TALLER 1

Aprendices:

Laura Vanessa Ríos López
Jhon Alexander Marin Arenas

Ficha: 2313266

1. ¿Qué son los microorganismos? y ¿Qué necesitan para vivir?
   Como su nombre lo indica son partículas o seres demasiado pequeños que no se pueden ver a simple vista, para ser vistos se debe utilizar microscopio, también se puede resaltar que se desarrollan o reproducen de una manera muy rápida, sin embargo, cabe destacar que no todos los microorganismos son malos, solo los microorganismos patógenos generan enfermedades de igual manera existen los lactobacilos que son microorganismos que son beneficiosos para la industria de alimentos.

   Para vivir los microorganismos necesitan diferentes factores:

   Alimentos.

   Tiempo, entre más tiempo mejor para su reproducción.
   Oxígeno, a pesar de que no todos los microorganismos necesitan del oxígeno, existen gran parte de ellos para los cuales si es necesario y les sirve para poder llevar una respiración aeróbica.

   Humedad, es importante conocer debido a que si no cuenta con el agua necesaria el crecimiento de los microorganismos se detiene.

   Temperatura, esta permite un crecimiento óptimo de las bacterias, dentro de estas encontramos que las temperaturas ideales son las temperaturas ambiente.

2. ¿Qué diferencia hay entre alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos?
   La diferencia que existe entre estos tres grupos es la duración de los alimentos, es decir el tiempo que tardan en descomponerse o degradarse los mismos, haciendo que pierdan sus propiedades nutricionales, es por eso por lo que se clasifican en diferentes grupos:
   Alimentos perecederos: Alimentos con corta duración y descomposición ligera, esto puede suceder por la temperatura, humedad y presión a los que se exponen durante la comercialización, transporte y almacenamiento.

   Alimentos Semi perecederos: Son alimentos que tienen larga durabilidad, sin embargo, su descomposición inicia antes de los que indica su fecha de vencimiento, la durabilidad de los alimentos semi perecederos oscila entre los 6 meses a un año, desde que se realicen mecanismos de almacenamiento adecuados y también a la calidad de los productos.

   Alimentos No Perecederos: Alimentos que tienen una vida útil larga y que su descomposición inicia a la hora de abrirlos o por malos hábitos de higiene o manipulación de estos.

3. Escriba 3 ejemplos de contaminación física, tres ejemplos de contaminación química y tres ejemplos de contaminación Biológica o Microbiológica.

   Se conoce como **contaminación física** de los alimentos a aquella que se genera por la involucración intencional o no pensada de cuerpos extraños u objetos los cuales son capaces de generar daños, por lo general son objetos visibles, como la madera, vidrio, metal, entre otros, y que el consumo de estos puede generar que el comensal se lastime o se atragante, es decir que son agentes físicos, por ejemplo:
   Un vidrio, producto de un envase o vaso partido en la cocina durante la preparación.
   Un trozo de plástico.
   Pedazos de uñas, cabello.

   Dentro de la **contaminación química** encontramos las sustancias toxicas que con su presencia o cantidades superiores al limite de la tolerancia son perjudícales para la salud.
   Dentro de este grupo puede suceder que los alimentos se contaminen con los productos de limpieza, puede ser que estos caigan directamente sobre los alimentos, otra forma de generar este tipo de contaminación química es el uso excesivo de aditivos alimentarios y también es posible que se contaminen por las sustancias que trasmiten los envases que contienen a los alimentos.

   Es importante tener en cuenta que dentro de esta contaminación química esta también la "**contaminación química natural"** que es aquella que sucede al confundir plantas toxica con plantas inocuas o que no provocan daños.

   La contaminación **biológica o microbiológica, es** la que se produce por medio de los microorganismos, que son partículas difíciles de ver; como lo son las bacterias, hongos , parásitos y virus, estos microorganismos patógenos generan enfermedades, sin embargo existen microorganismos que no son perjudiciales para la salud, como lo son los microrganismos beneficiosos, pues estos son aquellos inocuos, es decir que no generan peligro para los consumidores y que son utilizados en la industria de alimentos, por ejemplo el yogur, el kumis, entre otros.

4. ¿Cómo le garantizamos a nuestros clientes un alimento Inocuo?
   Para garantizar a nuestros clientes alimentos inocuos es necesarios emplear diferentes hábitos de manipulación e higiene de estos.

   1-Mantener limpio todo: como sabemos estamos expuestos constantemente a diferentes microrganismo nocivos para la salud, es por esto que es necesario trabajar con utensilios limpios y con una adecuada higiene, por esto debemos lavarnos las manos a menudo durante la manipulación y preparación de alientos, también después de ir al baño, es importante mantener limpias y desinfectadas las superficies y los equipos y utensilios que se van a emplear para la preparación de los alimentos, también es necesario proteger los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mosca, entre otros.

   2-Separar alimentos crudos y cocinados: es importante mantener separados los alimentos crudos y los cocinados, ya existen diferentes microorganismos en los alimentos crudos que pueden contaminar a los alimentos que ya están listos para el consumo, a esto se le conoce

como “contaminación cruzada” y pueden generar enfermedades en los comensales, algunas recomendaciones son:
-Utilizar equipos y utensilios diferentes para la manipulación de la carne, del pescado y del pollo.
-conservar los alimentos en recipientes diferentes para evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.

3-Cocinar completamente los alimentos, es necesario cocinar completamente los alimentos porque la cocción correcta de estos hace que en su mayoría los microorganismos peligrosos mueran.

4- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas; como ya sabemos los microorganismos se reproducen muy rápidamente y un almacenamiento inadecuado de estos puede generar la pérdida o descomposición de los alimentos, es por eso que se debe almacenar a la temperatura adecuada y tener en cuenta que hay alimentos como los de los niños que no deben ser guardados.

5-Usar agua y materias primas seguras: hay que tener cuidado con el agua y las materias primas que se emplea a la hora de manipular los alimentos ya que estos aparte de contener microorganismos en ocasiones contienen químicos dañinos, también es necesario tener cuidado con la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos ya que eso reduce el peligro.

Es necesario a la hora de seleccionar alimentos que estos sean frescos y sanos, también se debe lavar las verduras y las hortalizas, en especial si estos se consumen crudo, estar pendientes de las fechas de vencimiento de los alimentos, entre otros.