



Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto
Nombre de la Materia :PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS
Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre de la Licenciatura: Nutrición
Cuarto Cuatrimestre
Fecha de elaboración: 12 de octubre de 2024

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

CALIDAD SENSORIAL:

- Sabor, textura, color: Percepción del consumidor sobre las propiedades organolépticas.

FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD

- Materia prima:
 - Origen y frescura: La calidad del alimento depende de la calidad de los ingredientes utilizados.

MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

- Análisis sensorial:
 - Pruebas con consumidores: Evaluaciones de sabor, aroma, textura, y apariencia.

DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

- Causas biológicas:
 - Bacterias, mohos, levaduras: Organismos que aceleran la descomposición.

CALIDAD NUTRICIONAL:

- Contenido de nutrientes: Proporción adecuada de vitaminas, minerales, proteínas, grasas, y carbohidratos.

PROCESOS TECNOLÓGICOS:

- Métodos de transformación: Técnicas adecuadas para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

- Parámetros medibles: pH, humedad, contenido de grasa, valor nutricional.

CAUSAS QUÍMICAS:

- Oxidación: Cambios químicos que afectan sabor, olor y valor nutricional.

CALIDAD HIGIÉNICA:

- Inocuidad alimentaria: Libre de contaminantes biológicos, químicos, y físicos.

CONDICIONES AMBIENTALES:

- Higiene y manejo: Factores como temperatura, almacenamiento y manipulación afectan la calidad final.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

- Detección de patógenos: Control de bacterias, virus y otros microorganismos para asegurar la inocuidad.

CAUSAS FÍSICAS:

- Condiciones inadecuadas: Exposición al calor, luz, y humedad que deterioran el alimento.

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.

FACTORES IMPLICADOS EN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Factores bioquímicos:
• Procesos enzimáticos: Las enzimas naturales del alimento promueven su degradación.

FACTORES FÍSICOQUÍMICOS:

• Cambios físicos y químicos: Temperatura, luz, y aire que aceleran la descomposición.

FACTORES BIOLÓGICOS:

• Actividad de microorganismos: Bacterias, hongos y levaduras que contaminan los alimentos.

FACTORES BIOQUÍMICOS

Acción enzimática:
• Enzimas naturales: Rompen las moléculas de los alimentos, causando su deterioro.

AUTÓLISIS:

• Descomposición interna: Procesos que ocurren dentro del alimento cuando las células se rompen.

FERMENTACIÓN:

• Cambios en sabor: Alteraciones organolépticas por la fermentación.
• Producción de gases: Liberación de gases como resultado de la actividad microbiana.

FACTORES FÍSICOQUÍMICOS

Temperatura:
• Calor: Acelera la oxidación y el crecimiento bacteriano.
• Frío: Ralentiza la actividad enzimática y la proliferación microbiana.

OXIDACION:

• Exposición al aire: Causa rancidez en grasas y pérdida de nutrientes.

HUMEDAD:

• Absorción de agua: Facilita el crecimiento de microorganismos.
• Deshidratación: En alimentos secos, la falta de agua evita el crecimiento microbiano.

FACTORES BIOLÓGICOS

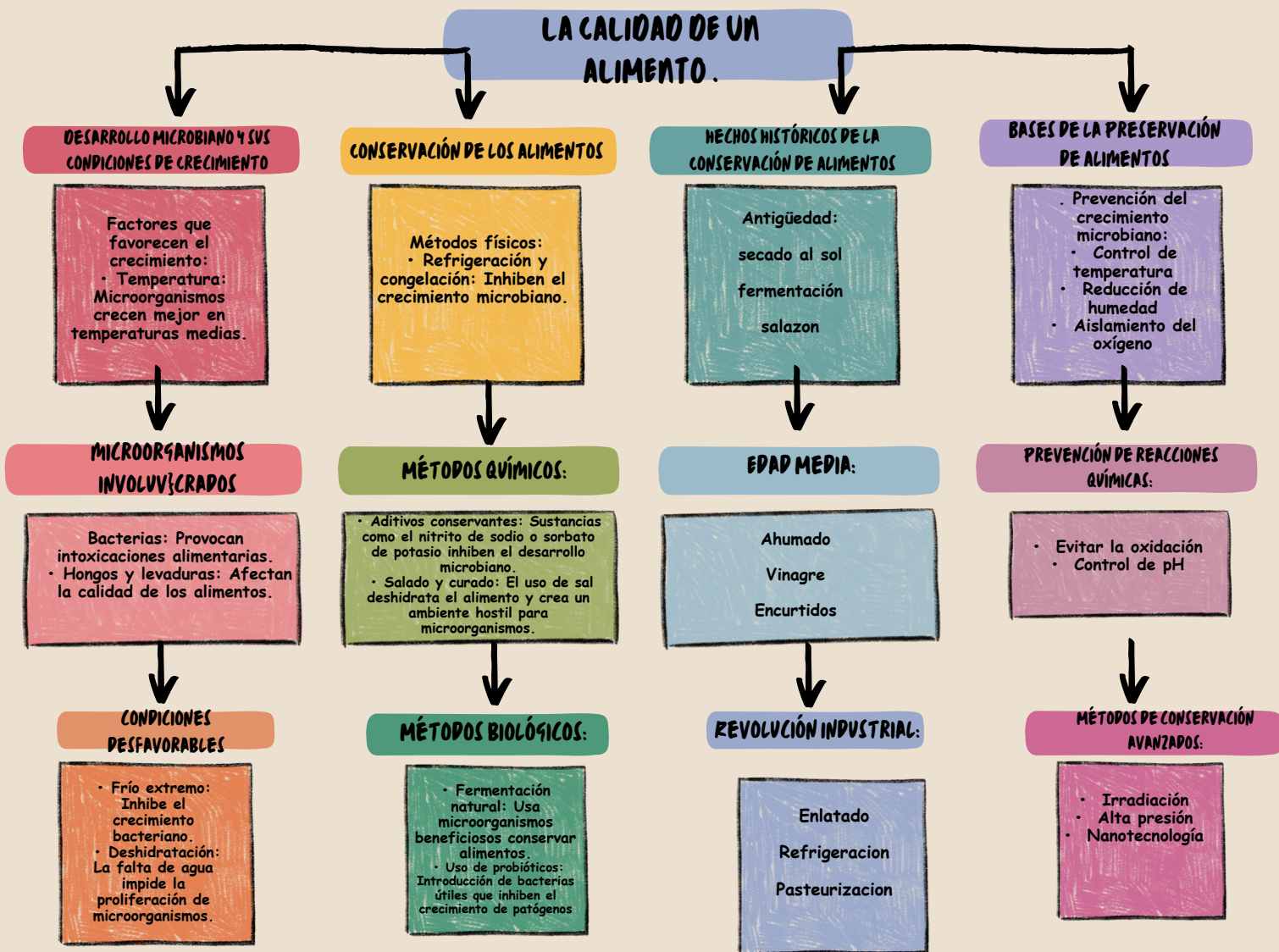
Microorganismos:
• Bacterias: Pueden causar intoxicaciones alimentarias.
• Hongos y levaduras: Crecen en ambientes húmedos, descomponiendo el alimento.

PARASITOS

• Infestación de alimentos: Algunos parásitos pueden estar presentes en alimentos mal almacenados.

INSECTOS

• Contaminación física: Insectos pueden dañar los alimentos durante el almacenamiento.



Bibliografía

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS