

**Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos Cruz**

**Nombre del profesor: Eduardo Enrique Arreola  
Jiménez**

**Nombre del trabajo: Contaminación de los  
alimentos**

**Materia: Trastornos de la cultura alimentaria**

**Grado: 9no**

**Grupo: "A"**

## INTRODUCCIÓN

Aunque la globalización de la venta minorista de alimentos ofrece a los consumidores una mayor variedad de alimentos, también presenta riesgos para la salud humana, ya que los alimentos pueden contaminar y causar brotes de enfermedades cuando se transportan de un país a otro si no hay métodos, control estricto y adecuado, eso plantea grandes desafíos para las autoridades sanitarias y es responsable de establecer y controlar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

La enfermedad alimentaria (ETA) o intoxicación alimentaria, es producida por la ingesta accidental, incidental o intencional de agua y alimentos mal preparados, deficientemente conservados o contaminados con agentes físicos, químicos y/o microbiológicos, toxinas elaboradas por bacterias, (toxina estafilocócica, toxina botulínica) o por diversas sustancias químicas que pueden encontrarse en forma natural en los alimentos.

Contaminación por verduras y frutas.

Las frutas y verduras frescas a menudo se cambian durante el almacenamiento y el transporte, así como mientras se espera el tratamiento. A diferencia de la mayoría de los otros alimentos que se examinan en este trabajo, las frutas y verduras permanecen vivas durante mucho tiempo después de haber sido recolectadas y antes del tratamiento. La respiración de estos alimentos y el proceso normal de maduración dificultan el examen de los cambios microbianos en frutas y verduras por separado.

Muchos de los problemas microbianos estudiados son, de hecho, enfermedades de comercialización de estos alimentos y, por lo tanto, se examinan en documentos sobre patología vegetal. Tanto las verduras como las frutas pueden ser frescas, deseadas, congeladas, fermentadas, pasteurizadas o enlatadas.

Durante su recolección, una vez en cajas, cestas o en carretillas están expuestas a contaminación mutua y contaminación por embalaje, a menos que este sea el caso sería fácilmente limpiado y desinfectado. Las lesiones mecánicas ocurren mientras se transportan al mercado o la fábrica donde se tratan y puede aumentar la probabilidad de que se pudran y es posible que los microorganismos crezcan en ellas. El enfriamiento previo de estos Los alimentos y la refrigeración durante el transporte retrasan el crecimiento de microorganismos.

Hay una flora microbiana típica en la superficie de las plantas en crecimiento esto puede estar contaminado por la contribución de microorganismos originales extraños. Los animales también tienen una típica superficie de flora cerámica. Además de una flora intestinal, eliminan microorganismos en sus excreciones y secreciones y también están contaminados por microorganismos de origen extraño.

Por los animales.

Los microorganismos de origen animal provienen de su flora superficial, de la flora de su tracto respiratorio y flora de su tracto gastrointestinal, en ellas existen propiedades microbianas de la superficie corporal de los animales productores de carne generalmente no es tan importante como los microorganismos contaminantes en el tubo intestinal y vías aéreas, la piel, las pezuñas y el cabello, no solo contienen muchos microorganismos del suelo, como estiércol, alimento y agua, también tipos importantes de microorganismos que cambian los alimentos, plumas y patas de pájaros, un patio contiene contaminantes significativos de una fuente similares. Muchos animales productores de carne pueden contener micrococos, estafilococos y estreptococos beta-hemolíticos. Estafilococos o los del tracto respiratorio pueden aterrizar en el canal y en consecuencia al nuevo producto final contaminando con microorganismos entéricos, incluido el género Salmonella.

Por las aguas residuales.

Cuando las aguas residuales domésticas se usan para fertilizar cultivos si no se tratan, existe la posibilidad de que los alimentos vegetales recién cosechados estén particularmente contaminados por microorganismos que son patógenos para los humanos de aquellos que causan trastornos gastrointestinales. En algunas partes del mundo todavía usan letrinas como fertilizante, aunque está obligado la práctica es rara en los Estados Unidos.

Además de la posibilidad de que los alimentos estén contaminados por agentes patógenos de las aguas residuales, también pueden estar contaminados por otros microorganismos de la misma fuente, como bacterias coliformes, bacterias anaerobias, enterococos, otras bacterias intestinales y virus. El agua natural contaminada con aguas residuales, transportan sus microorganismos a mariscos, peces y a otros alimentos de origen marino.

Por el suelo.

El suelo contiene la mayor variedad de microorganismos, más bien todas las fuentes de contaminación, cuando los microbiólogos buscan nuevos tipos de microorganismos o nuevas cepas para fines especiales, buscan examinar el suelo, no solo en suelos fértiles, hay una gran cantidad de tipos de microorganismos, pero también hay un alto número total de ellos, listos para contaminar la superficie de plantas que crecen en ella o en ella y en la superficie de los animales que moviéndose en el continente las corrientes levantan el polvo del suelo y las partículas de la tierra son atraídas por las corrientes de agua, alcanzar el interior o la superficie de los alimentos. Casi todos los microorganismos importantes pueden proceder del suelo, especialmente algunos mohos y levaduras y algunas especies de los géneros bacterianos *Bacillus*, *Clostridium*, *Enterobacter*, *Escherichia*, *Micrococcus*, *Alcaligenes*, *Flavobacterium*, *Chromobacterium*, *Pseudomonas*, *Proteus*, *Streptococcus*, *Leuconostoc* y *Acetobacter*, y también algunas bacterias superiores como son los actinomicetos y las bacterias ferruginosas.

Por el agua

Las aguas naturales no solo contienen su propia flora microbiana, sino también contienen microorganismos del suelo y posiblemente microorganismos de animales y aguas residuales. En las aguas superficiales de ríos y embalses y en las aguas estancadas de lagos y grandes lagunas, el contenido de microorganismos es muy diferente y se puede encontrar después de una tormenta de varios millones por mililitro. Las especies bacterianas existentes en las aguas naturales son principalmente especies de los géneros *Pseudomonas*, *Chromobacterium*, *Proteus*, *Micrococcus*, *Bacillus*, *Streptococcus* (enterococos), *Enterobacter* y *Escherichia*. Es probable que las bacterias pertenecientes a los tres últimos géneros, más que parte integrante de su flora propia, sean contaminantes. Cuando las bacterias de los citados géneros se encuentran en el agua que rodea a los peces y a otros seres vivos marinos, colonizan en su superficie y en su tubo digestivo.

Por el aire.

La contaminación de los alimentos por el aire puede ser importante tanto por razones higiénicas como económicas. Los microorganismos patógenos, especialmente aquellos que causan infecciones respiratorias, pueden transmitirse a los empleados a través del aire o contaminar los alimentos. Aunque la cantidad de microorganismos que se agregan a los alimentos por sedimentación de las partículas en el aire generalmente es insignificante, este puede ser el caso en particular, aumente el número total de ellos en un alimento en particular cuando se usa para airear el producto que se encuentra en los cultivos de levadura de pan. Los microorganismos que cambian los alimentos pueden tener origen aerotransportado, igual que los que dañan la fermentación. Las esporas de moho en el aire pueden ser un problema para el queso, en carne, leche condensada azucarada, pan rebanado y Rebanadas de tocino.

Durante su manipulación y tratamiento.

La contaminación natural de los alimentos puede ocurrir antes de la cosecha o el almacenamiento o durante la manipulación y el tratamiento. Otros contaminantes pueden ser causados por dispositivos que entran en contacto con los alimentos, por los materiales utilizados para el embalaje y por el personal, el fabricante intenta limpiar el equipo para reducir este tipo de contaminación y utilizar materiales que lo minimicen para empacarlo. En lugar del término "esterilizar", se usa el término "higienizan", de modo que incluso si uno trata de esterilizar el equipo, es decir, para eliminar todos los microorganismos vivos, rara vez se logra su esterilidad.

## CONCLUSIÓN

El conocimiento de los factores asociados a la contaminación microbiológica de los alimentos, de los factores intrínsecos y extrínsecos que favorecen la supervivencia y multiplicación de los microorganismos, el riesgo que representan las enfermedades de transmisión alimentaria para los sistemas sanitarios, así como la repercusión en la productividad económica, dejan entrever que el cuidado del alimento es responsabilidad de todos los involucrados en la cadena alimentaria.