ficha: 2900022

sacúdete

08 07 24

Keli Bayana Castañeda García

Conocimientos previos

① ¿Qué es un microorganismo?

Son partículas presentes en todo tipo de materias o presentes en la superficies, pueden ocasionar cambios en los alimentos, se dividen en hongos, virus, bacterias, mohos. Estos microorganismos no se pueden ver a simple vista.

② ¿Que es calidad?

Son las características que posee un objeto o alimento que le permite cumplir con unos estandares establecidos que satisfacen las necesidades del consumidor.

Diferencia con inocuidad: Un producto puede cumplir con la calidad, pero puede no ser inocuo ya que la inocuidad se basa en que el producto no tenga patogenos que afecten la salud del consumidor, este producto puede ser inocuo pero tener mal aspecto.

③ Bacteria: Son microorganismos que pueden ser beneficiosos o perjudiciales ya que modifican la estructura de los

BIENESTAR FAMILIAR

sacúdete

alimentos ejemplo de esto es el jogurt ya que se elabora con cultivo de bacterias. Contrario a los patogenos que generan enfermedades a los consumidores