



Microbiología de alimentos



¿Qué es la microbiología?

La palabra “microbiología” proviene de los vocablos griegos:

- Mikros = Pequeño
- Bios = Vida
- Logos = Ciencia

Por lo que se traduciría como el estudio de la vida microscópica, o de los organismos muy pequeños.



¿Qué es la microbiología?



Por su parte, la microbiología de los alimentos es la rama de la microbiología que se encarga del análisis de los procesos en donde influyen los microorganismos para modificar las características de los productos alimenticios para consumo humano y animal.



¿Qué es la microbiología?



Su principal aplicación es dentro del sector industrial, porque genera técnicas para disminuir las alteraciones dentro de la producción de alimentos, evitando así la proliferación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).



Clasificación de los microorganismos relacionados con los alimentos, según el riesgo que impliquen para la salud humana:

Microorganismos alteradores. Afectan las características físicas (organolépticas) de los alimentos, según son percibidas por los sentidos, como el sabor, aroma, textura, etc.





Clasificación de los microorganismos relacionados con los alimentos, según el riesgo que impliquen para la salud humana:



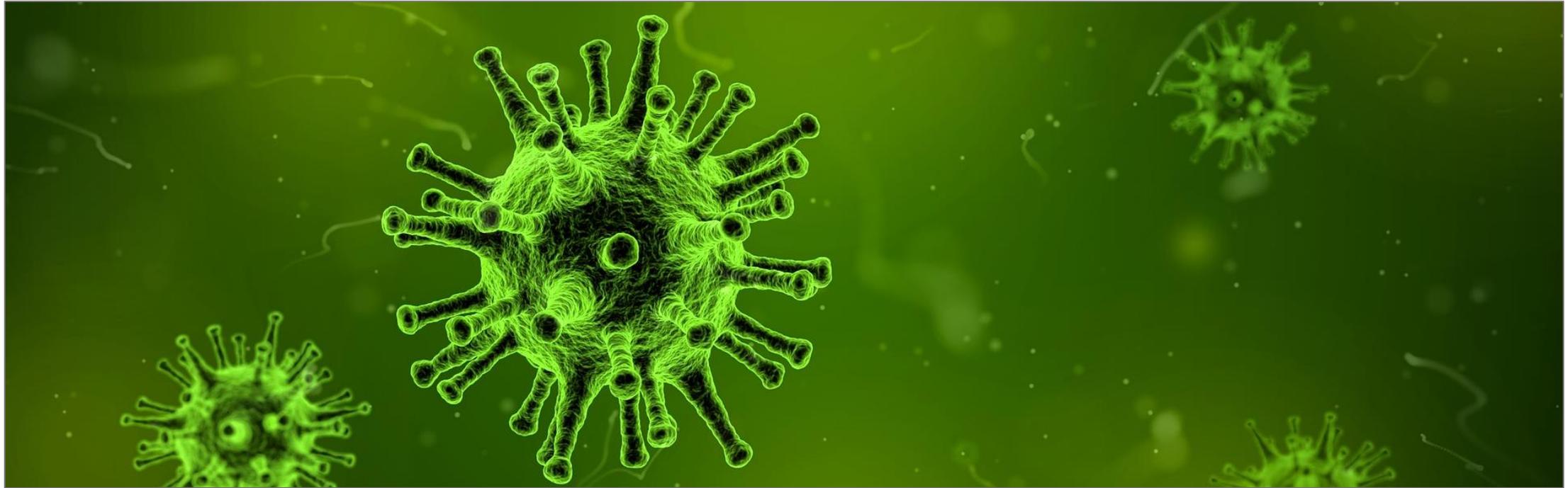
Microorganismo indicadores. Su presencia permite conocer y evaluar el estado de contaminación de los alimentos, relacionándose con las características de su proceso de manipulación: frescura, temperatura, calidad, higiene, etc.



Clasificación de los microorganismos relacionados con los alimentos, según el riesgo que impliquen para la salud humana:

Microorganismos patógenos o toxinas. Son la causa principal de afectar la salud de los consumidores, ya sea por presencia de virus, bacterias u hongos o por las sustancias tóxicas que generan.





Los microorganismos patógenos pueden causar alteraciones en los nutrientes de los alimentos o en sus características organolépticas. Pueden causar: infecciones, intoxicaciones y alergias.



Las fuentes de contaminación de los alimentos son diversas:

- Salud de los animales, frutas y vegetales
- Hábitat
- Transporte
- Utensilios para la preparación
- Proceso de preparación
- El ser humano (hospedero natural)



La microbiología permite determinar si los alimentos están contenidos o libre de agentes patógenos.





CRÉDITOS

- Autor: Departamento de Educación a Distancia
- Edición: Departamento de Educación a Distancia
- Año: 2017