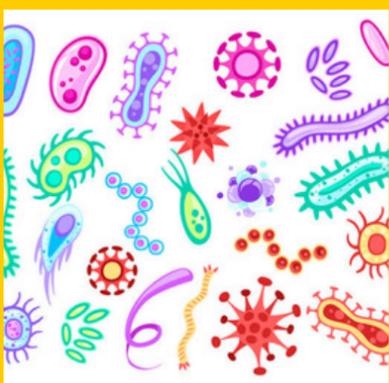


LICENCIATURA EN NUTRICION
ALUMNO: MICHELL RAMON BORRALLEZ
CATEDRÁTICO: ING. EDUARDO ARREOLA JIMÉNEZ
MATERIA; SERVICIO DE ALIMENTOS
TAPACHULA, CHIS. A; 26 DE ENERO DEL 2021

CONTAMINACION ALIMENTARIA

FACTORES BIÓTICOS... ¿QUE SON?

La presencia de sustancias extrañas en los alimentos que pueden producir patología tras su ingestión se denomina "contaminación biótica" cuando el causante de la alteración es de origen biológico, ej: bacterias, virus, hongos y parásitos.



DAÑOS A LA SALUD

TIA'S

Las principales intoxicaciones alimentarias son la intoxicación histaminica, la intoxicación por Clostridium botulinum y la intoxicación por Staphylococcus aureus. Entre las principales tox infecciones alimentarias cabe destacar las tox infeccione Salmonella enteriditis, Escherichia coli y Listeria monorytogenes.



FACTORES ABIÓTICOS

¿Qué son?

Contaminacion eabiotica es la debida a sustancias generalmente de naturaleza química, como por ejemplo: metales pesados, insecticidas, pesticidas, cuerpos extraños, etc.



CLASIFICACIÓN

Factores químicos como el agua , PH , Aire ,sanilidad , minerales

Factores cliamticos como :La temperatura: Se trata del facto climático más importante ya que todos los procesos metabólicos dependen de éste y La luz solar

