

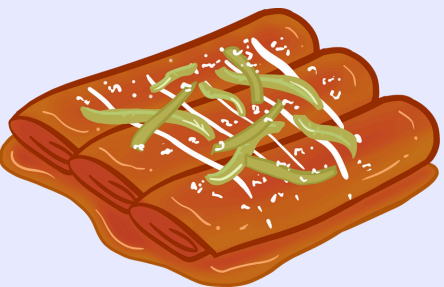


**Nombre de la alumna: Hilary
Ariadne Guillén Maldonado**

**Profesora: Luz Elena Cervantes
Monroy**

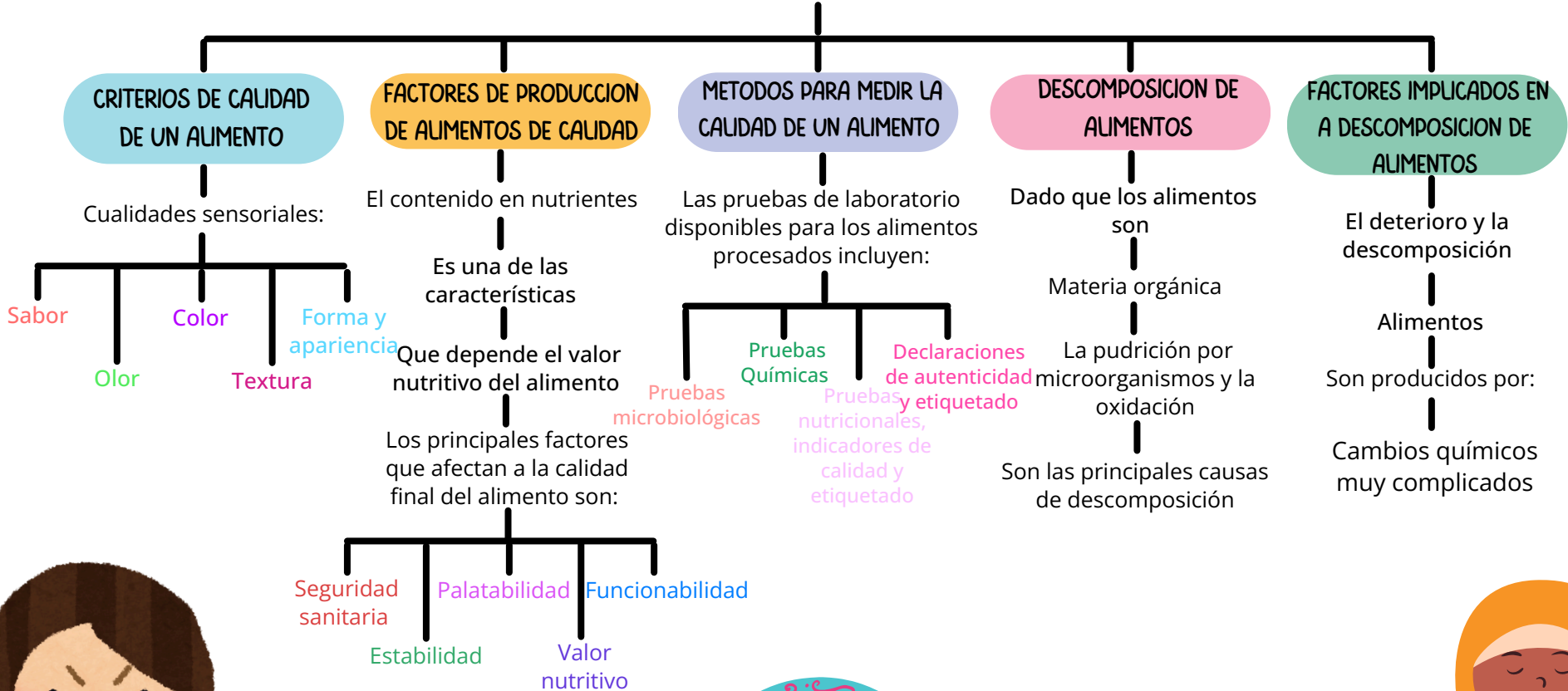


**Tema: LA CALIDAD DE UN
ALIMENTO**

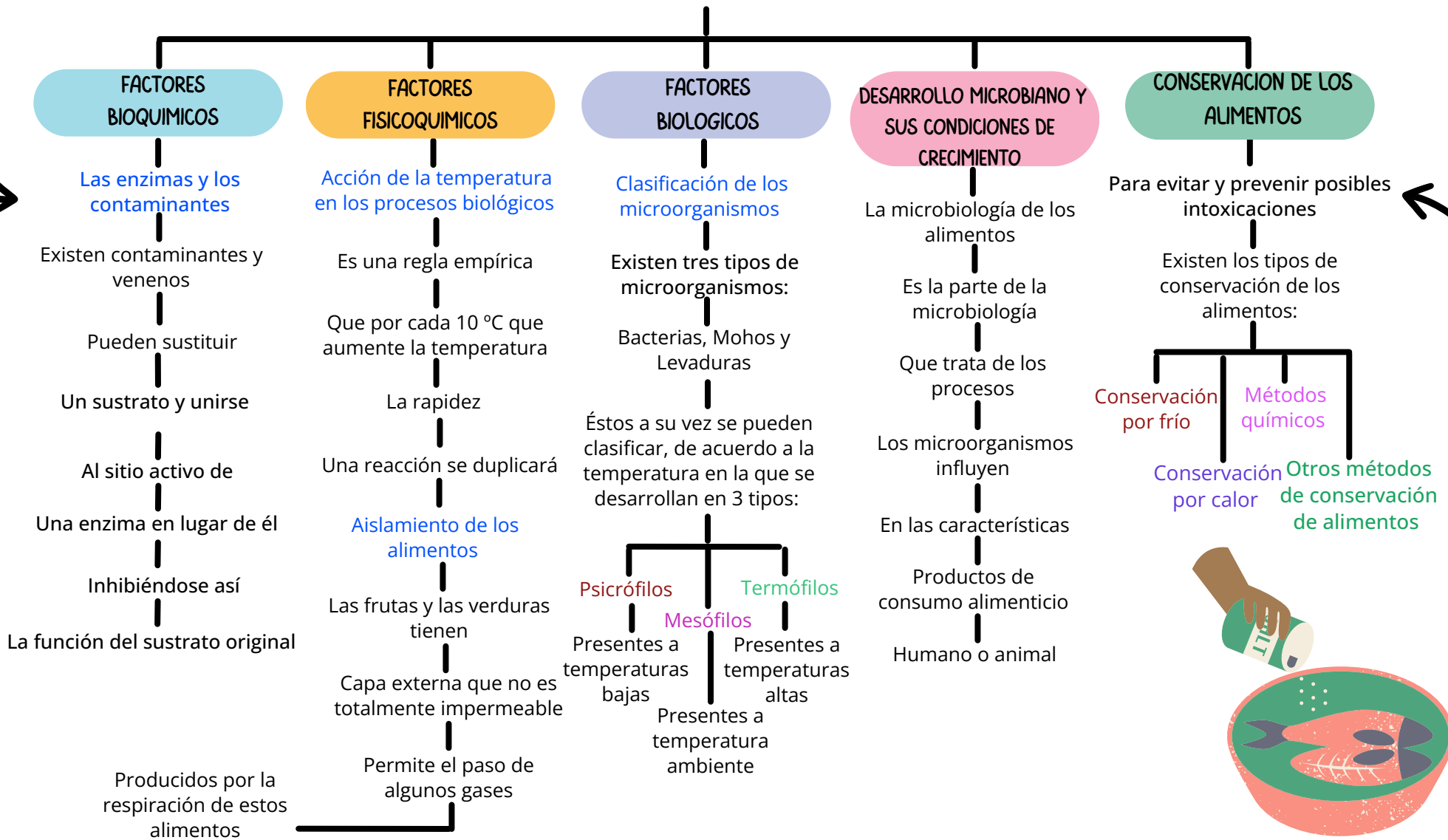


Actividad: Mapa conceptual

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

HECHOS HISTORICOS DE LA CONSERVACION DE ALIMENTOS

Los orígenes de la conservación

Dentro del secado

Tenemos técnicas como:

Secado al sol, mediante calor, con aire o con sal

Para la fermentación

Tenemos la producción de alcoholes o los derivados de productos lácteos, como el queso o el yogur

Técnicas modernas

La conservación de alimentos

Mejóro mucho a partir

Industrialización allá por el siglo XIX



BASES DE LA PRESERVACION DE ALIMENTOS

Los métodos de preservación de alimentos

Que destruyen las bacterias

Son bactericidas

Incluyen la aplicación

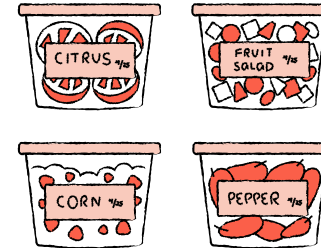
De calor al cocinar, enlatar, preservación y esterilización por irradiación

MODO DE ACCION DE LOS PRINCIPALES MECANISMOS DE CONSERVACION

Existen dos:

Principales causas de alteración de los alimentos

Mecanismos de conservación de los alimentos



Bibliografía:

UDS. 2024. Antología de preparación y conservación de alimentos. <https://www.bing.com/ck/a?!&p=bec51a5cfad5c09ejmtdHM9MTcyODY5MTIwMCZpZ3VpZD0yMTY5ZThjZi03YTJmLTY4NDItM2Y0Ny1mOTBkN2I0OTY5NmQmaW5zaWQ5NTE5Mg&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=2169e8cf-7a30-6842-3f47-f90d7b49696d&psq=plataforma+uds&u=a1aHR0cHM6Ly9wbGF0eWZvcmlhZWZ1Y2F0aXZhdWRzLmNvbS55teC8&ntb=1>