

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**DOCENTE**

**ITALIA YAMILETH**

**ALUMNO**

**MARIO PEREZ MARTINEZ**

**TRABAJO**

**INFOGRAFIA**

**MATERIA**

**TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**CARRERA**

**NUTRICION**

**GRADO Y GRUPO**

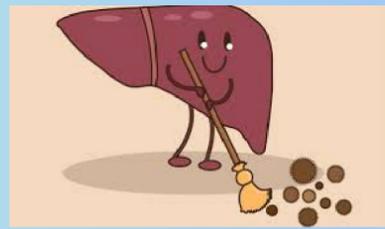
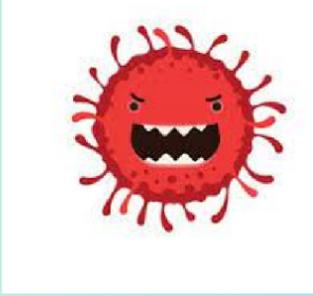
**3 CUATRIMESTRE 3A**



# INFOGRAFIA

## SI NO ESTAS SEGUR@ NO LO COMAS

UNA GASTROENTERITIS PUEDE PARECER INOFENSIVA PERO PODRIA DEJAR SECUELAS COMO EL SINDROME DE REITER O EL DE GUILLAIN-BARRE

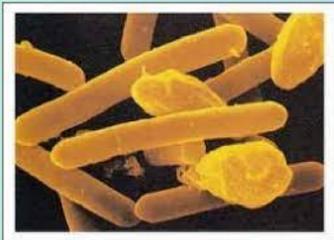


## VIGILA LA FECHA DE CADUCIDAD

NI LOS PRODUCTOS DURAN ETERNAMENTE NI TAMPOCO HAY QUE DESACERSE DE ELLOS LOS MATICES ESTA EN 2 CONCEPTOS FECHA DE CADUCIDAD Y DE CONSUMO

## TEMPERATURA AMBIENTE

DEJAR QUE UN ALIMENTO ESTE EXPUESTO EN UN RANGO DE TEMPERATURA QUE VALLA DESDE LOS 5 HASTA LOS 60° LA CLAVE ESTA EN ENFRIAR LOS ALIMENTOS COCINADOS Y DESCONGELAR SIEMPRE EN EL FRIGORIFICO



## MAL ESTADO EN LOS ALIMENTOS

ÑOS MICROORGANISMOS QUE PRODUCEN ENFERMEDADES GRAVES PUEDEN ESTAR EN LOS ALIMENTOS O PUEDEN AVER DEJADO SUS TOXINAS PERO NO HAY NINGUNA MANERA DE DETECTARLOS

## CONTAMINACION CRUZADA

SI UTILIZAS LOS MISMOS UTENZILIOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS LOS MICROORGANISMOS CAMPARAN A SUS ANCHAS HASTA LLEGAR A TU BOCA ¿LA SOLUCIO? AGUA Y JABON Y NO COCINAR SIMULTANEAMENTE CRUDOS Y COCIDOS



## NO LAVAR LAS CARNES

LAS SALPICADURAS PUEDEN ESPARCIR A LOS MICROORGANISMOS POR LA SUPERFICIE DE LA COCINA Y DONDE LLEGAN A LAS MANOS ASEGURARSE DE QUE LA CARNE ALCANZE LOS 65°

## COMPRAR ALIMENTOS

POTENCIAR EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE PROXIMIDAD, LA COMPRA DIRECTA AL PRODUCTOR Y SER CONSCIENTES DEL EFECTO QUE TIENEN NUESTRAS ELECCIONES ALIMENTARIAS ME PARECE LA CLAVE PARA POTENCIAR EL DESARROLLO LOCAL



## COMER CUALQUIER COSA DONDE SEA

LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA SE TIENEN QUE MANTENER TAMBIÉN EN ESOS ESTABLECIMIENTOS. INCLUSO SI HABLAMOS DE PUESTOS DE COMIDA AMBULANTE TIENEN QUE ESTAR AUTORIZADOS Y GARANTIZAR LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS. ANTE LA MÍNIMA SOSPECHA DE QUE NO LO CUMPLEN NO TE ARRIESGUES.

## **bibliografias**

**<https://beatrizrobles.com/toxoinfecciones-alimentarias/>**