HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

TALLER 1

NOMBRE:

CARMEN PIEDAD RODRIGUEZ PERALTA

1. ¿Qué responsabilidad tienen como manipuladores de alimentos?

La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad, Por ello, es fundamental en los manipuladores de alimentos la higiene personal, el estado de salud, los hábitos de trabajo, la indumentaria de trabajo y el cumplimiento de las responsabilidades que corresponden a su actividad laboral.

2. Escriba 5 ejemplos de contaminación Física, 5 ejemplos de contaminación Química y 5 ejemplos de contaminación Biológica.

Ejemplos de contaminación física

1. Materiales de envasar o empaquetar
2. Fragmentos de un fluorescente
3. Partes de herramientas utilizadas para la elaboración
4. Insectos que pueden estar en el ambiente
5. Huesos o espinas de alimentos

Ejemplos de contaminación Química

1. Contaminantes toxicos naturales
2. Contaminantes toxicos ambientales
3. Contaminantes toxicos agrícolas
4. Los compuestos en los envases

Ejemplos de contaminación Biológica

1. Bacterias
2. Virus
3. Hongos
4. Parasitos
5. Levaduras

3. ¿Qué son las ETAS y qué síntomas producen?

- Las ETAS son las enfermedades transmitidas por los alimentos adulterados, alterados o contaminados por parásitos o microrganismos dañinos.

- Los síntomas que producen
  - ✓ Dolor de cabeza
  - ✓ Dolor de estomago dolores musculares
  - ✓ Diarrea
  - ✓ Vomito
  - ✓ Deshidratación

4. **Defina: Infección, Toxiinfección e Intoxicación.**

Infección: Es la enfermedad ocasionada por la ingestión de alimentos o agua contaminada por microorganismos vivos llamados (microbios, gérmenes). El microbio o agente infeccioso puede ser una bacteria como la salmonella.

Toxiinfección: Constituyen un grupo de enfermedades que se producen como consecuencias de la ingestión de alimentos contaminados.

Intoxicación: Se produce al ingerir un alimento que contiene un compuesto toxico, esta sustancia toxica puede proceder de productos de limpieza, fitosanitarios, medicamentos. veterinarios, contaminaciones ambientales. o ser sintetizado en el alimento por una bacteria o un hongo.