

PARTE II**BACTERIAS****Las bacterias dentro de un alimento....****¿Se reproducen en poco tiempo?**

Si las condiciones ambientales y de temperatura son adecuadas, se reproducen por división simple cada 20 o 30 minutos. Una bacteria en pocas horas puede formar una colonia de bacterias con una población mayor a la de Montevideo. Así el alimento se transforma en un alimento contaminado y por lo tanto puede enfermar a quien lo consuma.

¿Cómo las podemos eliminar?

A una temperatura mayor a 70°C durante la cocción. Esta temperatura debe lograrse en todo el alimento. Por eso se recomienda en piezas de carne entera tomar la temperatura en el centro del alimento con un termómetro de pincho.

¿El frío las mata?

No. El crecimiento en las bajas temperaturas se hace más lento o se detiene. Por lo tanto un alimento contaminado que se guarda en la heladera seguirá contaminado hasta que se las elimine con algún procedimiento adecuado.

¿Algunas bacterias se reproducen a temperaturas de heladera (5°C) o menos?

Si, por ejemplo la listeria.

¿Qué alimentos prefieren las bacterias? (los potencialmente peligrosos):

Los alimentos preferidos son aquellos nutritivos, ricos en proteínas y con suficiente humedad.

Es así que los alimentos preparados con huevo y leche, carnes en general, salsas y cremas tienen que estar a las temperaturas de reproducción de las bacterias el menor tiempo posible. Y por lo tanto enfriarlos rápidamente para llevarlos a bajas temperaturas de heladeras, freezers, etc para su conservación.

Estos alimentos se denominan “**potencialmente peligrosos**” por el cuidado especial que tenemos que tener con ellos para que se mantengan libres de contaminantes.

Un alimento se puede contaminar con: una mesada mal lavada, una mesada que no se desinfectó correctamente; una cuchilla sucia o con una tabla que se usó para cortar carne cruda y que sin lavarla se usa para cortar carne cocida. Así la **contaminación cruzada** es prevenible mediante la aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

¿Qué es la contaminación cruzada?

Es el pasaje de bacterias de un alimento contaminado a otro que no lo está.

.....