



**Nombre de alumnos:** Esmeralda Monserrat  
Navarro Avendaño

**Nombre del profesor:** Luz Elena  
Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Super notas “Peligros  
abióticos y bióticos”.

**Materia:** Servicio de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** 5 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de enero de 2021.

## PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS ALIMENTARIOS



## La contaminación de los alimentos

Desde que se origina

Campo

Procesado

Hasta que llega al consumidor



Etapas donde pueden ser contaminados, deteriorados o alterados.

## "vida útil" de un alimento

Seguro: mantiene sus características

Químicas

Físicas

Microbiológicas

Sensoriales

Cumple las especificaciones nutricionales



## Alimento alterado

sufre deterioro: en sus características

organolépticas

composición intrínseca y/o en su valor nutritivo



debido a causas:

físicas, químicas y/o microbiológicas o derivadas de los tratamientos

## Alimento contaminado

contiene agentes vivos



químicos, minerales u orgánicos

presentan un riesgo para la salud



## Alimento alterado

El Código Alimentario Español define:



aquel que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia.

por causas no provocadas deliberadamente, sufre variaciones en sus caracteres.

## Factores que influyen en la alteración de los alimentos

Factores físicos: Pérdida de contenido en agua (deshidratación o desecación), Congelación, Defectos de forma



Factores químicos: Acción de enzimas. Reacciones puramente químicas

## Tipos de Contaminantes

Físicos

Químicos

Biológicos



Objeto



Limpiador



Microorganismo

Factores biológicos: Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y hongos

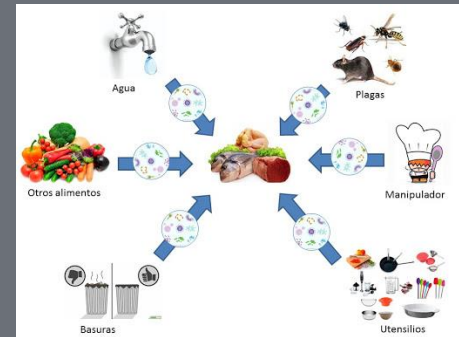
El Código Alimentario Español define contaminante alimentario como:

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento



presente en dicho alimento como: resultado de la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento.

## Fuentes de contaminación de los alimentos



El hombre

Insectos, roedores, aves

Utensilios y equipos

Agua

## Contaminación abiótica de los alimentos

puede ser o no de origen medioambiental



## Características de los contaminantes abióticos

contaminantes ambientales de origen industria: ciertas características que determinan su peligrosidad, tanto para el ambiente como para la salud.

## Contaminantes abióticos más importantes

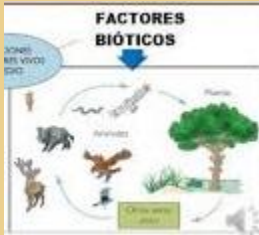
Metales pesados



Contaminantes orgánicos: los órganos halogenados, que incluyen dioxinas y dibenzofuranos

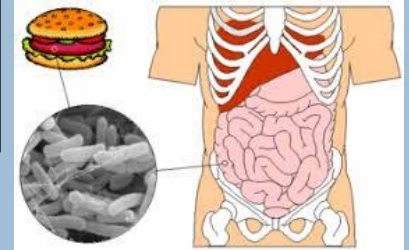
## Peligros bióticos

El término biótico hace referencia a seres vivos, en los alimentos incluye sobre todo a microorganismos (bacterias y virus) y parásitos.



Es la principal causa de problemas de salud

en relación con el consumo de alimentos



consecuencias de una contaminación bacteriana son: gastroenteritis, diarreas, molestias gastrointestinales.

## Bibliografía:

Universidad del sureste (2021) antología de Servicios alimentarios .pdf pág.9 -29  
recuperado [Antología Servicio de alimentos.pdf](#)