

Trabajos Prácticos N°2

Microorganismos y sus características. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Prevención.

Lea la bibliografía sugerida (UNIDAD 1-ETAs.pdf y ETA-ANMAT.pdf) y responda las siguientes cuestiones:

1. ¿A que hace referencia el termino ETA? Cuáles son los tipos de enfermedades que se encuentran dentro de esta definición? Mencione los microorganismos que las producen o toxina.
 2. ¿Cuáles son las principales causas que producen estas enfermedades?
 3. A que hace referencia el término “contaminación cruzada”?
 4. ¿Cuales son los alimentos de alto riesgo?
 5. Realice un resumen de las medidas a tomar para evitar la contaminación de los alimentos, o también medidas de buena prácticas de manejo de alimentos.
 6. Elija alguna de las siguientes patologías y investigue y realice un breve resumen considerando:
 - Patógeno o toxina que lo provoca.
 - Sintomatología.
 - Grupos vulnerables
 - Como ocurre la contaminación.
- Enfermedades (ETAs): a- Salmonellosis
b- Colera
c- Síndrome Uremico Hemolítico.