

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DOCENTE

ITALIA YAMILETH

ALUMNO

MARIO PEREZ MARTINEZ

TRABAJO

INFOGRAFIA

MATERIA

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CARRERA

NUTRICION

GRADO Y GRUPO

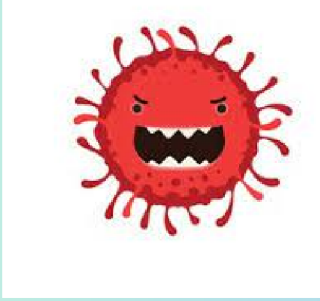
3 CUATRIMESTRE 3A



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

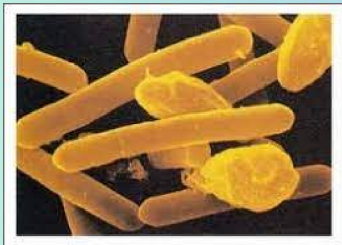


VIGILA LA FECHA DE CADUCIDAD

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/>