Los Alimentos. Yenis Torres Galindo

LOS ALIMENTOS

SON

Sustancias nutritivas que toma un organismo para mantener sus funciones vitales

Se clasifican en

Energeticos , protectores y constructores

Factores de calidad

Sabor, olor, color, textura, forma y apariencia

Son

Cualidades que hacen aceptable un alimento

Contaminacion en los alimentos .
temperatura de riesgo de 5°c a 65°c

Contaminación es

Todo lo que produce un efecto negativo en el alimento

Clase de contaminación

Fisica, quimica, biológica y cruzada

control de los factores de riesgo microbiológicos, químicos y físicos

Prevención, valorar la gravedad del peligro

Identificar los puntos de control critico

La ausencia de fallas en estas etapas, nos aseguran el control higienico y sanitario de los alimentos.

Establecer un sistema de vigilancia para ello