MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DIEGO SANCHEZ

(instructor)

ARELIS TAPIERO TIQUE

(aprendiz)

IBAGUE – TOLIMA

SENA

2022

TALLER #1

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

R/= los alimentos se clasifican según su descomposición:

- ALIMENTOS PERECEDEROS: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla.
- ALIMENTOS SEMI-PERECEDEROS: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo.
- ALIMENTOS NO PERECEDEROS: Todos aquellos que estén enlatados, en plástico o en cartón por excelencia son aquellos que se conservan secos como el arroz, legumbres o café, Las legumbres y pastas crudas que vienen envasadas también entran dentro de esta lista, Otros productos como la sal, el azúcar, el café, harina o la leche en polvo también son alimentos no perecederos.

2. Defina Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

R/= INFECCIÓN= 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. Se produce una infección cuando el sistema inmunitario del cuerpo es incapaz de combatir las bacterias, los virus y demás patógenos. Los patógenos, comúnmente denominado los gérmenes, causa enfermedades. Su sistema inmunitario es la forma en que su cuerpo combate los patógenos.

- TOXIINFECCIÓN= Las toxiinfecciones alimentarias constituyen un grupo de enfermedades que se producen como consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados.
- INTOXICACIÓN= puede ocurrir cuando haya inhalado, tragado o toca algo que lo enferma. Algunos tóxicos (venenos) pueden causar la muerte. La intoxicación con frecuencia ocurre por: Tomar demasiada medicina o tomar medicinas que no le hayan recetado.

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

R/= Un microorganismo, también llamado microbio o microbiota, es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio.

Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales.

Abundancia de nutrientes. Humedad de la que extraer el agua que necesitan. PH adecuado para favorecer su proceso de adquisición de nutrientes a través de la membrana bacteriana. Temperatura adecuada su reproducción

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/= CONTAMINACIÓN FISICA= Son manifestaciones físicas, especialmente de la mecánica y la energía, capaces de provocar daños permanentes e irreversibles a los trabajadores.

EJEMPLOS:

- Plásticos, cristales o porcelana.
- Trozos de madera y metal.
- Objetos personales como colgantes, relojes, anillos o pendientes.

CONTAMINACIÓN QUIMICA= Son sustancias que se transmiten al aire a causa de actividades humanas como la industria o la agricultura.

EJEMPLOS:

- Metales pesados.
- Pesticidas químicos.
- Residuos de medicamentos.

CONTAMINACIÓN BIOLOGICA = Puede referirse a: Los desechos orgánicos, conjunto de desechos biológicos (material orgánico) producidos por los seres humanos, ganado, y otros seres vivos

EJEMPLOS:

- Contaminación biológica en agua
- Contaminación biológica en el aire
- Contaminación biológica en el suelo