Taller – Curso Higiene y manipulación de alimentos

Nombre: JUAN CARLOS PALOMINO VASQUEZ

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

	Alimentos Perecederos	**Alimentos Semiperecederos**	**Alimentos No Perecederos**
1	Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro.	Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo.	No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.
2	Solo pueden llegar a durar horas o días.	Puede durar semanas o meses, tienen fecha de vencimiento.	Pueden llegar a durar años, fechas de vencimiento de mayor tiempo incluso de años.

2. Defina Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

- **Infección:** Se define como el proceso en el que un microorganismo patógeno invade a otro llamado hospedador y se multiplica pudiendo provocar daño o no provocarlo**.** En el cuerpo se puede producir por la ingesta de alimentos contaminados con microorganismos patógenos.

- **Toxiinfección:** Constituyen un grupo de enfermedades que se producen como consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos que generan toxinas.

- **Intoxicación:** Enfermedad ocasionada por alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o agentes químicos. Los organismos infecciosos o sus toxinas son la causa más común de la intoxicación por alimentos. Los síntomas de la intoxicación por alimentos incluyen calambres, náuseas, vómitos o diarrea.

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

Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista y por ello se utilizan los microscopios, típicamente son organismos unicelulares, son considerados esenciales para la vida debido a su amplia diversidad y distribución en el planeta.

No todos los microorganismos o microbios causan enfermedades, solo los que son agentes patógenos. De hecho, la mayor parte no son perjudiciales y son vitales para el planeta. Contribuyendo al ciclo de la materia y al equilibrio de la biosfera. Algunos absorben dióxido de carbono y emiten oxígeno (como las algas), otros descomponen materia orgánica.

Los Microorganismos son seres vivos y al igual que nosotros requieren de ciertas condiciones para poder vivir, y aunque todos los microorganismos son diferentes y algunos pueden requerir condiciones muy específicas, la gran mayoría requieren de Humedad, tiempo, nutrientes, oxigeno temperatura.

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

A través de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

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

- ✓ La contaminación física se refiere a la presencia de cualquier materia extraña que puede ponerse en contacto con el alimento a lo largo de la cadena de producción o elaboración del mismo, de forma accidental. Ejemplo: Hilos, clips, plásticos, cabello.
- ✓ La contaminación química se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas, ejemplos plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza, etc.
- ✓ La contaminación biológica: es la causada por la presencia de bacterias, virus, hongos y parásitos. Estos organismos microscópicos, generalmente no alteran de manera visible al alimento. La contaminación por bacterias patógenas es la causa más común de intoxicación alimentaria. Ejemplo: Bacterias, hongos Levaduras y virus.