Lugar	*Centro Transitorio Antonia santos*
Fecha	*19/08/2025 HORA: 1:00 PM*
Tema	*Clasificación de los alimentos y Microorganismos* *Alimentos de mayor riesgo en salud pública* *Alimentos de menor riesgo en salud pública* *Alimentos de medio riesgo en salud pública* *Generalidades Definición- Clasificación* *Los microorganismos en los alimentos* *Crecimiento de los microorganismos* *Contaminación microbiana en los alimentos*
Desarrollo	*Programa manejo de residuos* *ORDEN DEL DÍA:* *1) Saludo- Verificación de cumplimiento evaluación pre test* *2) Manejo de generalidades plan de saneamiento básico* *3) Socialización tema* *4) Dudas, preguntas* *5) Cierre* *6) Evaluación de conceptos* *DESARROLLO:* En los alimentos, los microorganismos pueden ser tanto beneficiosos como perjudiciales para la salud humana. Algunos microorganismos son utilizados en la producción de alimentos como quesos, yogures y bebidas fermentadas, mientras que otros pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. Microorganismos beneficiosos: • **Bacterias ácido lácticas:** Como las bifidobacterias y los lactobacilos, se utilizan en la fermentación de productos lácteos como el yogur y el queso, y también se encuentran en alimentos como el chucrut y el kimchi. • **Levaduras:** Utilizadas en la producción de pan, cerveza y vino. La levadura Saccharomyces cerevisiae fermenta los azúcares en la masa del pan, produciendo dióxido de carbono que hace que la masa suba. • **Hongos:** Como el Aspergillus oryzae, se utiliza para fermentar la soya en la producción de salsa de soya y miso. Microorganismos perjudiciales:

Scanned with CamScanner

- **Bacterias:**

Algunas bacterias como la Salmonella, E. coli y Listeria pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.

- **Hongos:**

Los mohos y levaduras pueden deteriorar los alimentos, especialmente en condiciones de alta humedad y bajo pH.

- **Virus:**

El norovirus es una causa común de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en productos como ostras y ensaladas.

Importancia de la seguridad alimentaria:

Es crucial manipular y preparar los alimentos de manera segura para prevenir enfermedades transmitidas por microorganismos. Esto incluye:

- **Limpieza:**

Lavar bien las frutas y verduras, y mantener limpias las superficies de contacto con los alimentos.

- **Separación:**

Evitar la contaminación cruzada separando los alimentos crudos de los cocinados.

- **Cocción:**

Cocinar los alimentos a temperaturas seguras para eliminar los microorganismos dañinos.

- **Enfriamiento:**

Refrigerar los alimentos perecederos rápidamente para evitar el crecimiento de microorganismos.

En resumen, los microorganismos son parte integral de los alimentos, tanto para su producción como para su deterioro. Comprender su papel y aplicar prácticas de seguridad alimentaria son esenciales para proteger la salud pública, según la FDA.

En seguridad alimentaria, los alimentos de alto riesgo son aquellos que, por sus características intrínsecas, son más susceptibles a la contaminación por microorganismos patógenos, como bacterias, virus, parásitos y hongos, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Estos alimentos suelen tener alta actividad de agua, bajo nivel de acidez y alto contenido de proteínas, lo que favorece el crecimiento microbiano.

Ejemplos de alimentos de alto riesgo:

- **Carnes:**

Carne roja (res, cerdo), aves (pollo, pavo), y pescado, especialmente si están crudos o poco cocidos.

- **Productos lácteos:**

Leche, quesos, yogures, y otros derivados lácteos, especialmente si no están pasteurizados.

- **Huevos:**

Huevos crudos o poco cocidos, y productos que los contengan.

Scanned with CamScanner

- **Alimentos listos para consumir:**

Ensaladas, sándwiches, comidas preparadas, especialmente si se han mantenido a temperatura ambiente durante un tiempo prolongado.

- **Frutas y verduras:**

Especialmente si se consumen crudas y no se lavan adecuadamente, o si se han cortado y almacenado incorrectamente.

- **Arroz y productos a base de arroz:**

Cocidos, especialmente si se dejan a temperatura ambiente durante mucho tiempo.

Factores que contribuyen a la peligrosidad:

- **Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos de un alimento a otro, o de superficies contaminadas a alimentos.
- **Temperatura:** Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura (5°C a 60°C) por tiempo prolongado favorece el crecimiento bacteriano.
- **Manipulación inadecuada:** Uso de utensilios contaminados, falta de higiene en la manipulación, etc.
- **Almacenamiento inadecuado:** Temperatura, humedad y tiempo de almacenamiento incorrectos.

Recomendaciones:

- **Cocinar completamente:**

Asegurarse de que los alimentos, especialmente carnes y aves, alcancen temperaturas seguras para eliminar microorganismos.

- **Lavar adecuadamente:**

Lavar frutas y verduras con agua potable, especialmente si se van a consumir crudas.

- **Mantener la cadena de frío:**

Refrigerar los alimentos perecederos lo antes posible y mantenerlos a temperaturas seguras.

- **Evitar la contaminación cruzada:**

Utilizar tablas de corte y utensilios diferentes para alimentos crudos y cocidos.

- **Consumir alimentos frescos y bien conservados:**

Preferir alimentos frescos y de fuentes confiables, y almacenarlos correctamente.

Es importante recordar que la inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos, desde los productores hasta los consumidores. La adopción de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Scanned with CamScanner

	1		
Asistentes	**Nombre**	**Cargo/Rol**	**Dependencia**
	Claudia Marcela Bonilla	Nutricionista	Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos
	Katherine Angelica Riveros Angelica Riveros	*Manipuladora*	Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos
	Carmen Moreno M.ª del C. Moreno B.	*Manipuladora*	Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos
	Yisney Vega Yisney Vega	*Manipuladora*	Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos
	Diana Bolaños Diana Bolaños	*Manipuladora*	Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos
Compromisos	**Actividad**	**Responsable**	**Fecha límite**
	No se dejan compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Septiembre de 2025		
Elaboró	Claudia Marcela Bonilla – Nutricionista Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos		

Scanned with CamScanner

FECHA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE
19/08/2025	**Clasificacion de los alimentos y microorganismos**	Claudia Bonilla Nutricionista



