

Enviar los trabajos al correo: czescuelas@gmail.com

Trabajo Práctico 5 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Como hemos visto, las enfermedades de transmitidas por los alimentos (ETAs) se producen a partir de alimentos contaminados (aproximadamente un 90% de los casos), ya sea por agentes vivos -microorganismos- o sustancias tóxicas provenientes de su actividad. En la mayor parte de los casos se trata de bacterias.



Recordemos que existen condiciones especiales que permiten que los microorganismos, en especial las bacterias, puedan reproducirse:

- **Presencia de nutrientes**
- **Temperatura**
- **Tiempo**
- **PH**
- **Contenido en Agua o Actividad de Agua (Aw)**

Para que las bacterias ocasionen una enfermedad deben encontrarse en ciertas cantidades. Una sola bacteria no enferma, pero si se permite que se multiplique, si lo hará.

La multiplicación de las bacterias ocurre cuando se dan las condiciones que necesitan para su vida. Este proceso ocurre por simple división.



Actividad

Respecto de las condiciones especiales que propician la reproducción y proliferación de los microorganismos en los alimentos, vamos a centrarnos especialmente en las primeras cuatro: NUTRIENTES, TEMPERATURA, TIEMPO y PH. La última (ACTIVIDAD DE AGUA) la vamos a tratar en las próximas clases.

Investigar de qué manera incide cada una de estas condiciones en el desarrollo de los microorganismos y, por ende, en la pérdida de las cualidades del alimento.