Taller – 1

SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO

“LA GRANJA”

HIGIENE Y MANIPULACION

ALIMENTOS

NOMBRE:

LETICIA STELLA MEJIA BERMUDEZ

1.¿Qué diferencia hay entre alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos?

R/<u>Alimentos perecederos</u>

Los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento.

Con el paso de los días, las proteínas y vitaminas que contienen los alimentos se comienzan a perder, cuando factores como la luz, humedad, temperatura y sequedad hacen su efecto negativo.

Esto se debe a que los alimentos perecederos son atacados por microorganismos como hongos y bacterias, que como tú y como yo, quieren alimentarse de los nutrientes que contienen productos como la carne, leche, queso, frutas, pescados y verduras que no tienen conservantes.

<u>Tipos de productos perecederos y ejemplos:</u>

A continuación, veremos cuáles son los principales productos perecederos y algunos ejemplos de cada uno de ellos:

Carnes: Pollo, carne roja y todo tipo de carnes sean frescas o congeladas.

Frutas: Manzanas, peras, fresas y todas las demás. Pueden ser frescas, congeladas, procesadas o deshidratadas.

Lácteos: Se podrían considerar como los más delicados, entre estos se encuentran; leche líquida, mantequilla y quesos frescos.

Vegetales y verduras: Frescos, deshidratados o procesados.

Pescados y mariscos: Otros de los productos perecederos más complejos, ya que necesariamente deben mantenerse a bajas temperaturas. Pueden estar vivos, frescos o deshidratados.

R/<u>Alimentos SemiPerecederos</u>

Los alimentos semiperecederos son aquellos que a pesar de tener más durabilidad, si no se les proporciona un adecuado almacenamiento, terminan deteriorándose más pronto de lo que se especifica en la fecha de vencimiento del producto. Pero si se almacenan y conservan adecuadamente, se puede prolongar su vida útil entre 6 meses a 1 año aproximadamente y dependiendo también de la calidad del producto.

Estos alimentos se deben ALMACENAR en DESPENSA, en lugares frescos y secos (lejos de la humedad) y también de los rayos del sol.

R/<u>Alimentos no perecederos</u>

los no perecederos son los alimentos que pueden durar bastante tiempo en la despensa y no se descomponen a no ser que estén abiertos o se haga un mal manejo de los mismos.

Todos aquellos que estén enlatados, en plástico o en cartón:

Atún enlatado, garbanzos, sopas y pastas enlatadas, verduras, aceitunas envasadas o salsas en lata. Las legumbres, arroces y pastas crudas que vienen envasadas también entran dentro de esta lista.

2. Defina Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

R/

-<u>Infección</u>

Invasión y multiplicación de gérmenes en el cuerpo. Los gérmenes pueden ser bacterias, virus, hongos u otros microorganismos. Las infecciones empiezan en cualquier parte del cuerpo y a veces se diseminan por todo el cuerpo.

<u>-Toxiinfección</u>

Las toxiinfecciones alimentarias constituyen un grupo de enfermedades que se producen como consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados.

<u>-Intoxicación</u>

Una intoxicación se produce por contacto con una sustancia tóxica o nociva. Este contacto puede ser por exposición, ingestión, inyección o inhalación y, por tanto, podrá afectar a diferentes sistemas de nuestro organismo. Las intoxicaciones pueden ser accidentales o voluntarias y agudas o crónicas.

3. ¿Qué son los microorganismos? y ¿Qué necesitan para vivir?

R/

-Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

-Los microorganismos, como seres vivos que son, necesitan condiciones adecuadas de temperatura, humedad y presencia de nutrientes para desarrollarse. Cuando estas condiciones son óptimas una sola bacteria puede producir más de 2 millones en 7 horas ya que cada microorganismo se divide en 2 cada 20 minutos.

4. ¿Cómo le garantizamos un producto inocuo al consumidor final?

R/La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

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

R/

-<u>Contaminación Física</u>

> Huesos, astillas, espinas o cáscaras.

> Objetos personales como colgantes, relojes, anillos o pendientes.

> Materiales de envasar o empaquetar.

-<u>Contaminación química</u>

> Metales pesados.

> Residuos de medicamentos.

> Desechos comerciales.

-<u>Contaminación biológica o microbiológica</u>

> Bacterias.
> Virus.
> Parásitos.
> Hongos.