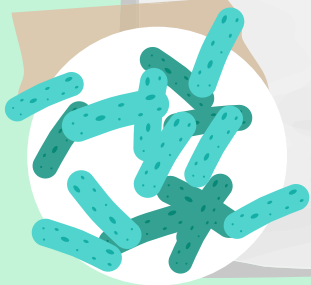
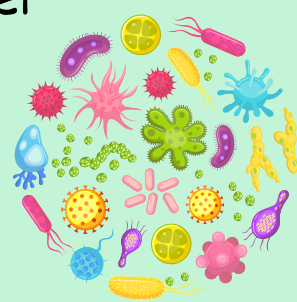


PROBIOTICOS



Hace referencia al conjunto de microorganismos vivos que al ser consumidos en cantidades adecuadas, ejercen efectos beneficiosos para la salud del huésped.



YOGURT

KOMBUCHA

TEPACHE

PREBIOTICOS



Ingrediente alimentario no digerible que afecta beneficiosamente al huésped mediante la estimulación selectiva del crecimiento de un número limitado de bacterias en el colon

CEBOLLA

AJO

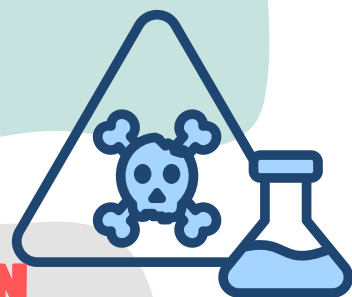


ETA



QUE SON?

- Enfermedades transmitidas por alimentos



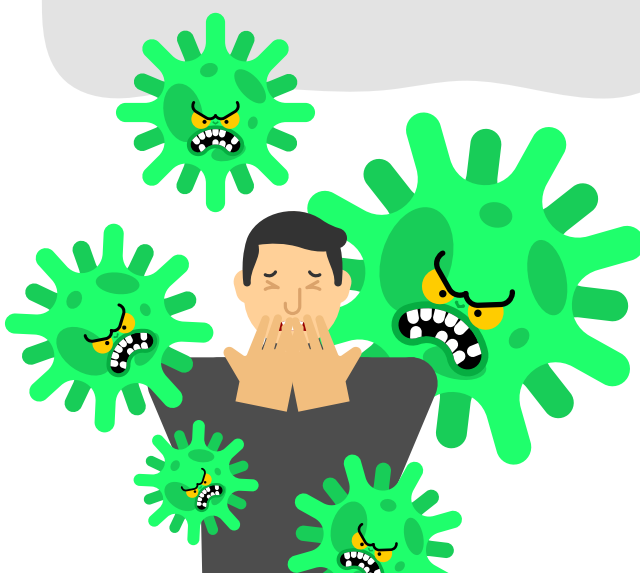
INFECCIONES

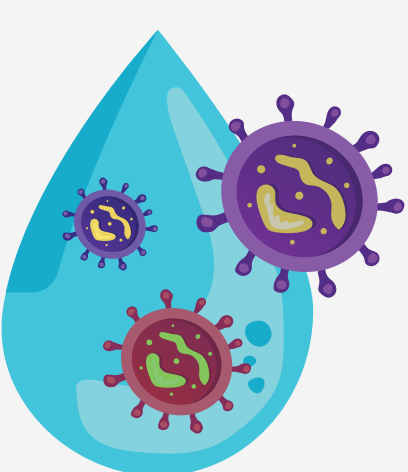
- Aquellas que se producen al consumir alimentos con microorganismos (bacterias, virus) y/o huevecillos de parásitos (solitaria, triquina,



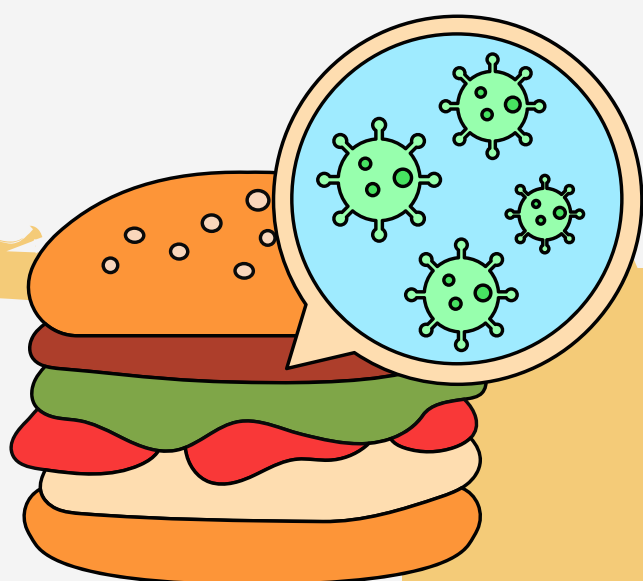
INTOXICACION

- Se presentan cuando se consumen toxinas, que son sustancias dañinas que desechan los microorganismos en el alimento (Staphylococcus





alimentos



CONTAMINADO

Los alimentos contaminados son aquellos que contienen sustancias dañinas o microorganismos, que normalmente no cambian su sabor, olor, color y textura

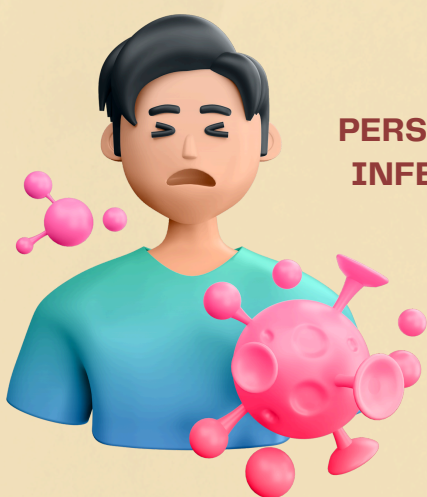


DESCOMPUESTO

Los alimentos descompuestos son mas fáciles de detectar porque presentan cambios en el color, olor, sabor y textura, lo cual evitan que se consuman, ya que se pueden identificar con los sentidos



Las 5 principales causas de ETA



PERSONAS CON INFECCIONES



PREPARAR ALIMENTOS UNO O MAS DIAS ANTES DE SERVIRLOS



HIGIENE PERSONAL

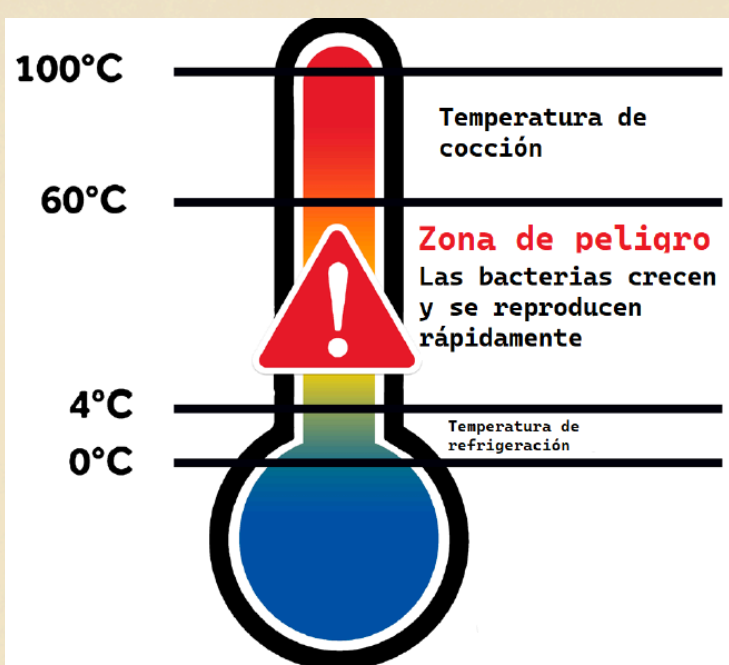


CONTAMINACIÓN CRUZADA



Inadecuado calentamiento, enfriamiento y recalentamiento de los alimentos

ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS



CONCLUSION

Los alimentos constituyen la base de nuestro bienestar físico, la mayoría de nuestras actividades tienen una completa dependencia de lo que consumimos. Estadísticamente, la mayoría de las enfermedades (mas del 80%) proviene de lo que consumimos, es necesario revisar la calidad de nuestros alimentos y lo que nos aporta.