

Curso: Cocina y repostería

Docente. Victoria de los Angeles Pérez Lux

Grado: 2do

Sección: A, B, C, D, E.

**Enfermedades transmitidas por alimentos y bebidas.
Infecciones, intoxicaciones.**

La intoxicación alimentaria sucede luego de ingerir alimentos contaminados por bacterias. Los síntomas de la intoxicación alimentaria son básicamente los mismos que los de una infección gastrointestinal: calambres abdominales, náusea, vómitos, diarrea y fiebre. Las bacterias que causan la intoxicación alimentaria no se ven, huelen ni tienen sabor.

La intoxicación alimentaria es una enfermedad común que suele ser leve pero, algunas veces, puede ser mortal. Ocurre cuando una persona come o bebe algo contaminado por bacterias o toxinas.

Infección por alimentos:

Enfermedad ocasionada por la ingestión de ciertos microorganismos vivos (bacterias, parásitos, protozoos o virus) que, previamente han logrado crecer y multiplicarse en el alimento ingerido.

En este caso, los microorganismos actúan invadiendo nuestro cuerpo tanto a nivel del tracto gastrointestinal como a nivel de otros órganos. Los síntomas de las infecciones alimentarias son habitualmente digestivos (vómitos, diarreas, etc.),

¿Cómo se contaminan los alimentos? Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida.

Factores que influyen en el desarrollo de infecciones e intoxicaciones

Alimento, tiempo y temperatura son los tres elementos implicados en las intoxicaciones e infecciones si se dan las condiciones adecuadas. Entre los factores que contribuyen a las enfermedades de transmisión alimentaria, tanto infecciones o intoxicaciones, figuran:

- Preparación de alimentos con mucha antelación.
- Mantener los alimentos a temperatura ambiente en lugar de hacerlo en el refrigerador.
- Contaminación cruzada entre productos crudos y cocinados.
- Deficiente higiene, tanto de manos como de utensilios y superficies.

Cómo evitarlas

La clave para evitar las enfermedades de transmisión alimentaria es la prevención, que empieza por evitar la contaminación y la destrucción de contaminantes. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las 10 reglas básicas para la preparación segura de alimentos son:

1. Elegir alimentos que han sido tratados con técnicas higiénicas.
2. Aplicar tratamientos de cocción adecuados.
3. Consumir de forma inmediata los alimentos cocinados.
4. Conservarlos refrigerados.
5. Recalentarlos de manera uniforme.
6. Evitar el contacto de alimentos crudos con cocinados.
7. Lavarse bien las manos antes de manipularlos y entre alimento y alimento.
8. Lavar bien las superficies y utensilios que entran en contacto con alimentos.
9. Evitar los insectos.
10. Usar agua potable para cualquiera de los usos.

Enfermedades causadas.

1-Diarrea: Es un cambio de las evacuaciones intestinales que causan heces más blandas que lo normal. Las heces son las que quedan una vez que el sistema digestivo absorbe los nutrientes y líquidos de lo que usted como y bebe.

2-Amebiasis: Es una enfermedad causada por un parásito llamado ENTAMOEBA HISTOLYTICA, que se transmite por alimentos o agua contaminada, hortalizas o frutas contaminadas con heces fecales, o de persona a persona . Produce ulceraciones intestinales y los síntomas son: Malestar abdominal, diarrea, y heces con sangre moco y pus.

3-El cólera: Se caracteriza con heces abundantes y líquidas y vómitos, lo que trae como consecuencia una deshidratación violenta y rápida. Provoca calambres musculares, ojos hundidos y voz débil, se acelera el pulso y la piel se torna azulada.

Se produce por consumir agua contaminada con heces fecales o alimentos contaminados por agua sucia, manos sucias o moscas.

3-Fiebre tifoidea: Esta enfermedad infecciosa es provocada por la SALMONELLA TYPHI, y se caracteriza por la fiebre continua, postración, dolor de cabeza. Dolor abdominal, estreñimiento, y manchas rosadas en el tórax. Se transmite al consumir agua o alimentos contaminados por moscas, cucarachas, manos sucias o heces fecales.

4- La hepatitis “A”: Es una inflamación del hígado, y se caracteriza por fiebre, náuseas, dolor abdominal e ictericia (color amarillo de la piel)

Puede producirse por contacto directo con una persona enferma o por ingerir alimentos o agua contaminada con heces.

5-Gastroenteritis:

Es la irritación e inflamación del conjunto tracto digestivo y afecta la mucosa del estómago y los intestinos.

Esta enfermedad se caracteriza por dolor abdominal, fiebre, vómitos y diarrea con sangre y moco.

Se produce por consumir alimentos contaminados con materia fecal a la hora de manipular, preparar o comer algún alimento.

TAREA.

- 1- lea detenidamente el contenido teórico.
- 2- Realice un cuadro comparativo de la diferencia de una infección y una intoxicación.
- 3- Con el contenido elabore un mapa mental
- 4- Comente y relacione los hábitos de higiene que se tienen y que se debieran de utilizar en nuestros hogares y los puestos de ventas callejeras
- 5- Escriba 3 conclusiones del tema.

Punteo

1	Contenido específico del cuadro comparativo	2 puntos
2	Mapa mental, contenido y creatividad	5 puntos
3	Comentario de las ventas callejeras	5 puntos
4	conclusiones	3 puntos
	Total del punteo.....	15 puntos

Fecha de entrega:

13 de Abril

Forma de entrega:

En físico, en folder tamaño carta

Conteniendo, caratula con identificación completa y en la esquina superior derecha número de grupo.