HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRE: José Vicente Guerrero

fecha: Junio 2021

ALIMENTOS

CONCEPTO BASICO

un alimento es una sustancia que tiene la propiedad de otorgar a un organismo los nutrientes y la energia necesarios para que compla sus funciones basicas Todos los seres vivos requieren alimentos. personas, animales

CARACTERISTICAS

los alimentos se agropan por su compocision nutricional cantidad de proteinas lipidos grasas hidratos de carbono o agua que contiene un alimento los alimentos que estan dentro de cada grupo son equivalentes e intercambiandolos permitiran que nuestra dieta sea variada

CIASIFICACION

los alimentos se clacifican considerando varios aspectos muy importantes tales como su funcion origen composicion y nutrientes de la siguiente manera.

ALTERACIONES

Un alimento esta alterado cuando en el se presentan cambios que limitan su aprove chamiento el alimento alterado tiene mo dificadas sus caracteristicas y no son aptos para el consumo sin que ello su- ponga siempre que sean peligrosos para la salud

ejemplo leche en el caso de la leche en polvo el fraude mas frecuente es el oso de leche en polvo y falsear el contenido del producto.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO:

los alimentos tales como las carnes rojas Pollos Pescado productos lacteos huevos o alimentos listos para consumir Todos ellos tienen un grado de deterioro y alte- racion elevada porque las bacterias en- cuentran un entorno favorable para for- marse y multiplicarse sin encontrar demas- siados obstaculos.

INFECCION: la infeccion alimentaria son las ETA producidas por la ingestion de alimentos o agua contaminadas con agen tes infecciosos especificos tales como bacterias virus hongos parasitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir Toxina o invadir la pared intestinal y desde hay alcanzar otros aparatos

Concepto son seres vivos microscopicos capaces de desarrollarse y multiplicarse en un medio q" reuna las condiciones adecuadas

Microorganismos importancia su accion es clave para la transformacion conservacion-eliminacion de olores y sabores anormales en los alimentos

recontaminacion. de alimentos se da por contacto con superficies o atraves del entorno de las salas de prosesa-do es uno de las principales causas de los brotes de infecciones alimentarias.

Closes	Proliferacion	crecimiento	Supervivencia	destruccion
salmonella causa enfermedad gastro intestinal	se multiplica facilmente dentro de los organismos animales	para desarrollarse necesita unos parametros especificos de agua Temperatura optima del medio donde se encuentra	Tiene mecanismos efitientes para sobrevivir y persistir en el ambiente soporta el estres por calor, os modifican peroxido acidos.	se pueden matar con el calor mientras se cocinan
eschericchia coli puede causar graves enfermedades alimentaria	es una bacteria habitual en el intestino del ser humano y de otros animales algunas son inofencivas	se puede encontrar en la carne cruda leche cruda y hortalizas contaminadas por materia fecal	sobre vive a temperaturas al climan y en alimentos acidos y con actividad de agua.	cocinando los alimento hasta que todas las partes alcancen una temperatura de 70°C o mas.
Bacillus cereus	es una bacteria q" se encuentra comunmente en el ambiente Pueden multiplicarce en el tracto intestinal sus toxinas	se Puede encontrar en verduras cocidas arroz sopas leche queso	su supervivencia es en el suelo	disminuir el PH y la actividad de agua del alimento ya que de esta manera se limita su crecimiento
listeria monocitogenes.	Se encuentra el el agaa y la tierra	Puede reproducirce en alimentos crudos o cocidos y hechos con leche no pasteurizada	su principal Habitad es el suelo y la materia vegetal en descomposicion en la cual crece y sobrevive como saprofito.	limpieza en seco enjuague previo limpieza quimica fregado manual desinfeccion.

INTOXICACION la intoxicacion por alimentos es una enfermedad causada por alimentos contaminados con bacterias virus Parasitos o toxinas la intoxicacion por alimentos por lo general no requiere atencion medica

HIGIENIZACIÓN

es el Proceso de limpieza en el que mediante el uso de productos denominados higienizantes loscuales ademas de limpiar reducenla carga vacteriana

TECNICAS: esta la limpieza con vapor seco

- Technica de limpieza con agua a presion
- Tecnica de desinfeccion con cloro
- technica de desinfeccion con Productos quimicos.

MEDIOS: Rapidez en su aplicacion.... Prosesos.

- cabinas higienizantes
- camaras termograficas
- arcos de desinfeccion
- robots de desinfeccion.

ALIMENTOS PROTECTORES

se denominan así a los alimentos que contienen vitaminas y minerales y también fibra estos se encargan de facilitar el control de nuestras funciones fisiologicas y en consecuencia ayudan a todos los procesos del organizmo para que fluyan con normalidad algunos son.

- frutas
- verduras
- Hortalizas
- Agua

- los alimentos tambien se pueden clasificar por su origen. EJE:
alimentos de origen vegetal: son los que surgen directamente de la tierra. como verduras. Hortalizas, frutas, leguminozas tuberculos, cereales, aceites azucares y grasas vegetales
los alimentos de origen animal: son los que precisamente provienen de los animales sin embargo no todos los animales estan incluidos en este gupo ya que algunos estan prohibidos por su peligrosidad algunos son: las carnes, rojas y blancas lacteos, Huevos, grasas animales

ALIMENTOS ENERGETICOS

Son los que proveen al cuerpo energía para realizar actividades físicos los alimentos incluidos en este grupo son

- productos de panadería y repostería pan, galletas, tortas, budines
- pasta
- cereales (arroz maíz trigo, etc..)
- dulces (helados golosinas chocolate cacao soluble
- miel y azucar
- frutos secos (nueses avellanas castañas almendras merey etc)
- snacks
- alimentos en almíbar (gelatinas y mermeladas. etc

ALIMENTOS CONSTRUCTORES O PLASTICOS

Se califican así los alimentos que facilitan la reparación celular cicatrización de heridas y formación de tejidos en este grupo están los siguientes

- leche y todos sus derivados
- carnes blancas y rojas
- Huevos y legumbres

alimentos de origen mineral: son todos los minerales en si mismos y los productos que contengan altas dosis de estos estos son: el agua, (calcio sales minerales, magnecio manganeso ascobatos etc) vegetales (cuyo contenido sea alto en minerales)

- Segun su composicion: es la mas popular de todas por ser la mas difundida. segun el siguiente criterio

✓ Macro nutrientes: aportan al organismo principalmente energia

✓ Glucidicos son compuestas organicas conformados por atomos de carbono hidrogeno y oxigeno aunque algunos contienen bioelementos como nitrogeno azufre y fosforo en este grupo predominan los hidratos de carbono que proporsionan alto valor de energia

✓ Proteicos: estan formados por hidrogeno carbono oxigeno y nitrogeno ademas pueden contener azufre su unidad basica son los 9 aminoacidos esenciales cuya funcion estructural constituye el 80%. del peso de las celulas ademas de otras funciones esensiales para el organismos regula la funcion de ensimas