TALLER 1

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ANGEL EDUARDO NAVARRO PARGA

2022

1 QUÉ DIFERENCIA HAY ENTRE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS?

2 DEFINA: ¿INFECCIÓN, TOXINFECCIÓN E INTOXICACIÓN?

3 QUE SON LOS MICROORGANISMOS? ¿Y QUE NECESITAN PARA VIVIR?

4 COMO LE GARANTIZAMOS UN PRODUCTO INOCUO AL CONSUMIDOR FINAL?

5 ESCRIBA 3 EJEMPLOS DE CONTAMINACIÓN FÍSICA TRES EJEMPLOS DE CONTAMINACIÓN QUÍMICA Y TRES EJEMPLOS DE CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA O MICROBIOLÓGICA

SOLUCIÓN

1R/= LOS ALIMENTOS PERECEDORES TIENEN UNA DESCOMPOSICIÓN MÁS RÁPIDA QUE TIENE QUE VER CON LA TEMPERATURA, HUMEDAD Y PRESIÓN

* SEMIPERECEDEROS: SU DETERIORO DEPENDE DE LA HUMEDAD DEL AIRE Y CALIDAD MICROBIANA DEL MISMO, TIENEN MÁS DURABILIDAD DEBEN TENER UN ADECUADO ALMACENAMIENTO.

* NO PERECEDEROS: TIENEN LARGA VIDA ÚTIL Y SE DESCOMPONEN CUANDO SON ABIERTOS O POR UNA MALA MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO

2R/=INFECCIÓN: ENFERMEDAD PROVOCADA POR MICROORGANISMOS QUE INVADEN LOS TEJIDOS.

- TOXINFECCIÓN: ENFERMEDAD OCASIONADA POR ALIMENTOS CONTAMINADOS POR BACTERIAS, VIRUS, PARÁSITOS O TOXINAS. AGENTES DE ORIGEN BIOLÓGICO (INFECCIÓN) O QUÍMICO (INTOXICACIÓN)
- INTOXICACIÓN: ES UNA REACCIÓN FISIOLÓGICA CAUSADA POR UN COMPUESTO XENOBIOTICO DENOMINADA TOXINA OCURRE CUANDO INGERIMOS ALIMENTOS O AGUA QUE CONTIENEN BACTERIAS, PARÁSITOS, VIRUS PRODUCIDOS POR ESTOS MICROORGANISMOS

3R/=MICROORGANISMOS: ES UN SER VIVO O UN SISTEMA BIOLÓGICO QUE SOLO PUEDE VISUALIZARSE CON EL MICROSCOPIO. BACTERIAS, PROTOZOOS, ALGAS Y HONGOS

- Para vivir necesitan: alimento, tiempo, humedad y temperatura

  4R/= utilizando las buenas prácticas de manufactura correctamente podemos dar garantía de un producto inocuo

  5R/= contaminación física:
  -ruido
  -radiación
  -calor
- contaminación química:
  -cuando se rompe un tanque de almacenamiento subterráneo
  -aplicación de pesticidas
  - filtraciones de rellenos sanitarios.
- contaminación biológica:
  -bacterias

-MUSGO

-CASPA DE MASCOTAS

-SALIVA DE GATOS

-ÁCAROS

-ROEDORES