



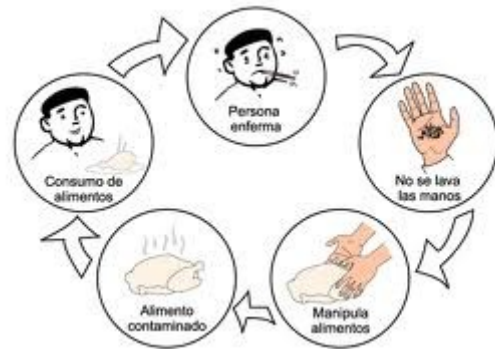
## PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

[Este Documento representa una pequeña parte del Manual que recibe cada Participante](#)

[Vea el Temario del Curso - Solicite aquí su Cotización](#)

### MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

1. Conveniente estado de desarrollo o madurez
2. Ausencia de contaminación en cualquiera de las fases de su producción o manipulación.
3. Ausencia de modificaciones molestas debidas a la invasión de microorganismos o a la actividad de las enzimas del alimento.



**Alimento:** Toda sustancia en condiciones adecuadas de ser ingerida, la cual una vez metabolizada provee de energía y materia necesaria a la ocurrencia de procesos vitales (N.Ch. 707).

Son los productos destinados a usarse en alimentación humana, esto es cualquier sustancia o mezcla de sustancias que el hombre ingiere con el objeto de restaurar sus energías y mantener su estado de salud. Entre ellos se incluyen las bebidas, los condimentos e ingredientes de tales sustancias (Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Todos los materiales sólidos o líquidos introducidos en el aparato digestivo y que son utilizados para mantener y construir los tejidos corporales, regular procesos vitales y suministrar energía, contribuyendo así al sostenimiento de la vida.(Krause y Mahan).

Toda sustancia no tóxica capaz de satisfacer las necesidades nutritivas del organismo: necesidades de materia de calor y energía mecánica (Laulaine)

Son sustancias en general naturales y de composición compleja, que asociadas a otras en proporciones adecuadas, son capaces de asegurar el ciclo regular de la vida de un individuo y la permanencia de la especie (Simmonet)....





## CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU ORIGEN

### 1. Alimentos de origen animal

- **Alimentos de origen animal terrestre:**

Carnes: Tejido muscular fibroso y adiposo

Vísceras: Organos internos

- **Alimentos de origen marino:**

Pescados / Mariscos / Cetáceos

- **Productos animales: Productos del metabolismo o de fases de la reproducción de los animales.**

Huevos / leche / miel de abejas.



### 2. Alimentos de origen vegetal

- Legumbres y hortalizas
- Frutos comestibles o frutas
- Productos estimulantes
- Especias
- Granos alimenticios



### 3. Alimentos de origen mineral o quimico

#### Según su elaboración

1. Alimento en estado natural
2. Alimento procesado
  - Productos intermedios
  - Productos de molinería/grasas y aceites/azúcares/extractos vegetales/subproductos
  - Preparados alimenticios

Preparados de origen animal/ de hortalizas legumbres y frutas / cereales / azucarados / mixtos / diversos / bebidas analcohólicas y alcohólicas/etc.

#### Según su envasado

1. Alimentos en envase abierto
2. Alimentos en envases cerrados
3. Alimentos en envases cerrados no herméticos
4. Alimento en envases cerrados herméticos.....





**Curso Principios Básicos de Manipulación y Preparación de Alimentos**