

LOS MICROORGANISMOS: Los microorganismos, también llamados gérmenes o microbios, son seres vivos tan pequeños que no se pueden ver a simple vista, sólo se pueden ver a través de un microscópico. Al carecer de brazos, piernas o alas, se trasladan de un lugar a otro a través de las manos, uñas, ropa de las personas o también a través de objetos, animales domésticos, insectos, roedores... Se hallan en cualquier lugar, suelo, plantas, aire, agua, ropa, piel... y son capaces de desarrollarse y multiplicarse en cualquier medio que reúna las condiciones adecuadas, por ello es necesario conocerlos y saber los factores que favorecen su reproducción.

TIPOS:

BENEFICIOSOS

modifican la apariencia del alimento, provocando malos olores o sabores, o cambiando el color del mismo. En este caso, el alimento no tiene porqué ser dañino para el consumidor, pero no lo utilizaremos al tener un aspecto desagradable y así asegurarnos que no perjudique al consumidor.

PATÓGENOS

resultan los más peligrosos, ya que no modifican el alimento aunque lo contaminen, por lo que al consumirlo producen enfermedades.

ALTERANTES

son microorganismos usados en la fabricación de algunos productos ya que protegen nuestro organismo. Se utilizan para elaborar alimentos como puede ser el caso de las bacterias ácido-lácticas en la elaboración de yogures, quesos o mantequilla.