

TALLER 4

Aprendiz:

LUIS FERNANDO CRUZ RODRIGUEZ

Instructor:

DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

SENA - CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
OPERARIO EN PRODUCCIÓN DE LECHES HIGIENIZADAS
VENADILLO - TOLIMA

2020

TALLER 4

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

-Que los alimentos **perecederos** son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla como agentes como la temperatura, la humedad son determinantes para el alimento comience su deterioro. Estos derivados seria de los animales y los vegetales siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche, las carnes de menor perecebilidad ya que en refrigeración se conservan.

Estos alimentos necesitan ser refrigerados a 5°C o menos o congelados a 18°C o menos para retardar o detener el crecimiento de bacterias que ocurren rápidamente en alimentos como la **carne, mariscos, y productos lácteos** cuando no se almacenan adecuadamente.

Todos los alimentos cocinados se consideran alimentos **perecederos**. Si se refrigeran los alimentos perecederos deben ser usados dentro de varios días porque inician su descomposición Simple y rápidamente.

Ejemplo: Los mariscos (3 días), carne (3-5 días), los jugos de fruta (7-14 días), leche (7-5 días), crema (5 días), quesos variable (2-3 meses).

-Mientras que los alimentos **Semi-perecederos** son aquellos que a pesar de tener más durabilidad si no se les proporciona un adecuado almacenamiento, terminan deteriorándose más pronto de lo que se especifica en la fecha de vencimiento del producto. Pero si se almacenan

Y se conservan adecuadamente se pueden prolongar su vida útil entre 6 meses a un 1 año aproximadamente y dependiendo también la calidad del producto.

Ejemplo: Dentro de estos productos se encuentra; frituras, galletas, papas en paquetes, pan, dulces entre otros. Observa las fechas de vencimiento que estén lejanas a vencer, que los empaques estén en buenas condiciones, no estén rotos ni maltratados.

Y los alimentos **No perecederos** so aquellos no se deterioran con ninguno de los factores anteriores y si con el mal manejo de los mismos y por condiciones no determinadas según su empaque. Productos enlatados: atún, maíz, zanahoria, sala de tomate, sardina.

Productos como: Azúcar, sal, aceite, café, leche en polvo, comida para bebe, harina de maíz, maicena, granos de arroz, frijol, pasta espagueti.

Es importante tener en cuenta no confundir en el etiquetado de alimentos la fecha de caducidad como la de consumo preferente. La primera indica cuando no debe

tomarse un alimento porque pone en peligro su salud, mientras que la otra indica la pérdida de propiedades del producto.

2. Defina infección, Toxiinfección e intoxicación.

Infección: Son entrada de desarrollo de multiplicación de un agente infeccioso (gérmenes) en el cuerpo de una persona o animal. Producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminada tales como bacterias, virus hongos, parásitos que en el intestino puede multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

Toxiinfección: Son enfermedades que se producen por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos patógenos o su toxinas y son los que suelen ocupar los titulares de las alertas alimentarias. Generalmente no son detectable en apariencia pero suelen producir trastornos GASTROINTESTINALES tales como dolor abdominal, diarrea náuseas y vómito. En determinados casos pueden desencadenar enfermedades graves.

Intoxicación: Ocurre cuando uno ingiere un alimento o agua que contiene bacterias comunes como Estafilococo o la Escherichia Coli producidas por estos microorganismos y pueden afectar a una persona o un grupo de personas que hayan ingerido el mismo alimento. Es más común después de consumir alimentos en comida al aire libre, en reuniones sociales.

Cuando los microorganismos ingresan al alimento se llama Contaminación. La intoxicación puede ocurrir después de comer o beber.

3. ¿Qué son microorganismos?

Son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. Son organismos dotados de individualidad (unicelulares) que presentan y es operativo y carece de cualquier implicación taxonómica o filogenética. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan en el planeta tierra.

- ¿Qué necesitan para vivir?

Los microorganismos como seres vivos que son, necesitan condiciones adecuadas de temperatura, humedad, tiempo y presencia de nutrientes para desarrollarse. Cuando estas condiciones son óptimas una sola bacteria puede producir de 2 millones en 7 horas ya que cada microorganismo se divide en 2 cada 20 minutos.

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

Es garantizar la inocuidad de los alimentos desde su producción hasta que llega al consumidor. Y elevar los estándares de calidad en la empresa, en los restaurantes o donde se preparen los alimentos fundamentalmente por la seguridad y la salud de las personas que los vayan a consumir no causando ninguna clase de daño al consumidor.

5. Escriba tres ejemplos de contaminación física, tres ejemplos contaminación química y tres ejemplos de contaminación Biológica (Microbiológica).

Contaminación física: Se trata de cuerpos extraños al propio alimento que llegan a ese de forma accidental y pueden ser: cristales, espinas, plástico, cascara. Objetos personales como: Aretes, anillos estos contaminantes son un gran peligro para el consumidor.

Contaminantes Químicos: Mediante la manipulación o de forma accidental los alimentos se pueden contaminar por productos químicos como: Ambientadores, productos de limpieza, Desinfectantes e insecticidas.

Contaminación Biológica y Microbiológica: En esta el alimento se ve contaminado por un ser vivo: microorganismo (Virus, Bacterias, Mohos), parásitos (gusanos, gorgojos).