

Nombre del alumno: Kevin Moisés Gómez Altúzar

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

Nombre del trabajo: Cartel de tóxicos en alimentos

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3º cuatrimestre

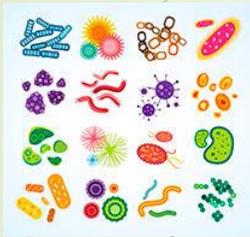
Grupo: LNU17EMC0119-A

AGENTES BIOLÓGICOS

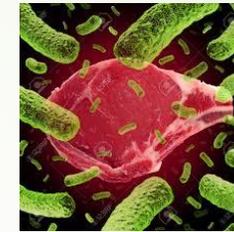
Entre los tres tipos, (biológico, químico y físico), el peligro biológico representa el mayor riesgos a la inocuidad de los alimentos.

Los peligros biológicos de origen alimentario incluyen organismos como bacterias, virus y parásitos. Estos organismos están frecuentemente asociados a manipuladores y productos crudos contaminados en un establecimiento.

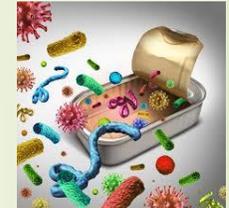
Los virus pueden transmitirse al hombre a través del alimento, el agua u otras fuentes, y son incapaces de reproducirse fuera de una célula viva. De esa forma, no se multiplican ni sobreviven por largos períodos en los alimentos, siendo simplemente transportados por estos.



Las bacterias son organismos unicelulares, que miden entre 0,5 y 10 m de largo o de diámetro, se encuentran en todos los ambientes y son transportados por agua, aire, insectos, plantas, animales y personas. Algunas son importantes por causar enfermedades (al hombre, animales y plantas), clasificándose como patógenas (causantes de enfermedades infecciosas) o toxigenas (productoras de toxinas).



Los parásitos generalmente son específicos para cada hospedante animal, incluyendo al hombre en su ciclo de vida. Las infecciones parasitarias están asociadas a productos mal cocidos o a alimentos contaminados listos para consumo. El congelamiento puede inactivar los parásitos encontrados en alimentos tradicionalmente consumidos crudos, marinados o parcialmente cocidos.



TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS

AGENTES FÍSICOS

Cuando hablamos de **peligros físicos** nos referimos a cualquier material extraño presente en un alimento que proceda de las operaciones de elaboración o por contaminación externa.



Las posibles causas de este peligro son las malas prácticas por parte de los manipuladores (presencia de metales, anillos, tiritas, etc). Defectos en el proceso (restos de material de envasado, plásticos, vidrio, metales...); o contaminación de la materia prima (huesos, espinas, perdigones, cáscaras de frutos secos, etc), entre otras.



Residuos sanitarios de **productos** que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos).

- NITRATOS
- MICOTOXINAS
- METALES PESADOS
- DIOXINAS
- RESIDUOS MEDICAMENTOSOS
- PESTICIDAS
- OTROS CONTAMINANTES QUÍMICOS: E.J. ACRILAMIDA



Residuos ambientales que las actividades mineras o industriales generan y se esparcen por tierra, aire y agua contaminando los alimentos (ej. metales pesados, nitratos y dioxinas).



AGENTES QUÍMICOS

Son aquellas sustancias químicas presentes en los alimentos que proceden de diversas fuentes:

Toxinas naturales que producen los hongos en los alimentos (ej. micotoxinas).

Sustancias que se producen en el procesado o manipulación industrial de los alimentos (ej. acrilamida).



A manera de **conclusión** puedo decir que no importa el agente tóxico que un alimento contenga, con el simple hecho de tenerlo puede causar alteraciones en nuestro organismo, esa es la razón por la que cada alimento antes de su distribución debe haber pasado con éxito cada prueba de calidad en su elaboración y que también nosotros los manipulemos con las medidas de higiene posibles para su ingesta sin riesgo alguno.

BIBLIOGRAFÍA:

Martin. F. (2019). Restauración colectiva. Recuperado de: <https://www.restauracioncolectiva.com/n/peligros-fisicos-quimicos-y-biologicos-la-estrategia-anti-error-en-las-cocinas> el 20 de junio del 2020.