Taller No 1 (Higiene y manipulación de alimentos)

Nombre: ALBERTO MARIO GARCIA VALDERRAMA

1. ¿**Qué son los microorganismos**?

Es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio, son organismos dotados de individualidad que representan que representan, a diferencia de las plantas y los animales superiores, una organización biológica elemental.

Son aquellos organismos que, por su tamaño reducido son imperceptible a la vista.

También denominados “microbios” estos organismos cuentan con una organización biológica muy básica; una proporción importante de ellos cuentan con apenas una única célula.

2. ¿**los microorganismos que necesitan para vivir**?

A demás de agua y oxigeno (excepto los anacrónicos), los microorganismos tienen otros requerimientos de nutrimentos. La mayoría necesita fuentes externas de nitrógeno, energía (carbohidratos, proteínas o lípidos) minerales, así como vitaminas y factores de crecimiento relacionados para poder crecer.

3. Escriba 3 ejemplos de contaminación física, química y biológica o micro biológica.

Físico : Anillos, aretes e insectos,
Quico : Mercurio, plomo y mico toxinas
Biológica : Cucarachas, moho y virus

4. **¿cómo le garantiza a los clientes un alimento inocuo**?

Cocinando muy bien los alimentos, mantener una limpieza adecuada, separando los alimentos crudos de los cocinados y mantener los alimentos en temperatura adecuada y segura.

5. **Defina infección, toxiinfección e intoxicación**.

Infección: invasión y multiplicación de gérmenes en el cuerpo, como hongos virus, etc.

Toxiinfección: son enfermedades de transmisión alimentaria ocasionadas por el consumo de alimento contaminados.

Intoxicación: es la lesión o la muerte que se produce por tragar, inhalar, tocar o inyectarse distintos medicamentos, sustancias químicas, venenos o gases, etc.