- Productos perscederos

en primer lugar, los productos son aquellas que por sus caracteristica composición fisica son susceptibles de caducar o deteriorarse rapidamente y perder sus propiedades originales por factores externos como humedad, temperatura o presión atmosperica.

- cuales son los alimentos perscederos

los productos persederos son:

lacteos
carne
aceites
embutidos de todo tipos
pescados
mariscos
frutas
vegetales
verduras
zumos
alimentos preparados.

marfil

Scanned by TapScanner

Fuera de los alimentos tambien se consideran productos perseederos las flores y plantas frescas.

-Cuales son las tecnicas de conservacion

- Refigeracion: la refrigeracion es la tecnica de conservacion que sigun las neveras
- congelacion
- descongelacion
- ebullicion
- esterilizacion
- pasteurizacion
- Fermentacion
- Desecacion

la congelacion es para mantener el alimento mas tiempo de conservacion y pueda durar mas

- Desecacion es cuando el producto pasa de esta humedo a una desecacion para conservarlo mas y puede durar mas tiempo.

Scanned by TapScanner

en ese metodo.

- Que factores pueden afectar o deteriorar los alimentos

Oxigeno
microorganismo
enzimas
Humedad
Luz
Temperatura

Que es un microorganismo:

Son agentes transmisibles no convencionales, capaces de multiplicarse e infectar otros organismos. pueden adquirirse a través de alimentos carnicos procedentes animales infectados. y provocar la enfermedad trans un periodo de incubación

Scanned by TapScanner

- como se puede contaminar un alimento

• la falta de higiene del propio manipulador de alimentos

• malos habitos de higiene de utensilios herramientas y locales

• Basuras y residuos

• plagas de animales

• otros alimentos es una fuente de contaminación muy comòn

- Que enfermedades puede transmitir un alimento.

• agua potable

• Botulismo

• Hepatitis A

• infección por campylobacter

• infección por escherichia coli

marfil

Scanned by TapScanner

- infección por listeria
- infección por salmonela
- seguridad con los alimentos

que es la inocuidad:

es la ausencia a niveles seguros y aceptables de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de las y los consumidores.

solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todos las personas tengan una vida activa y saludable

"no existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos"

Scanned by TapScanner

"Cuale son los puntos críticos de control en los alimentos"

el punto de control crítico (pcc) es un punto operación o etapa que requiere un control epicaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un "peligro para la seguridad alimentaria".

-los riesgos de la empresa:

los ~~rios~~:

tener anillos
aretes
tener esmalte
colonia

Para no tener riesgo hay que tener las manos limpias y hacer bien las normas de las empresa

Scanned by TapScanner

acerde a beneficio mutuo bien para cada persona y para cada preparación hay que tenerlos en cuenta y para el trabajo de preparación y desposte de la res, pollo, cerdo y los productos que consumimos,

Scanned by TapScanner