TALLER 10

APRENDIZ:
ANYI LORENA CUBILLOS SANCHEZ

INSTRUCTOR:
DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

SENA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
VENADILLO
2021

TALLER 10

1. ¿QUE SON MICROORGANISMOS? ¿QUE NECESITAN PARA VIVIR?

Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista y por ello se utilizan equipos especializados como los microscopios, típicamente son organismos unicelulares, son considerados esenciales para la vida debido a su amplia diversidad y distribución en el planeta. Algunos de los organismos más estudiados pertenecen a grupos biológicos como lo son los protoozoarios, algas, hongos y bacterias.

¿QUE NECESITAN PARA VIVIR?

Los nutrientes que necesitan los microorganismos para crecer incluyen una fuente de carbono, de oxígeno, de nitrógeno, de fósforo, de azufre, de elementos traza y de factores de crecimiento orgánicos. Las células utilizan estos nutrientes para generar fuerza conductora o metabolitos precursores (Capítulo 5). También se requiere hidrógeno para el crecimiento, pero nunca es un factor limitante en cualquier medio que permita el crecimiento.

Las bacterias, en condiciones adecuadas, pueden dividirse cada 20 minutos. Los hongos también crecen rápido, y las necesidades son muy similares a las de las bacterias. Las bacterias están consideradas la principal causa de las enfermedades provocadas por el consumo de alimentos contaminados. Cuanto mayor es la calidad del alimento, menor es su contaminación por microorganismos y, por tanto, durará más. Pero si la contaminación es muy elevada, procesos como la refrigeración o congelación no serán eficaces. Si el alimento empieza a alterarse y cambia de color, textura o consistencia es signo de deterioro.

2. ¿QUE DIFERENCIA HAY ENTRE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS?

Alimentos Perecederos: Son aquellos que se descomponen fácilmente, como la leche, las carnes, los huevos y las verduras.

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perfectibilidad ya que en refrigeración se conservan.

Alimentos semiperecederos: Son aquellos que permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo. Ejemplo de ellos son las papas, las nueces y los alimentos enlatados.

Ejemplo de ellos son los tubérculos, las nueces, gramíneas y los alimentos enlatados. Estos alimentos pueden conservarse a la temperatura ambiente si no es muy extrema,

Alimentos no perecederos: No se dañan fácilmente. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar.

Alimentos no perecederos: No se deterioran como ninguno de los factores anteriores, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

3. CONTAMINACION FISICA, QUIMICA Y BIOLOGICA

Contaminantes física

Se trata de cuerpos extraños al propio alimento que llegan a este de forma accidental. Generalmente se pueden apreciar a simple vista y pueden ser: cristales, huesos, espinas, plásticos, cáscaras, objetos personales (colgantes, pendientes…), etc. La ingesta de este tipo de contaminantes supone un gran peligro para el consumidor, pues puede sufrir atragantamientos, cortes, etc.

Contaminantes química

Mediante la manipulación o de forma accidental durante cualquier fase de la cadena alimentaria el alimento se puede contaminar por productos químicos como: ambientadores, productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o plaguicidas, metales pesados, etc.

Contaminantes biológica

En la contaminación de tipo biológico el alimento se ve contaminado por un ser vivo: microorganismos (virus, bacterias, mohos), parásitos (gusanos, gorgojos), roedores (ratones, ratas), insectos (cucarachas, hormigas, moscas), aves (gaviotas, palomas, gorriones). En definitiva, cualquier ser vivo puede causar o ser el propio causante de una contaminación alimentaria.