

**Nombre de alumnos: Jose Antonio
Borrallés Morales**

**Nombre del profesor: Beatriz Gordillo
López**

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Submodulo 1

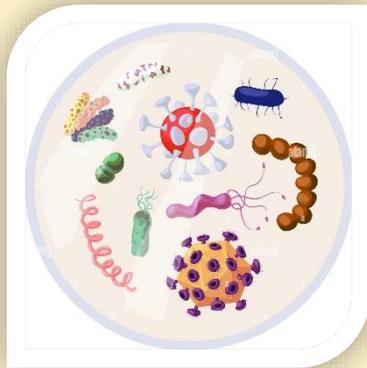
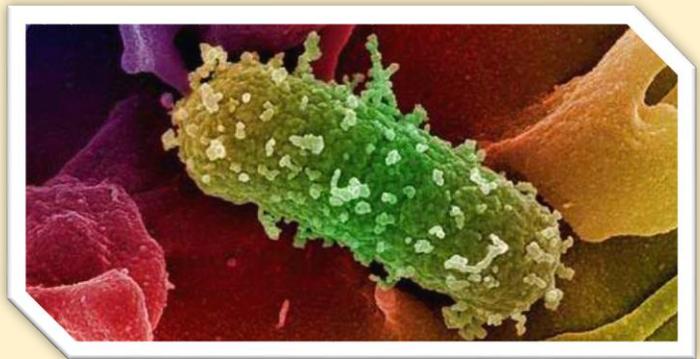
PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3er semestre

Grupo: BEN

Productos de origen microbiano

El criterio de la 'cocina en frío', o sea la modificación de la composición de los alimentos de manera incremental su digestibilidad y su capacidad de conservación, es quizás más antiguo inclusive que la utilización del calor para los mismos objetivos.



ALIMENTOS DE ORIGEN MICROBIANO

- Pan
- Yogurt
- Quesos
- Vinos
- Cerveza
- Vinagre

En ella se usan predominantemente bacterias y hongos que trabajan sobre diferentes compuestos del alimento en crudo, la mayoría de las veces construyendo colonias que fermentan sus azúcares, empero en otros casos descomponiendo la composición de la materia para ofrecer texturas fundidas o sabores específicos como el umami o los aromas florales entre varios otros.



La presencia de las colonias de estos microorganismos evita el crecimiento de otras colonias que podrían ser dañinas para nuestra salud, o bien que podrían acelerar la descomposición del alimento. El motivo es que los microorganismos beneficiosos segregan ciertas sustancias que inhiben la expansión de sus competidores y por lo tanto ayudan a conservar la materia sana.



Métodos para la prevención y control de la transmisión de microorganismos

La relación entre ciertas prácticas incorrectas de manipulación y la aparición de toxiinfecciones alimentarias está más que demostrada. Para prevenirlas, es importante conocer cuáles son los posibles riesgos, qué los provocan y qué medidas son eficaces para acabar con ellos.



Limpiar

Antes de preparar los alimentos, deben limpiarse. Además, hay que lavar todos los utensilios que se vayan a utilizar, antes y después de cada uso. El objetivo es evitar la contaminación de los utensilios hacia el alimento

Cocer

Es la regla principal y que asegura una mayor inocuidad. Llevar el interior del alimento a una temperatura segura, de unos 60°C, garantiza la desaparición de la mayoría de los patógenos. Hay que vigilar los alimentos poco cocinados, ya que una incorrecta manipulación puede desencadenar una intoxicación.



Los microorganismos patógenos pueden contaminar cualquiera de los alimentos que se consumen. Para evitarlo, es necesario tener en cuenta cuatro normas básicas: limpiar, separar, cocer y refrigerar

Separar

Los alimentos crudos de los cocinados. Es de vital importancia para evitar el traslado de los patógenos residentes en los alimentos crudos a los listos para consumir. Se pueden utilizar recipientes distintos para guardar unos y otros y, antes de manipularlos, lavarse las manos

Refrigerar

La mayoría de los patógenos dejan de multiplicarse en ambientes fríos, pero esto no quiere decir que desaparezcan, sino que se evita una multiplicación peligrosa.

BIBLIOGRAFIA

Productos de origen microbiano

https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/alimentos-imposibles-ayuda-hongos-bacterias_1_3142143.html

Métodos para la prevención y control de la transmisión de microorganismos

<https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/como-protegerse-de-bacterias-y-virus-alimentarios.html>