Los Alimentos

ALEXANDER Robles

Que son los Alimentos

Alimento es cualquier sustancia consumidas para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo.
Los Alimentos suelen ser de origen vegetal, Animal o Fúngico y contienen nutrientes esenciales como carbohidratos, grasos, proteínas, vitaminas o minerales.

Como se clasifican los Alimentos

Los Alimentos pueden clasificarse segun distintos criterios, dependiendo de su origen pueden ser alimentos de origen vegetal, como las Frutas, los cereales o las verduras y alimentos de origen animal, como la carne, leche, los Huevos o el pescado. El agua y la Sal son alimentos de origen mineral.

Factores de calidad en los Alimentos

la calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimento a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): Sabor, olor, color, textura forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas.

Temperatura de riesgos contaminacion en los Alimentos

Las Bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos a temperaturas comprendidas entre los 5 y los 65 grados centigrados. En las mayorias de los casos, por encima de 65°C empiezan a destruirse y por debajo de 5°C se retrasa su multiplicación.

Clases de contaminacion presentada en los Alimentos

Los alimentos pueden estar contaminados por metales tóxito, Plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, asi como por contaminantes orgánicos, radio nucleidos y mico toxinas. Las técnicas radiométricas y otras técnicas conexas, adaptadas a las necesidades Locales, se ulilizan para apoyar los programas nacionales de lucha contra esos contaminantes.

Control de Factores de riesgos biologico, Quimico y Fisico Identificado

En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

- **peligros biologicos:** Bacterias, parasitos, virus, toxinas.
- **Peligros quimicos:** metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuestos con efectos sobre la salud.
- **Peligros Ficicos:** trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra Sustancia ajena al alimento.

Powered by CamScanner

Que son los alimentos

Cualquier sustancia procesada, semiprocesada o cruda que se utilice para el consumo humano incluye bebidas y gomas de mascar y cualquier sustancia que se utilice en la producción, preparación o tratamiento de los alimentos

Tipos de Alimentos

Verdura y Frutas
cereales y tubérculos
Leguminosas y alimentos de origen animal

Como se clasifican los alimentos

Suelen ser de origen Vegetal o animal y contienen nutrientes esenciales Ej:
El huevo aporta (proteina y lipidos)
Los lacteos aportan carbohidrato, proteinas y lipidos)
Aceites y grasas (Aportan lipidos) Legumbres, cereales y derivados (Aportan Carbohidrato y proteinas)

Factores de Calidad en los alimentos

la cadidad alimentaria se establece segun varios criterios
Propiedades organolépticas
(Sabor Olor textura apariencia)
Propiedades de salubridad
(la ausencia de sustancias toxicas o nocivas) valor nutritivo (calorias macronutrientes y micronutrientes)

Temperature Riesgo contaminación en los alimentos

los bacterias crecen rapidamente en un rango de temperatura entre 40°F (4.4°C) y Los 140°F (60°C) duplicandose en numeros aun en 20 minuto este rango de temperatura es llamado 'la zona de Peligro'

Clases de contaminacion Presentadas en los alimentos

la contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano

Fisico: huesos, cristales
Quimicos: Sustancias toxicas, productos de limpieza etc
Biologico seres vivos como insectos roedores, aves, microorganismos. etc

las principales fuente de contaminación de los alimentos son
medio ambiente
Plagas
Mala higiene
Basura

Control de Factores de Riesgos

Biologicos, Quimicos y Fisico un control es un conjunto de medidas o acciones tomadas para gestionar el riesgo y aumentar la probabilidad de que se logren los objetivos establecidos
Biologicos: tratan de evitar el crecimiento, dispersion y contacto del agente biologico.
limpieza desinfeccion
Quimicos: informacion sobre la peligrosidad de los productos y informar y formar al personal
Fisico: Realizar descansos programados capacitacion al personal examenes medicos

Powered by CamScanner

Que son los alimentos

Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones

Clasificación

incluye grupo 1 alimentos naturales y minamente procesados grupo 2 ingredientes culinarios grupo 3 productos comestibles listo para consumo procesados y altamente procesados ultraprocesados

Factores de calidad de los Alimentos

Propiedades organolepticas, (sabor olor textura apariencia) Propiedades de sabilidad (la ausencia de sustancia toxicas o nocivas

Tiempo de Riesgo en los alimentos

en caso de deuda, desechar el alimento si algun alimento perecedero ha estado en el rango de peligro de 2 a 4 horas a temperatura ambiente hay que consumirlo inmediatamente si han pasado de 2 a 4 horas no es seguro consumirlo

Clases de contaminación en los alimentos

los alimentos pueden estar contaminados por metales toxicas, plaguicidas y Residuos de farmaco de veterinario a si como por contaminación organicos Radionucleidos y micotoxina

Control de los factores de contaminación

el control de contaminación es el termino generico para todas aquellas actividades que aportan a controlar la existencia, crecimiento y proliferacion de contaminación en ciertas áreas

Powered by CamScanner

Los Alimentos

ERICK BELLO

¿Qué son?

- Un alimento es una sustancia que tiene una propiedad de proporcionar los nutrientes y energía necesario para que un organismo cumpla sus funciones, vegetal, animal, fungico

Temperatura de riesgo

* Las bacterias se propagan mas rapido con temperaturas (entre 5° y 65° centigrados)
* Se destrosen por encima de 65°, y se retrasa su multiplicacion por debaso de 5°

Clasificacion

Grupo 1: Alimentos naturales y minimamente procesados ej: (Leche)

Grupo 2: Ingredientes culinarios eje: (Carne y huevos)

Grupo 3: Productos comestibles y listos para el consumo eje: (frutas verduras)

Factores de calidad

Propiedades organolecticas:
- Sabor
- Olor
- Textura
- Apariencia

Propiedades de salubridad:
- Ausencia de sustancias toxicas o nocivas

Valor nutritivo
- Calorias
- Macronutrientes
- Micronutrientes

Contaminacion en los Alimentos

- Se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que compromete su calidad para el consumo humano

Clases de Contaminacion

- Contaminacion biologica eje (bacterias, virus, acaros)
- Contaminacion quimica ese (producto de limpieza
- Contaminacion física eje (vidrios, pelo, polvo)

Control de factores de Contaminacion

- Conservacion
- Preparacion
- Higene

Shirley Bolivar

LOS ALIMENTOS

Son sustancias procesadas o semiprocesadas utilizado para el consumo humano.

Se clasifican en:

CONSTRUCTORES

Construyen los tejidos.

REGULADORES

Regulan los procesos metabolicos.

ENERGETICOS

Proporcionan energia

FACTORES CALIDAD

- Temperatura
- gusto
- olor
- apariencia
- Textura
- sonido

Entre los 5° y 65° se multiplican las bacterias.

La contaminacion sedá

Presencia de cualquier bacteria anormal en los alimentos.

CLASES DE CONTAMINACIÓN

- oxidacion
- bacterias
- mohos

CONTROL DE LOS FACTORES DE CONTAMINACION

Conservación

Preparación

Higiene

Los ALIMENTOS y su CONTAMINACIÓN

¿Que son los alimentos?

Son sustancias nutritivas que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales

¿Como se clasifican los alimentos?

La nueva clasificación incluye:

* Grupo 1: alimentos naturales y mínimamente procesados.
* Grupo 2: ingredientes culinarios.
- Grupo 3: Productos comestibles listos para el consumo: procesados altamente procesados (ultraprocesados).

Factores de Calidad de los alimentos

La calidad alimentaria se establece según varios Criterios:

Propiedades organolepticas (sabor, olor, textura, apariencia) Propiedades de salubridad (la ausencia de sustancias toxicas o nocivas) valor nutritivo (calorias, macronutrientes y micronutrientes)

temperatura de riesgo en los alimentos

Las bacterias se multiplican rapidamente en los alimentos a temperaturas comprendidas entre los 5 y 60 65 grados Centigrados.

¿Que es contaminación en los alimentos?

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anorm en el alimento que compromet su calidad para el consumo humano.

clases de contaminación

Los alimentos pueden estar contaminados po metales Toxico plaguicidas y residuos Farmaco de uso veterinario as como por contaminantes organicos radionucleidos micotoxinas.

Control de factores de contaminación.

* Que la temperatura de los alimentos sea la adecuada
* Una correcta higiene en los lugares y elemento utilizados.
* Que los alimentos no sean preparados mucho tiempo, antes de ser consumidos en grandes

Clases de Contaminación

- metales tóxicos
- plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario así como por contaminantes orgánicos, radionucleidos y micotoxinas.

Que son los alimentos

Los alimentos son sustancias de naturaleza compleja que contienen los elementos necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales.

Contaminación en los alimentos

la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que compromete su calidad para el consumo humano

Como se clasifican los alimentos

1. Leche, Yogurt, Queso
2. Frutas, vegetales
3. Carnes, huevos, pescados, Mariscos
4. Panes, cereales, Derivados
5. Granos y Oleaginosa
6. Tubérculos

Factores de calidad

- Propiedades organolépticas (sabor, olor, textura, apariencia)
- propiedades de salubridad (la ausencia de sustancias tóxicas)
- valor nutritivo (calorías, macronutrientes)
- propiedades funcionales
- Estabilidad - Coste o valor

Temperatura de Riesgo

Las bacterias se multiplican rapidamente en los alimentos a temperaturas comprendidas entre los 5 y los 65 grados Centigrados.

Control de los factores de contaminación

Es el termino genérico para todas aquellas actividades que apuntan a controlar la existencia, crecimiento y proliferación de contaminación en cientas áreas.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Los Alimentos.

Son sustancias nutritivas que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

Se clasifican en 3 grandes grupos.

Reparadores

Contienen mayor cantidad de proteínas.

Ejemplo: Lácteos y derivados, carnes.

- Factores de Calidad:
  - la especie.
  - la raza del individuo.
  - la alimentación.
- Factores de riesgo:
  - la contaminación.
  - Patógenos
  - Aditivos Químicos

Reguladores

Contienen mayor cantidad de vitaminas y minerales.

Ejemplo: Frutas y Hortalizas.

- Factores de Calidad:
  - la maduración
  - la Respiración.
  - El etileno y la humedad.
- Factores de Riesgo:
  - Intensidad de la luz.
  - Temperatura
  - El CO2 del ambiente.

Energéticos

Contienen mayor cantidad de carbohidratos y grasas

Ejemplo: Cereales y tubérculos.

- Factors de Calidad:
  - El peso y color
  - Contenido de proteína.
  - la textura y aroma.
- Factores de Riesgo:
  - Residuos de plaguicidas.
  - la humedad.
  - la sociedad.
  - Micotoxinas.

Powered by CamScanner