alimetos

es cualquier sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional un ser vivo

clasificación de alimento

- constructores
- energeticos
- regulares

Factores de calidad en los alimentos

la calidad incluye tanto las percibidas por los sentidos comunes; sabor, olor color, textura.

temperaturas de riesgo y contaminación en los alimentos

- las bacteria crecen rapidamente en un entro 4°C (40°F) y los 60 °C (140°F) duplicados en numero aun en 20 minutos
- los contaminantes de alimento puede diferenciarse segun el origen de estos agentes físicos (huesos, cristales) químicos (sustancias toxicas, productos de alimentos

Scanned by TapScanner

Clases de contaminación presente en los alimentos

Físicos
↓
huesos
cristales
efectos personales

Químicos
↓
sustancia tóxicas
productos de limpieza

Biológicos
↓
seres vivos como
insectos
aves
microorganismo

↓

Control de factores de riesgo, microbiológicos, químicos y físicos identificados

microbiológicos
↓
bacterias
virus
parasitos
patogenos

físico
↓
vidrio
metal
madera

químicos
↓
limpiadores
perfume
crema

Scanned by TapScanner