

Actividad 1:

- 1) Con la información adquirida en la primera clase de Agroalimentos y aquella que pueda obtener a través de diversas fuentes, confeccione un cuadro comparativo de los microorganismos de interés en la producción, procesamiento y consumo de alimentos. Recuerde mencionar, al pie del cuadro, la fuente (libre, página de internet, etc.) de dónde obtuvo la información. El cuadro debe contener los siguientes ítems:

MICROORGANISMO	GRUPO AL QUE PERTENECE	ESTRUCTURA O CONFORMACIÓN BÁSICA	TAMAÑO PROMEDIO	ENFERMEDAD QUE PRODUCE (si corresponde)	BENEFICIO O UTILIDAD QUE APORTA (si es el caso)

- 2) En base a las características de estos grupos, reflexione cuáles deberían ser algunas medidas de seguridad para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos con microorganismos patógenos.