Taller 1

Higiene y manipulación de alimentos (Ficha 2307817)

Nombre: Ingri Andrea Bravo

1- ¿que son microorganismos? Y que necesitan para vivir
R//Un microorganismo, también llamado microbio, es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales superiores, una organización biológica elemental
lo que necesita para vivir condiciones adecuadas de temperatura, humedad y presencia de nutrientes para desarrollarse.

2-¿qué diferencia hay entre alimentos perecederos y no perecederos?
R//**Alimentos perecederos**: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan.
Los alimentos perecederos necesitan ser refrigerados a 5º C o menos, o congelados a -18° C o menos para retardar o detener el crecimiento de bacterias, que ocurre rápidamente en alimentos como carne, aves, mariscos y productos lácteos cuando no se almacenan adecuadamente. Las sobras cocidas también se consideran alimentos perecederos. Las mercancías enlatadas o selladas al vacío que incluyen carne o productos lácteos, una vez abiertas, se debe considerarlas perecederas y guardarlas en el refrigerador o en el congelador.

Todos los alimentos cocinados se consideran alimentos perecederos. Para almacenar estos alimentos por cualquier período de tiempo deben mantenerse a temperaturas de refrigerador o congelador. Si se refrigeran, los alimentos perecederos deben ser usados dentro de varios días. Inician su descomposición simple y rápidamente. Por lo tanto, esta descomposición o deterioro tiene que ver con la temperatura, humedad y presión.

Alimentos no perecederos: No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados

Ejemplos de este tipo de alimentos, pueden ser los productos enlatados, productos en cartón o plástico, el azúcar, la sal, el aceite, café, y los granos o pastas.

Es importante no confundir en el etiquetado de alimentos la fecha de caducidad con la de consumo preferente. La primera indica cuándo no debe tomarse un alimento porque pone en peligro la salud, mientras que la segunda solo indica la pérdida de propiedades del producto

3- escriba 3 ejemplos de contaminación física, tres ejemplos de contaminación química y tres ejemplos de contaminación biológica o microbiológica

R//contaminación física están la basura, ruidos, iluminación artificial, fuentes artificiales de calor y de radiación electromagnética. De esta última, se incluyen todos los aparatos electrónicos, desde un teléfono móvil hasta una estación de radar.
R//contaminación química formaldehido y otros agentes contaminantes gaseosos.

- Disolventes y otros agentes contaminantes muy o medianamente volátiles: ...
- Pesticidas y otros agentes contaminantes poco volátiles:

R//contaminación biológica.

- Los protozoos.
- Los hongos.
- Los helmintos.
- Los virus.
- Los artrópodos.

4- ¿cómo le garantizamos a nuestros clientes un alimento inocuo?

Las empresas deben asegurar controles preventivos durante todas las operaciones alimentarias. Deben cumplir con un adecuado procesamiento, almacenamiento y conservación para preservar el valor nutricional y la inocuidad de los alimentos. Esto con certificaciones que son mundialmente reconocidas que garantizan la inocuidad

5-defina infección, toxinfección e intoxicación

Infección: Enfermedad provocada por microorganismos que invaden los tejidos.

Toxinfección: enfermedad ocasionada por alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas.

Los organismos infecciosos o sus toxinas son la causa más común de la intoxicación por alimentos.
Los síntomas de la intoxicación por alimentos incluyen calambres, náuseas, vómitos o diarrea.
La mayoría de los casos de intoxicación por alimentos son moderados y se curan sin tratamiento. El aspecto más importante del tratamiento es garantizar la hidratación adecuada.

Intoxicación: es la reacción del organismo ante el contacto con cualquier sustancia tóxica. Se considera que la intoxicación es aguda cuando los síntomas clínicos aparecen tras la exposición reciente a una dosis potencialmente tóxica de la sustancia química