Nombre Aprendiz: DILIA INES HERNANDEZ

Nombre Instructor: DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

TALLER (HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)

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

Rta: Son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista, para ello se utilizan equipos especializados; estos microorganismos cuentan con una organización muy básica, una proporción importante de ellos es que cuentan con apenas una única célula y se caracterizan por existir numerosas variedades, de diferentes formas y tamaños.

Adicionalmente, 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.

2. ¿Qué diferencia hay entre alimentos perecederos, semiperecederosy no perecederos?

Rta:

ALIMENTOS PERECEDEROS	ALIMENTOS SEMIPERECEDEROS	ALIMENTOS NO PERECEDEROS
Son aquellos que se descomponen fácilmente. **Ejemplo:** como la leche, las carnes, los huevos y las verduras.	Son aquellos que permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo. **Ejemplo**: de ellos son las papas, las nueces y los alimentos enlatados.	No se dañan fácilmente. **Ejemplo**: de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar.

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

Rta:

Contaminación física

- Basura
- Ruido
- Radiación electromagnética.

Contaminación Química

- Hidrocarburos
- Metales pesados
- Pesticidas

Contaminación Biológica y Microbiológica

- Bacterias
- Hongos
- Virus

4. ¿Cómo le garantizamos a nuestros clientes un alimento Inocuo?

Rta:

- Mantenga. la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados. Cocine completamente.
- Mantenga. los alimentos a temperaturas. seguras.
- Use agua y materias primas seguras.

5. Defina Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

Rta:

Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas.

Toxiinfección: provocadas por bacterias patógenas, virus, priones o parásitos, o sus productos metabólicos. Estas contaminaciones suelen surgir por manipulaciones, preparación o conservación inadecuadas de los alimentos.

Intoxicación: lesión o la muerte que se produce por tragar, inhalar, tocar o inyectarse distintos medicamentos, sustancias químicas, venenos o gases. Muchas sustancias, como los medicamentos y el monóxido de carbono, son venenosas solo en concentraciones o dosis altas.