



**Nombre de alumno: Jesus
Emmanuel
Meza Gomez**

**Nombre del profesor: Gerardo
Antonio Morales Gomez**

Nombre del trabajo: Actividad 1

Materia: Modulo 1

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 2°

Grupo: A

- Definición de Productos de origen microbiano.
- El uso de microorganismos en la tecnología alimentaria es casi tan antiguo como la especie humana
- Son incontables los hongos y bacterias que utilizamos, conscientemente o no, para 'cocinar' en frío y obtener algunos de los productos más significativos de la dieta mediterránea



El concepto de la 'cocina en frío', es decir la modificación de la estructura de los alimentos de modo que aumente su digestibilidad y su capacidad de conservación, es tal vez más antiguo incluso que el uso del calor para los mismos fines. En ella se utilizan predominantemente bacterias y hongos que actúan sobre diferentes compuestos del alimento en crudo, la mayor parte de las veces creando colonias que fermentan sus azúcares, pero en otras ocasiones descomponiendo la estructura de la materia para dar texturas fundidas o sabores específicos como el umami o los aromas florales entre muchos otros.

A la vez, 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. A continuación de exponemos diez de los alimentos más famosos que se cocinan en frío, gracias hongos y bacterias.

Las enfermedades frecuentes, como la gripe, pueden volverse rápidamente peligrosas para una persona con la enfermedad de células falciformes. La mejor defensa es tomar medidas simples para ayudar a prevenir infecciones.

Lavarse las manos

Lavarse las manos es una de las mejores formas de ayudar a prevenir una infección. Las personas con la enfermedad de células falciformes, sus familias y otros cuidadores deben lavarse las manos con agua limpia y jabón muchas veces por día. Si no tiene agua y jabón, puede utilizar geles a base de alcohol para limpiarse las manos.

Cuándo debe lavarse las manos:

ANTES DE

Preparar la comida

Comer

DESPUÉS DE

Usar el baño

Sonarse la nariz, toser o estornudar

Dar la mano

Tener contacto con personas o cosas que puedan transportar gérmenes, como por ejemplo:

Pañales o un niño que acaba de ir al baño

Comida que no está cocida (carne cruda, huevos crudos o vegetales sin lavar)

Animales o excrementos de animales

Basura

Una persona enferma

Seguridad de los alimentos

Una bacteria, denominada salmonella, presente en algunos alimentos puede ser especialmente perjudicial para los niños con enfermedad de células falciformes. Cómo preservar la seguridad de los alimentos al cocinar y comer:

Lavarse las manos, lavar las tablas de cortar, las superficies de apoyo, los cuchillos y otros utensilios después de que hayan tenido contacto con alimentos crudos.

Lavar bien los vegetales y las frutas antes de comerlos.

Cocinar bien la carne. Los jugos deben ser transparentes y el interior no debe estar rosado.

No comer huevos crudos ni mal cocidos. Algunos alimentos como la salsa holandesa casera, el aderezo César y otros aderezos para ensalada caseros, el tiramisú, el helado casero, la mayonesa casera, la masa de galletas y los glaseados pueden contener huevo crudo.

No consumir leche ni otros productos lácteos (quesos) crudos o no pasteurizados. Asegúrese de que estos alimentos tengan una etiqueta que diga que son “pasteurizados”.

Reptiles

La tortuga

Una bacteria, denominada salmonella, que puede estar presente en algunos reptiles, puede ser especialmente perjudicial para los niños con enfermedad de células falciformes. Asegúrese de que los niños no tengan contacto con tortugas, serpientes ni lagartos.

Vacunas

Las vacunas son una excelente manera de prevenir muchas infecciones graves. Los niños con enfermedad de células falciformes deben recibir todas las vacunas infantiles de rutina más algunas adicionales.

Estas son las vacunas adicionales:

Vacuna contra la influenza (gripe) cada año después de los 6 meses de edad.

Vacuna antineumocócica especial (llamada vacuna antineumocócica 23-valente) a los 2 y 5 años.

Vacuna antineumocócica conjugada (PCV13) entre los 6 y los 18 años de edad, si el niño no la ha recibido previamente.

Vacuna anti meningocócica, si el médico la recomienda.

Penicilina

Se debe administrar penicilina (u otro antibiótico recetado por un médico) diariamente al menos hasta los 5 años de edad.

<https://www.cdc.gov/ncbddd/spanish/sicklecell/healthyliving-prevent-infection.html>

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

https://static.eldiario.es/clip/6481bca3-ae78-46d7-8285-50f987184448_16-9-aspect-ratio_default_0.jpg