



LIC. NUTRICIÓN

MATERIA SERVICIO DE ALIMENTOS

TRABAJO:

SUPER NOTA:

PELIGROS ABIÓTICOS, BIÓTICOS

DOCENTE:

ARREOLA JIMÉNEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

GRADO:5

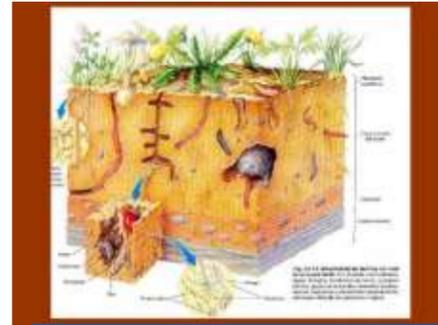
LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS 26/01/ 2021

PELIGROS ABIOTICOS

QUE SON

Son los distintos grupos farmacológicos empleados en los animales y generan peligro potencial la creación de resistencias a determinados microorganismos patógenos y la aparición de alergias por su consumo en los productos de origen animal.



Los Peligros Químicos Abióticos Se Encuentran En:

- Productos del sistema DDD
- Metales pesados
- Residuos de plaguicidas
- Nitratos
- Dioxinas
- Antibióticos/hormonas
- Tireostaticos o Antitiroideos

Contaminación de los alimentos

- físicos: huesos, cristales, efectos personales, etc.
- Químicos: sustancias tóxicas, productos de limpieza, etc.
- Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos etc.

CLACIFICACION

- Físico
- Químico
- Biológicos

contaminantes químicos

- Cloruros
- Sulfatos
- Nitratos carbonatos
- Desechos ácidos
- alcalinos gases tóxicos disueltos en el agua como los óxidos de azufre de nitrógeno, amoniaco, cloro y sulfuro de hidrógeno



EFFECTOS EN LA SALUD

- primera fase sintomas miosis, vomitos, calambres abdominales, sialorrea, sudoracion, e incontinencia de heces y orina
- sesunda fase sacudidas musculares que llegan a un cuadro convulsivo semejante al epileptico y en ultima istancia se produce una paralisis motora con asfixia por paralisis rspiratoria



PELIGROS BIOTICOS

¿Que son ?

Presencia de sustancias extrañas en los alimentos que pueden producir patologías tras su ingestión



CLASIFICACION

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Parásitos

Gérmenes patógenos

- salmonelosis
- stafilococcus aureus
- Clostridium
- Brucella melitensis
- Estreptococos
- Escherichia coli
- Vibrio
- Listeria monocitogenes
- Shigella
- campylobacter

Principales virus contaminantes

Hepatitis A
poliomelitis se transmite por alimentos contaminados por enfermos o portadores

Parasitos contaminantes

- Protozoos Giardia lamblia
- Amebas: Toxoplasma gondii,
- Mtazoos trichinea spiralis, Ascaris lumbricoides. Tenias. Anisaki

Hongos Contaminantes

- Aflatoxinas
- Ergotamina, Ergotamina
- Patulina
- Ocratoxina
- Tricotecenos

Normalmente se encuentra en alimentos mal cocinados, carne cruda, frutas y verduras sin lavar

Alimentos animales ricos en proteina

peces, moluscos

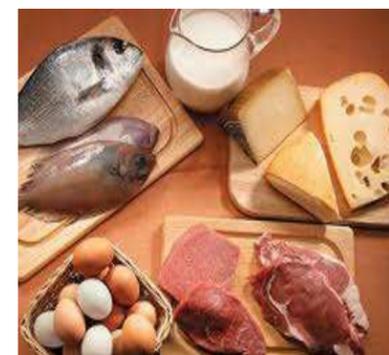
Derivados lacteos no pasteurizados



Sintomas

esto va a depender del tipo de productos bioticos pero normalmente presentan

- nauseas
- Vomito
- Diarrea intensas
- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza



BIBLIOGRAFÍA
MICROBIOLOGIA MEDICA ED MOSBY