DESARRLLO DEL TALLER

MIRYAM CONSTANZA SEGURA BALLESTEROS

PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

1. QUE DIFERENCIA HAY ENTRE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS.

La principal diferencia entre alimentos perecederos y no perecederos es que estos últimos se conservan mucho más tiempo que los primeros. Es decir, los alimentos perecederos tienen una descomposición más rápida. Por ejemplo las verduras son una de ellas

La diferencia con los semiperecederos es que a pesar de tener mas durabilidad si no se les proporciona un adecuado almacenamiento terminan deteriorándose mas pronto de lo que se especifica en la fecha de vencimiento del producto .Pero si se almacenan y conservan adecuadamente, se puede prolongar su vida útil entre 6 meses a un año aproximadamente y dependiendo también de la calidad del producto.

Estos alimentos se deben almacenar en despensa, en lugares frescos y secos lejos de la humedad y también de los rayos del sol.

2. DEFINA INFECCION, TOXINFECCION E INTOXICACION

En una infección la enfermedad esta causada por los microorganismos patógenos que se reproducen en el interior del organismo , como virus , bacterias o paracitos , mientras que la intoxicación esta provocada por la ingesta de toxinas presentes de forma natural en el alimento o añadidas de manera artificial.

Toxinfección .Es el proceso patológico caracterizado por infección e intoxicación simultanea

3. QUE SON LOS MICROORGANISMOS? Y ¿QUE NECESITAN PARA VIVIR?.

Un microorganismo también llamado microbio, es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales superiores una organización biológica elemental.

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

4 .COMO LE GARANTIZAMOS UN PRODUCTO INOCUO AL CONSUMIDOR FINAL.

Si bien los consumidores y el gobierno contribuyen a garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, es la industria alimentaria, en último termino, la que debe invertir los recursos materiales y gerenciales para asegurar el cumplimiento cotidiano de las normas alimentarias.

Para la industria, el control de los alimentos abarca varios aspectos: La inocuidad - el establecimiento de normas para los riesgos toxicológicos y microbiológicos y la aplicación de procedimientos y prácticas que aseguren el cumplimiento de esas normas.