



Alumno: Pérez Girón Kevin

Profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Trabajo: Súper Notas



Materia: Servicio De Alimentos

Cuatrimestre: 5°

Licenciatura: Nutrición

Comitán De Domínguez Chiapas A 22 De Enero Del 2021

Contaminación De Los Alimentos

Definición

La **contaminación alimentaria** se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.



Alimentos Alterados

Son aquellos que por causas no provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas, composición química o valor nutritivo (aunque se mantenga inocuo ya no es apto para su consumo).



Alimentos Contaminados

Son aquellos que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.



Factores Que Alteran A Los Alimentos

Según su origen los contaminantes pueden ser:

- ❖ Físicos
- ❖ Químicos
- ❖ Biológicos

Factores Físicos

- Luz
- Aire
- La pérdida de agua
- Congelación
- Calor
- Modificaciones de temperatura, acidez...



Factores Químicos

Suelen producirse cuando el alimento entra en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, almacenamiento, envasado, transporte y elaboración industrial.

- Pesticidas
- Aditivos
- Conservadores
- Metales tóxicos
- Acción enzimática



Factores Biológicos

La alteración biológica de un alimento, se produce cuando microorganismos, parásitos o los desechos de roedores o insectos contaminan un producto, y provocan características indeseables para el consumidor.



Contaminación De Los Alimentos

¿Qué es?

La contaminación de alimentos hace referencia a la modificación que estos sufren por la presencia de gérmenes o elementos extraños como metales, productos tóxicos, etc., y que suponen un riesgo para la salud del consumidor.



Principales Fuentes De Contaminación

- El medio ambiente: agua (contaminada o no potable), polvo, tierra, aire... a través de todos ellos se transmiten microorganismos que pueden contaminar el alimento.
- Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos...
- Utensilios y locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección.
- Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.
- Otros alimentos: se da cuando el agente contaminante se transmite de un alimento a otro (contaminación cruzada).
- El propio manipulador de alimentos: muchas veces por falta de higiene en las personas que rodean a los alimentos se hace que éstos se contaminen. También puede ocurrir que los manipuladores estén enfermos y lo transmitan a los alimentos, haciendo que la salud de otros se vea afectada.



Clasificación De Los Peligros Según Su Naturaleza

- Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas, y determinados metabólicos tóxicos de origen microbiano.
- Peligros químicos: pesticidas, herbicidas, contaminantes tóxicos inorgánicos, antibióticos, promotores de crecimiento, aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes y tintas, desinfectantes, micotoxinas, ficotoxinas, metil y etilmercurio, e histamina.
- Peligros físicos: fragmentos de vidrio, metal, madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.



Contaminación Por Mico toxinas

¿Qué es?

Las micotoxinas suelen ser metabolitos fúngicos cuya ingestión, inhalación o absorción cutánea reduce la actividad, hace enfermar o causa la muerte de animales (sin excluir las aves) y personas



Generalidades

Las micotoxinas son compuestos químicos de bajo peso molecular, muy reactivos

Al reaccionar con distintas moléculas de las células eucariotas dan lugar a efectos tóxicos mutagénicos y cancerígenos.

Se dan con mayor frecuencia en zonas donde la temperatura y la humedad suelen ser abundantes.



Tipos

Las principales micotoxinas que se pueden encontrar en los alimentos son:

- Aflatoxinas
- Ocratoxinas
- Patulinas
- Tricotecenos
- Zearalenomas

Contaminación Abiótica

Generalidades ●●●

Se trata de sustancias muy persistentes en el ambiente, es decir, con tiempos de vida media (química o biológica) muy elevadas, lo cual se traduce en una gran dificultad para su degradación

Son muy difíciles de metabolizar y eliminar por parte de los seres vivos; normalmente se acumulan en órganos o tejidos diversos en función de su afinidad con ellos.

Su toxicidad por unidad de peso aumenta al ascender en la escala filogenética.

Pueden sufrir procesos de biotransformación en el medio ambiente y transformarse en compuestos más tóxicos que los originales

Peligros Bióticos

Generalidades ●●●

La contaminación biótica de los alimentos es la producida por bacterias, virus y parásitos y constituye la principal causa de problemas de salud relacionados con el consumo de los mismos como la gastroenteritis.

El término **biótico** hace referencia a los seres vivos y por lo tanto, en referencia a la contaminación de los alimentos, incluye a microorganismos, bacterias y virus, y parásitos.



Referencias

UDS. (2021). Peligros Bioticos Y Abioticos. *Antologia De Servicios De Alimentos.PDF*, 9-29.