



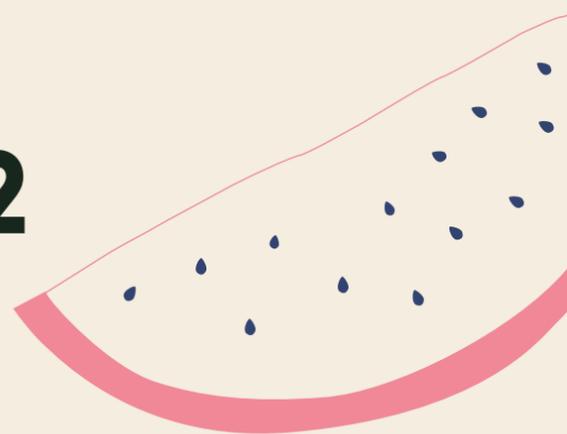
**UDS**  
Mi Universidad

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**MARÍA JOSÉ ROMERO  
MONROY**

**Preparación y  
Conservación de Alimentos**

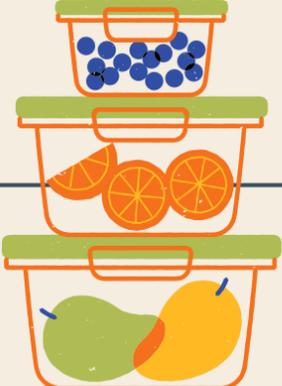
**Unidad 2**



**LN. Jhoanna Leal López**

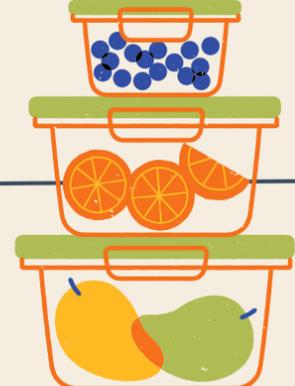
**10 de Octubre de 2024**





Manejo correcto de los

# ALIMENTOS



## características organolépticas

Las cuatro características organolépticas principales de los alimentos son **color, sabor, olor** y **textura**. son determinantes en una primera impresión que nos causa el alimento que vamos a consumir.



## ALIMENTOS CONTAMINADOS

Son aquellos que contienen sustancias dañinas o microorganismos, que normalmente no cambian su sabor, olor, color y textura. Los microorganismos no se ven a simple vista.

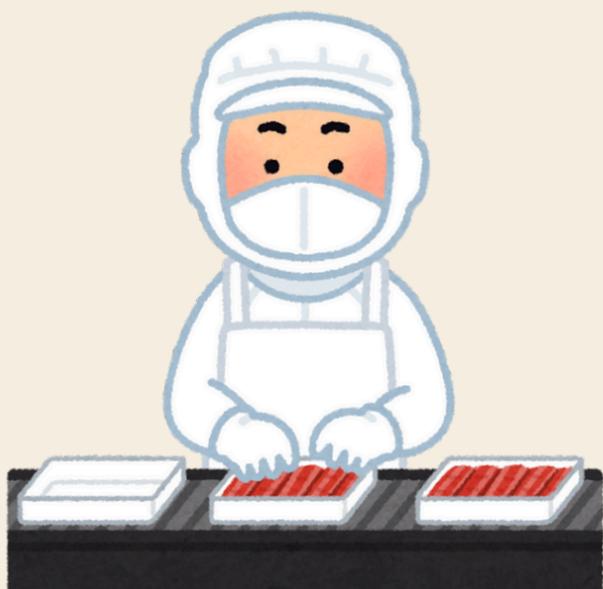
**Por ejemplo:** las frutas y verduras que han sido regadas con aguas negras



## 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 (vista, olfato, gusto, tacto).

**Por ejemplo:** huevo podrido, jamón de color verdoso o de consistencia pegajosa.



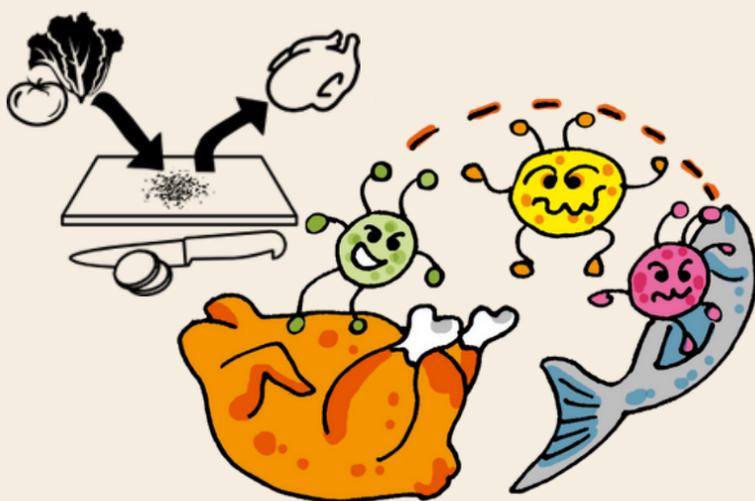
## IMPORTANCIA DEL BUEN MANEJO DE LOS ALIMENTOS

Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Los riesgos asociados a las malas prácticas de higiene personal en los negocios del sector de alimentos pueden tener consecuencias graves para la salud de los consumidores.

## CONTAMINACION CRUZADA

La contaminación cruzada se produce cuando los microbios patógenos, generalmente bacterias, u otras sustancias ajenas se transfieren de forma no intencional de un alimento a través de las manos, cuchillos, trapos, tablas de cortar, etc. a otro alimento, con efectos perjudiciales.



## ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Son enfermedades que se producen por la ingestión de alimentos contaminados, ya sea por microorganismos vivos o por toxinas. Algunos ejemplos de ETA son:

- Salmonella
- Listeriosis
- E. coli
- Campylobacter
- Hepatitis A
- Botulismo
- Teniasis y cisticercosis
- Equinococosis.

