



**Objetivos:**

- **Presentar** el listado de peligros alimentarios
- **Asociar** peligro alimentario con alimento/s de referencia

**Dificultad:** \*\*\*\*

**Ejecución:** grupo/individual

**Formadores/responsables**

**Duración estimada:**  
10 minutos en taller de trabajo

Mt. Rainier

<b>Peligros microbiológicos: Señalar el/los alimento/s asociados</b>	
<b><i>Clostridium botulinum</i> A ,B, E</b>	conservas y prod cárnicos
<b><i>Salmonella tiphy</i></b>	
<b><i>Salmonella paratiphy</i> A y B</b>	
<b><i>Shigella dysenteriae</i></b>	
<b><u><i>Listeria monocytogenes</i></u></b>	
<b>Faloidina</b>	
<b><i>Vibrio cholerae</i> O1</b>	
<b><i>Vibrio vulnificus</i></b>	
<b>Toxina PSP</b>	

**Peligros microbiológicos: Señalar el/los alimento/s asociados**

VHA y VHE

*Trichinella spiralis*

*Campylobacter*  
*Salmonella spp*

*Yersinia enterocolitica*  
*Escherichia coli* O157

*Brucella melitensis*  
*Mycobacterium paratuberculosis*  
*Coxiella burnetti*

*Vibrio parahaemolyticus*

**Peligros microbiológicos: Señalar el/los alimento/s asociados**

*Bacillus cereus*  
*Clostridium perfringens*  
*Mycobacterium bovis y tuberculosis*  
*Staphylococcus aureus*

¿Encuentras algún patógeno emergente?  
Anótalo