

# Tipos de Microorganismos

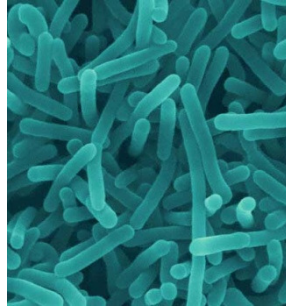
- **Bacterias**
- **Hongos**
- **Levaduras**
- **Protozoos**
- **Virus**



# Algunas Bacterias Nocivas



**E coli**



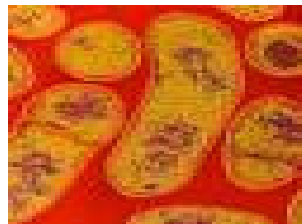
**Listeria**



**Salmonella**



**B cereus**



**Clostridium  
botulinum**

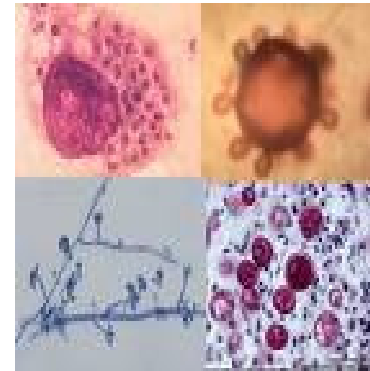


**Staphylococcus  
aureus**

# Hongos



•Levaduras



Mohos

# Parásitos

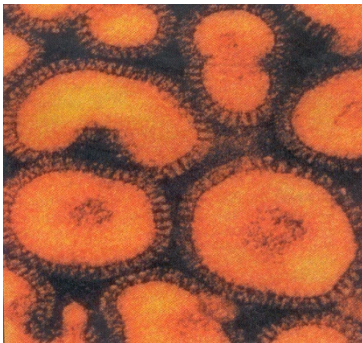
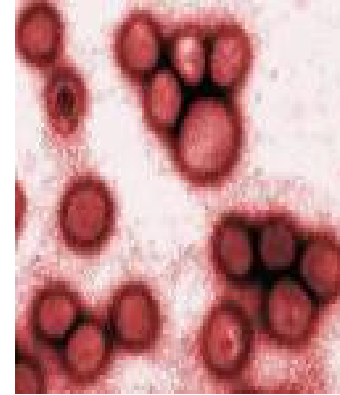
## Viven a expensas de otros

- Los parásitos más comunes se encuentran: Entamoeba histolytica, Giardia lamblia, Ascaris lumbricoide.
- Los alimentos que pueden generar riesgo de contaminación por parásitos son:
- El agua no potable, alimentos de origen animal mal procesados.



# Virus

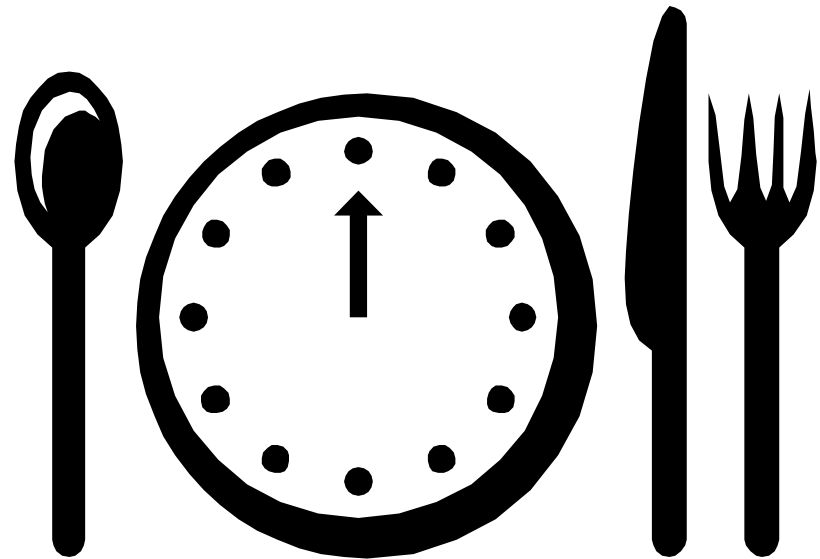
- Son microorganismos más pequeños que una bacteria. No son autónomos, requieren de una célula para poder desarrollarse.



La virosis transmitida por alimentos con mayor frecuencia es la Hepatitis infecciosa.

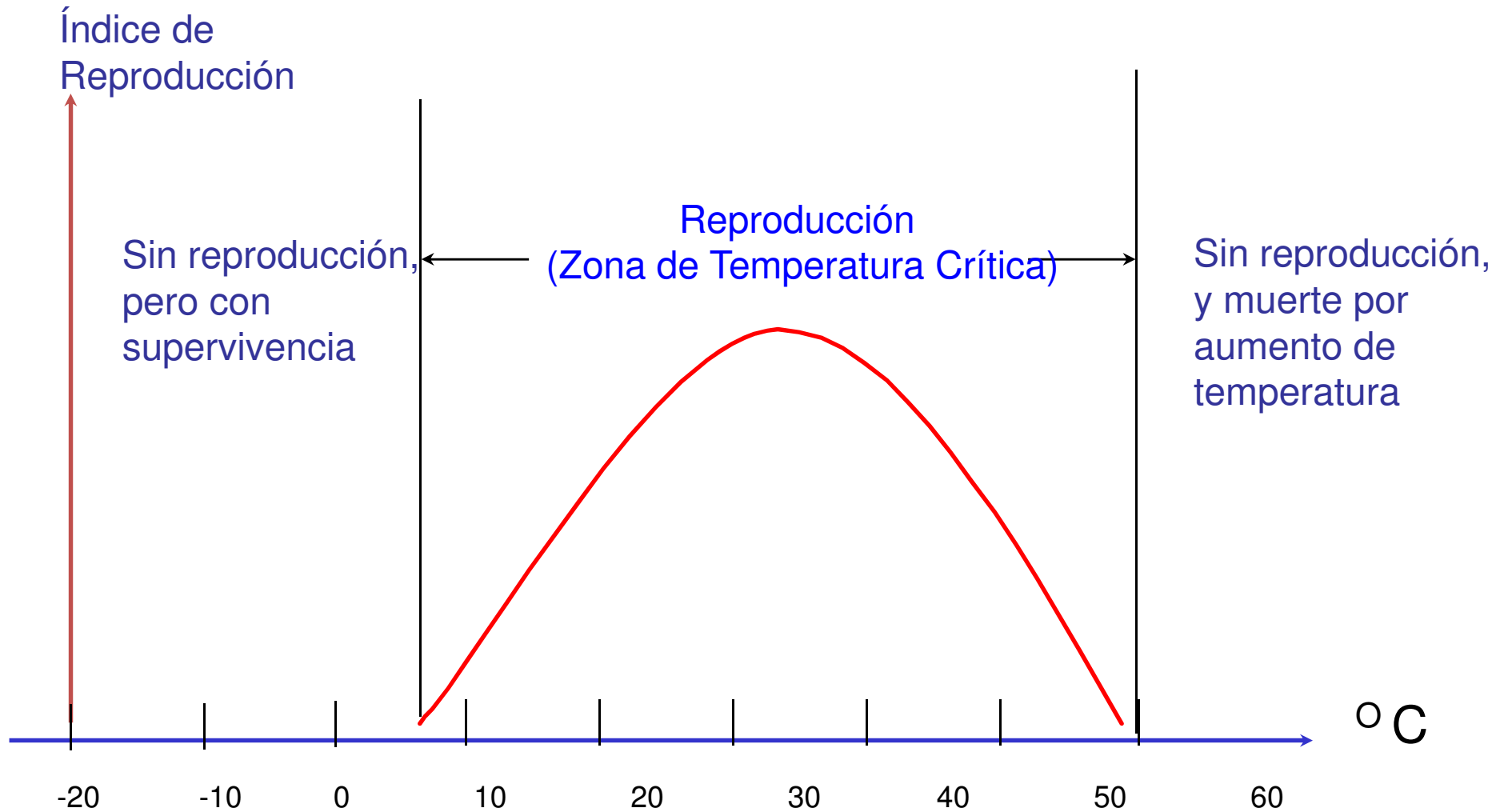
# Para reproducirse las bacterias necesitan

- **Alimento**
- **Humedad**
- **Temperatura**
- **Tiempo**





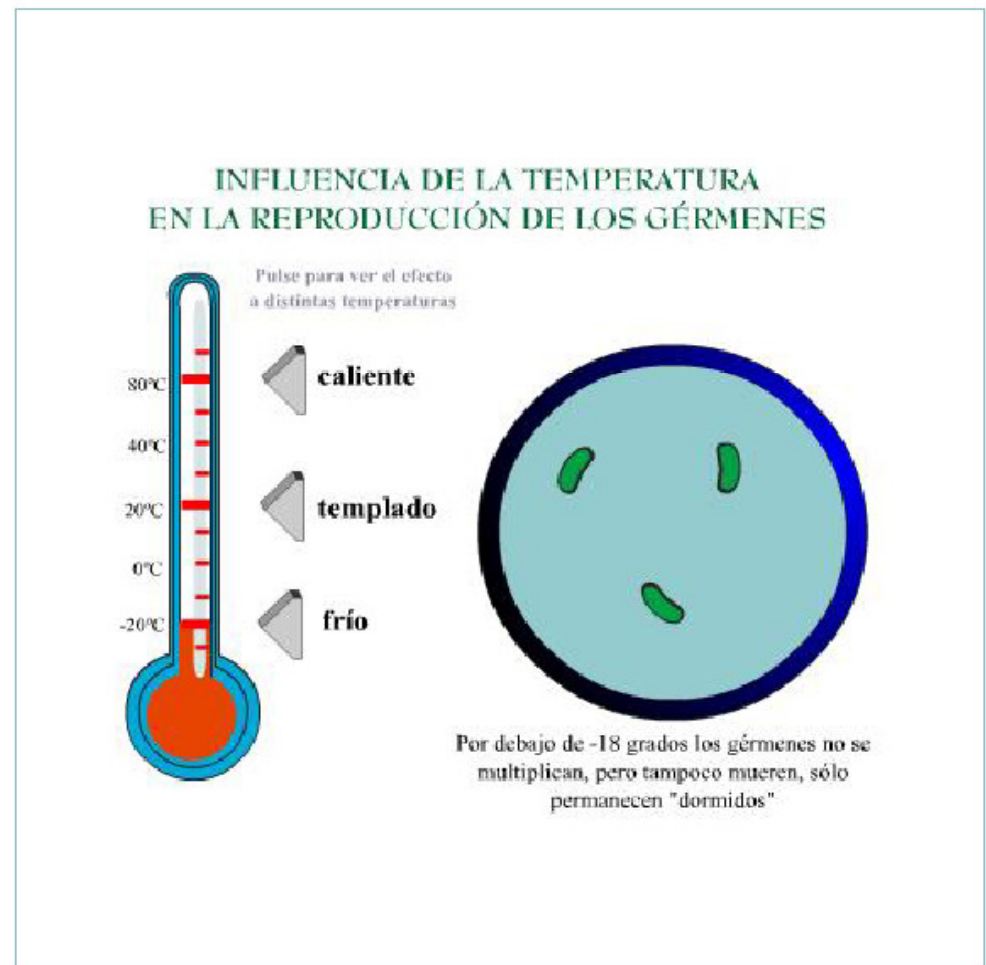
# Sobre las Bacterias



# Tiempo Vs. Crecimiento de Bacterias

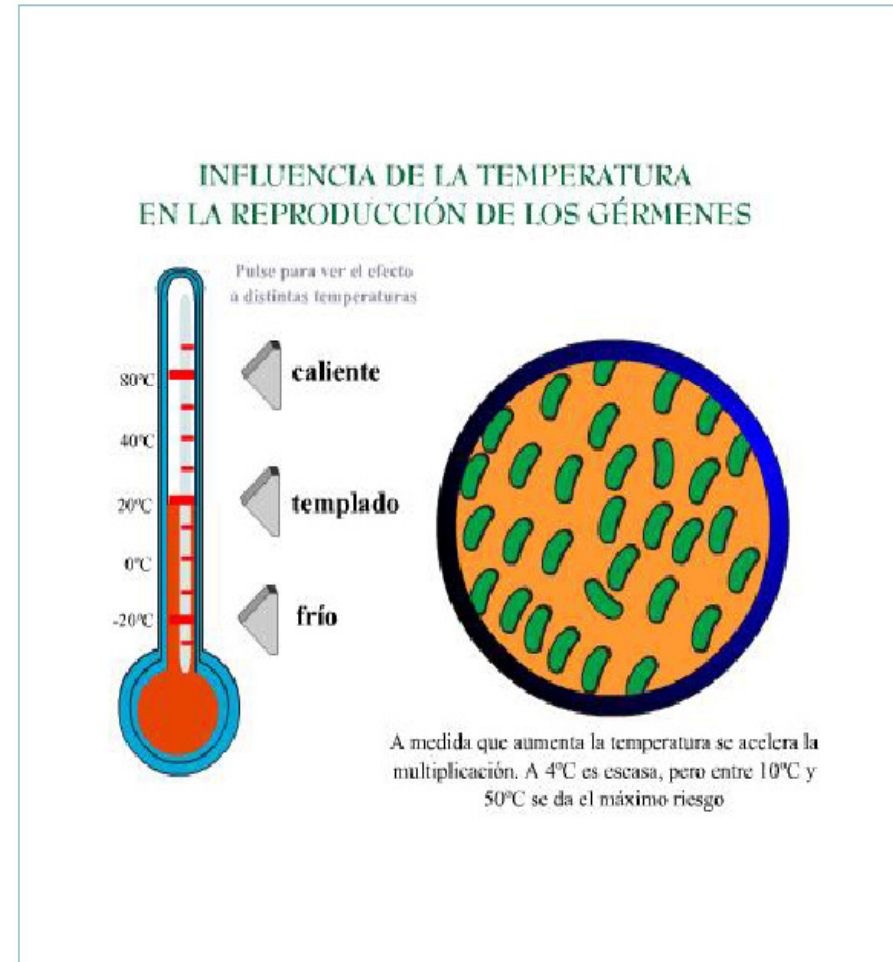
- **Uso de temperaturas de refrigeración o congelación.**

- **NO HAY CRECIMIENTO DE BACTERIAS**



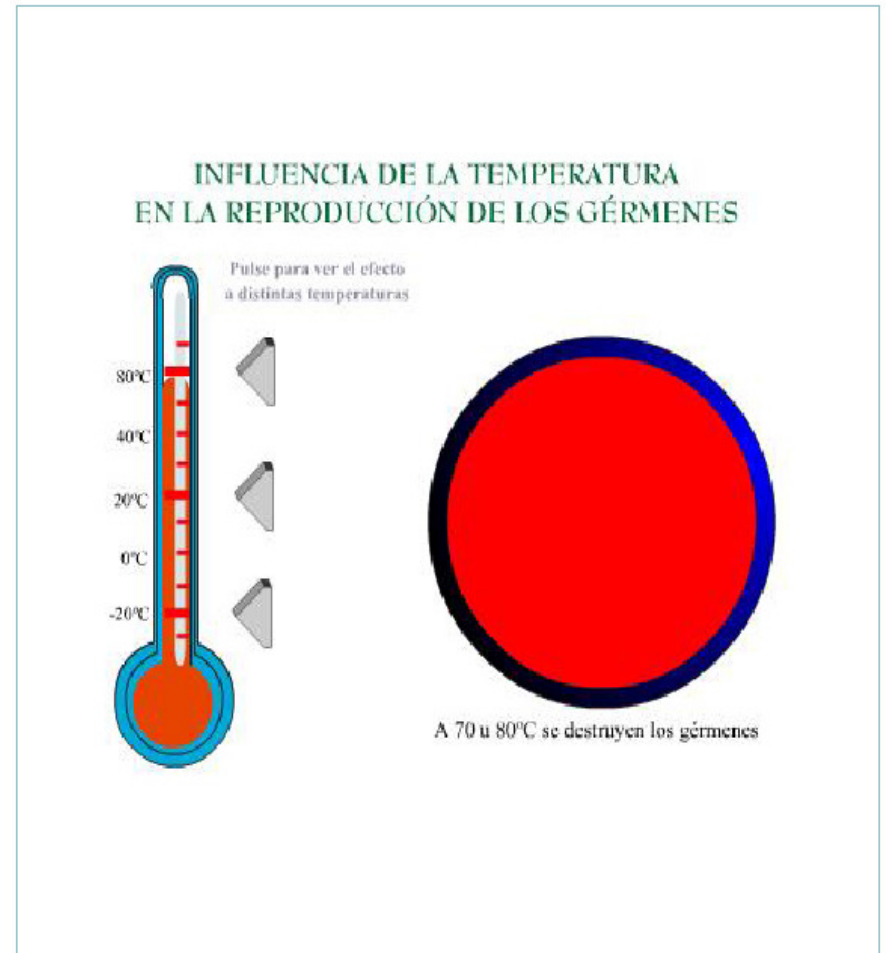
# Tiempo Vs. Crecimiento de Bacterias

- Mantener alimentos al medio ambiente o con temperaturas templadas (10°C- 60°C).
- **HAY GRAN CRECIMIENTO DE BACTERIAS**



# Tiempo Vs. Crecimiento de Bacterias

- Mantener alimentos calientes (más de 60°C).
- LAS BACTERIAS MUEREN POR EFECTO DEL CALOR



# Cómo podemos controlar la reproducción de bacterias?



**Controlando**

***Tiempo y Temperatura***

## Las mayores fuentes de contaminación de alimentos por bacterias son:

- Manipuladores de Alimentos
- Alimentos Crudos
- Alimentos listos para consumo comprados de proveedores peligrosos

# La contaminación cruzada se genera de un alimento por mala manipulación

