Que son los alimentos

Los alimentos son sustancias de naturaleza compleja que contiene los elementos necesarios para el Mantenimiento de las funciones vitales

Se clasifican en

Constructores
Sirven para construir y reparar los tejidos
Las proteinas

Energeticos
Nos proporcionan Energia
Carbohidratos
- Cereales
- legumbres
- tuberculos
- Harinas y dulces

Grasas
- Animales
- Vegetales

Protectores o Reguladores
Regulan el buen funcionamiento del organismo
Minerales
Vitaminas

La calidad de los alimentos es el conjunto ole- cualidades que hacen aceptables los alimentos a los Consumidores.

Factores

Higienicos y Sanitarios
son aquellos que afectan la pureza o contaminan un alimento

Sensoriales
Son los que el Consumidor aprecia por los Sentidos

Nutritivos
Define el alimento como nutrientes

Cuantitatiros
Es la Cantidad del Producto que adquie- re el consumidor

La Temperatura actua como defensa ante la produccion de Toxinas y microbios, mantener refrigerados los alimentos frios y en caliente los alimentos Calientes 5°C y 65°C.

La vida util de un alimento es el tiempo maximo en el quees capaz de Conservar sus propiedades nutricionales, sanitarias. Y organolepticas

los metodos de Conservacion que se utilizan con mas Frecuencia. son

Refrigeracion entre 0 y 5°C
Congelación inferior a 18°C.

Mediante el calor.
los procesos mas comunes son, la Cocion, la esterlizacón, Pasteurizacion, uperizacion (UHT)

Eliminando el agua que Contienen los alimentos, mediante procesos como el ahumado, desecado o azucarado

La contaminacion alimentaria, es todo agente extraño al alimento que Puede Tener adversos en La Salud del consumidor

Dependiendo del origen del peligro se clasifican en:

Peligros Fisicos
objetos como cristales, huesos

Peligros Quimicos
Productos de limpieza o toxinas, sustancias Toxicas.

Peligros Biologicos
Seres vivos como microorganismos, insectos, roedores aves, etc.

Las principales fuentes mediantes las que los alimentos se contaminan son:

- Falta de higiene del manipulador de alimentos
- Malos habitos de higienede utencilios herramientas y locales
- Basuras Residuos
- plagas de animales
- otros alimentos es una fuente de Contaminacion muy Comun

Scanned by TapScanner