

## MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESPONSABLES

### Ficha N° 3

Diciembre 2015

### Falsas creencias...

<ul style="list-style-type: none"><li>• Un alimento rico es imposible que esté contaminado</li></ul>	es <b>falso</b> porque : Si el alimento contiene microorganismos que causan enfermedades (patógenos) no nos damos cuenta ya que no alteran al alimento, por lo tanto no le cambia el gusto o el olor.
<ul style="list-style-type: none"><li>• El frio mata las bacterias</li></ul>	es <b>falso</b> porque: el frio, tanto las temperaturas de heladera como de freezer, detiene o hace mucho más lento el crecimiento y reproducción de los microbios, pero no los elimina. <i>¿Sabías que: la bacteria llamada Listeria sigue reproduciéndose a temperaturas de heladera?</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Las personas sanas no transmiten enfermedades.</li></ul>	es <b>falso</b> porque: las personas aunque estén sanas, y no tengan síntomas pueden ser portadores sanos. Esto significa que pueden tener microorganismos en su cuerpo (piel, intestino, garganta....) que por prácticas higiénicas incorrectas pueden llegar a los alimentos que manipula y de esa forma enfermar a quien lo consuma
<ul style="list-style-type: none"><li>• El fuego mata todo...</li></ul>	es <b>falso</b> porque existen microorganismos que producen sustancias que resisten las temperaturas normales de cocción, a las que llamamos toxinas. <i>¿Sabías que: mientras que la bacteria estafilococo dorado es destruída por los métodos normales de cocción, la toxina que ella produce es más resistente al calor, por lo tanto para destruirla se necesita mantener la ebullicion del alimento 30 minutos como mínimo?</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Si un alimento está contaminado es posible detectarlo por la vista, el gusto o el olfato....</li></ul>	es <b>falso</b> porque <ul style="list-style-type: none"><li>• los microbios (salmonella, estafilococo dorado, escherichia coli....., virus, etc) no son visibles al ojo humano. Una forma de verlos es mediante aparatos llamados microscopios que poseen lentes de aumento para aumentar muchas veces su tamaño.</li><li>• Otros contaminantes ( restos de detergentes, venenos, plaguicidas, desinfectantes,.....aditivos alimentarios en dosis superiores a las permitidas) se mezclan con la comida y dejamos de percibir las (ver, olor, gusto).</li></ul> <i>¿Sabías que: muchas sustancias no son perceptibles por las papilas gustativas del ser humano?</i>