INOCUIDAD ALIMENTARIA COMO FACTOR PROTECTOR DE LAS ENFERMEDADES CARENCIALES Y LA DNT





Instrucciones: A continuación se te presenta una ilustración de un lugar donde se preparan alimentos. Señala con una equis (X), todo lo que pudiera contaminar los alimentos o hacer que se multipliquen los microbios. Para cada error encontrado, escribir que se debe hacer para evitarlo.



PELIGROS QUE PUEDEN CONTAMINAR LA COMIDA



Peligros físicos

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos: Ejemplos de peligros físicos

- Materias extrañas (como los trozos de vidrio o de madera);
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta



Peligros Químicos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria. Como por ejemplo: a través de residuos de productos químicos utilizados en los cultivos, errores en almacenamiento, mala ejecución en la desinfección de mesones, utensilios,



Peligros Bilogicos

El problema principal lo constituyen los microbios (bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos

HUMEDAD

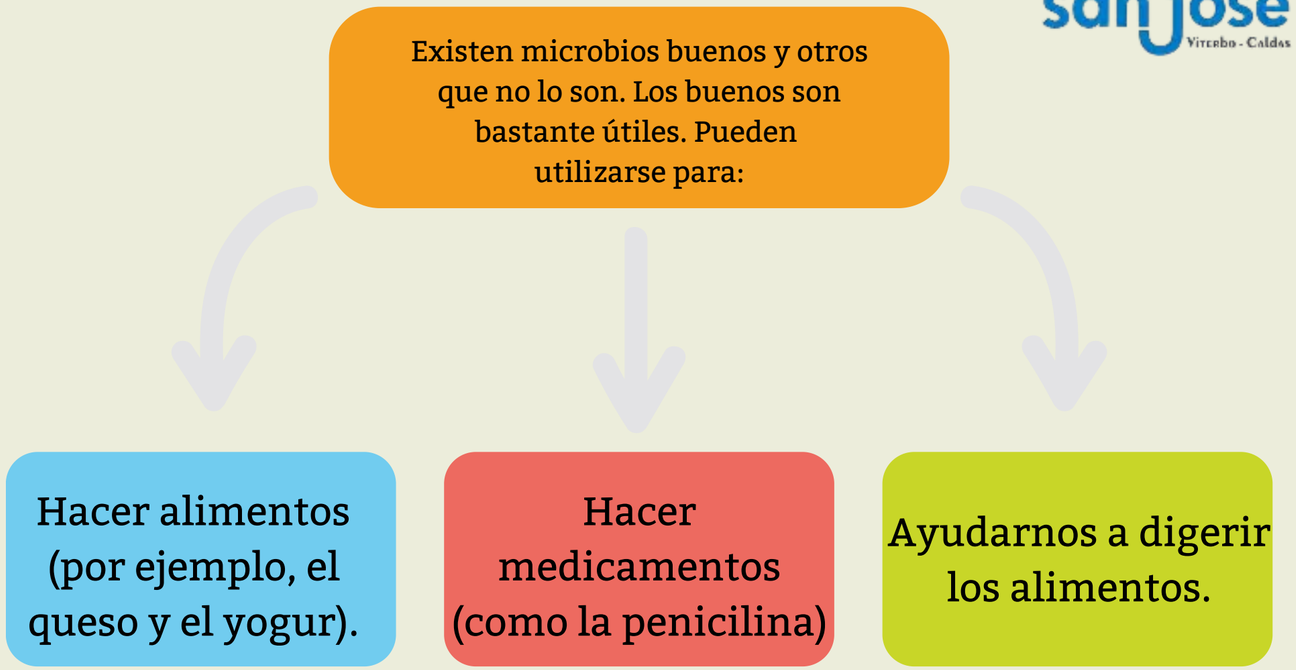
ALIMENTOS

AIRE

CALOR

Para reproducirse y sobrevivir los microbios necesitan CUATRO características fundamentales:

Los microbios también se conocen como bacterias, virus, mohos y los parásitos. Existen
tres tipos diferentes de microbios: algunos son buenos, otros son malos (o de descomposición) y otros verdaderamente peligrosos. Una bacteria puede transformarse en
dos bacterias en sólo quince minutos. Esto significa, que en seis horas una bacteria puede
multiplicarse hasta llegar a 16 millones de bacterias!!



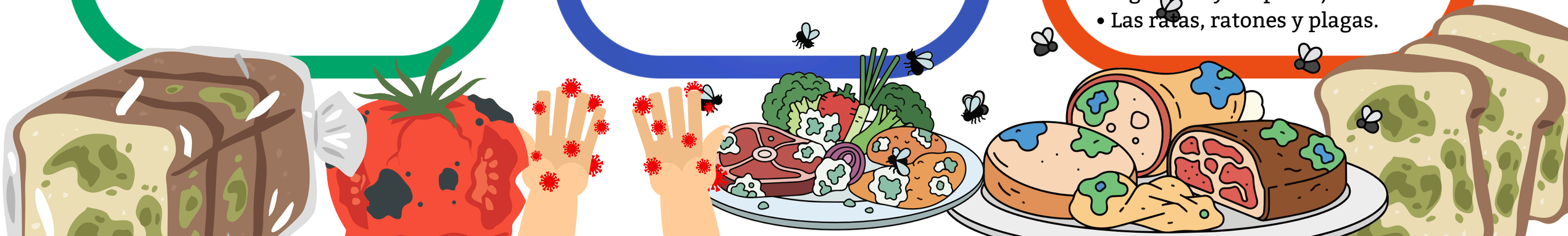
Los microbios de descomposición en general no nos hacen daño, sino que hacen que la comida tenga un aspecto desagradable. Aunque los microbios de descomposición no suelen ser dañinos, existen ejemplos de éstos que pueden ser peligrosos, como: el moho verde o blanco, que contiene toxinas invisibles que pueden transmitirse con la comida.

Los microbios peligrosos causan enfermedades, como la diarrea o vómitos y hasta pueden causar la muerte. La mayoría de éstos no hacen que cambie el aspecto de los alimentos en los que viven. Por eso muchas veces no podemos ver, oler o saber que lo que estamos comiendo contiene algún microbio peligroso.

¿En dónde encontramos los microbios?

Los microbios se encuentran en todas partes, pero es más frecuente encontrarlos en:

- El agua y el suelo.
- La personas (en el pelo, la boca, la nariz, los oídos, el estómago, las manos, las uñas, las heridas, las raspaduras y la ropa).
- Los animales domésticos, de granja y marinos (por ejemplo, los perros y gatos, las vacas, las gallinas y los pavos).
- Las ratas, ratones y plagas.





¡Muchas gracias!

"Comer alimentos limpios y seguros nos ayuda a crecer sanos y fuertes."

