



**Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez**

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes**

**Nombre del trabajo: Super Nota**

**Materia: Servicio de Alimentos**

**Grado: 5°**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grupo: LNU17EMC0119-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de enero de 2021.

Los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo.



El alimento es sometido a la manipulación de distintas personas, como son el productor, transportista, el proveedor, el procesador, el cocinero, el ama de casa, y en todas ellas.



Los factores que influyen en la alteración de los alimentos son:

- 1- Física: se debe a la presencia de cualquier material o elemento, como piedras en vegetales, huesos de esquirlas en carnes, trozos de metal, etc.



2- química: algunas setas tóxicas, peces venenosos, presencia de micos toxinas, metales pesados, aditivos alimentarios, compuestos clorados, hidrocarburos aromáticos policíclicos, etc.



3- biológica. Primaria y secundaria: la primaria es aquella que se da en las materias primas, la secundaria es la que se produce en alimentos durante su manipulación y preparación.



Contaminación producida por tóxicos ambientales: son los que se liberan al medio ambiente y se depositan en distintos compartimentos medioambientales, agua y suelo, en vegetales ya animales.



Contaminación por micotoxinas: son compuestos químicos de bajo peso molecular, muy reactivos, que, al reaccionar con distintas moléculas con células eucariotas, dan lugar a efectos tóxicos.



Contaminación debida a los envases: cualquier tipo de envase contribuye a proteger lo alimentos de la contaminación de microorganismos, pero en algunos casos el material seleccionado para el envase puede afectar a la calidad nutricional del producto.



Contaminación abiótica: puede ser o no de origen medioambiental, a pesar de que las fronteras son difusas en algunos casos.



En el caso de la presencia de plaguicidas organoclorados y organofosforados en alimentos de origen vegetal y farmacológica de origen animal, es un buen ejemplo para la dificultad que supone establecer fronteras demasiado estrictas.



No obstante, si los productos autorizados presentan un nivel superior al de los límites establecidos, si deben considerarse contaminantes.



Los contaminantes ambientales de origen industrial comparten ciertas características que determinan su peligrosidad, tanto para el ambiente como para la salud humana.



Contaminantes abióticos más importantes:

- Metales pesados: son los contaminantes más conocidos del ambiente que tienen sus orígenes sobre todo en una actividad industrial.



- 1- Mercurio: las principales fuentes de contaminación son las industrias químicas, papeleras, de lejía, etc. Que vierten mercurio orgánico a ríos o a sistemas costeros.



2- El plomo: se han eliminado las tuberías de plomo para la conducción del agua, se han puesto medios para evitar que se produzcan intoxicaciones que pueda migrar a partir de recipientes de arcilla o cerámica, etc.



3- Cadmio: contaminante de origen industrial (pilas, acumuladores, colorantes industriales, plásticos, minería, etc.).



- Contaminantes orgánicos, entre los compuestos se encuentran los siguientes:

1- Dioxinas y benzofuranos: son productos que se forman habitualmente en incineradoras de residuos domésticos e industriales.

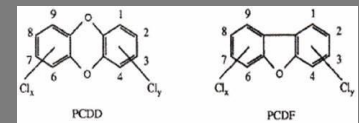
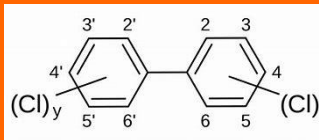
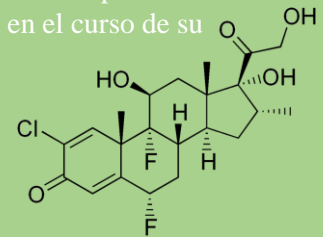


Figura 1: Estructura de dioxinas y furanos

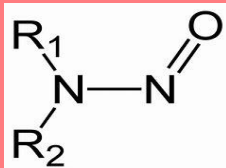
2- bifenilos policlorados o polibromados: sustancias que actualmente contaminan el ambiente debido a una extensa aplicación industrial en el pasado.



3- Halometanos: se forman a partir de las sustancias en el agua en el curso de su potabilización.



4- Nitrosaminas: se forman por la combinación de óxidos nitrosos con aminas secundarias.



5- micotoxinas: compuestos policetonicos resultantes de las reacciones de condensación que tienen lugar cuando en determinadas condiciones físicas, químicas y biológicas.



Peligros bióticos: hace referencia a seres vivos, y en el caso de la contaminación de los alimentos, incluye sobre todo a microorganismos y parásitos.



Las consecuencias de una contaminación bacteriana de alimentos mas comunes son: la gastroenteritis, diarreas, molestias gastrointestinales, etc.



## Bibliografía

Universidad del Sureste. (2021). Antología de Servicio de Alimentos. Pdf.  
Recuperado de [db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf)  
([plataformaeducativauds.com.mx](https://plataformaeducativauds.com.mx))