humanos: la vista, el olfato, el gusto y el tacto. ...
Análisis químico. ...
2. Análisis microbiológica. ...
3. Pruebas físicas. ...
5. Análisis de la cadena de suministro.

2.4 DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS

proceso natural que se produce cuando los alimentos se deterioran y desarrollan olores, sabores y texturas desagradables

2.5 FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS

el nivel de materia orgánica en el suelo, temperatura, humedad, pH, profundidad y aireación.

2.6 FACTORES BIOQUIMICOS

elementos químicos que forman parte de los seres vivos, también conocidos como bioelementos o biogénicos.

MAPA CONCEPTUAL

2.8 FACTORES BIOLÓGICOS

son los que se incluyen animales, plantas y microorganismos, es decir los seres vivos. En las plantas intervienen los microorganismos que enriquecen el suelo.

2.9 DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO

depende de diversas condiciones, como la temperatura, la humedad, el pH, la cantidad de nutrientes y la disponibilidad de oxígeno y CO₂

2.10 CONSERVACION DE ALIMENTOS

conjunto de técnicas que buscan preservar la calidad, las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos, evitando que se contaminen por bacterias y se alteren.

2.11 HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Todo empezó cuando Napoleón Bonaparte ofreció un suculento premio para aquel que diera con la manera de conservar los alimentos durante un largo periodo de tiempo y, así, conseguir que la comida que llevaba el ejército francés no acabara pudriéndose y/o enfermando a los soldados.