

TALLER BPM

Aprendiz:

Henry Cárdenas Cantor

Instructor:

Diego Alejandro Sánchez Orjuela

CURSO HIGIENE Y MANIPULACION

2020

Taller - 1

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

R= Alimentos perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla y más rápida. De igual forma la temperatura, la humedad son factores que puede ayudar para que comience su deterioro. Ejemplos productos cárnicos, leche, frutas, pescados. En cambio los productos semiperecederos Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales. Y los no perecederos son aquellos que no se deterioran de ningún factor ambiente sino de contaminación repentina o un mal manejo del mismo. Por ejemplo el azúcar, las pastas y los enlatados: la diferencia son factores de la temperatura, humedad, aire y la manipulación de los mismos.

2. Defina Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

R= En una infección, la enfermedad está causada por los microorganismos patógenos que se reproducen en el interior del organismo, como virus, bacterias o parásitos.

Toxiinfección que se producen por la consumir alimentos contaminados por microorganismos patógenos o sus toxinas y son las que suelen ocupar los titulares de las alertas alimentarias.

Mientras que la intoxicación está provocada por la ingesta de toxinas presentes de forma natural en el alimento o añadidas de manera artificial.

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

R= Los microorganismos: son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. Podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan en nuestro ambiente. De igual forma Necesitan condiciones adecuadas como humedad, alimento, tiempo y temperatura para poder sobrevivir.

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

R= Un alimento inocuo es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, para gran tizar se debe seguir todos los procesos La preservación de alimentos inocuos implica la adopción de metodologías que permitan identificar y evaluar los potenciales peligros de contaminación de los alimentos.

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

R= Contaminación física: Partes de herramientas utilizadas para la elaboración.



Un trozo de techo que.



Insectos que pueden estar en el ambiente.



Contaminación química:

Residuos de productos sanitarios



Residuos ambientales



Toxinas naturales



Contaminación Biológica o Microbiológica.

Las bacterias.



Los hongos.



Los artrópodos

