



Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse Liu Robles

Nombre Del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monrroy

Nombre Del Trabajo:

Super notas

Materia:

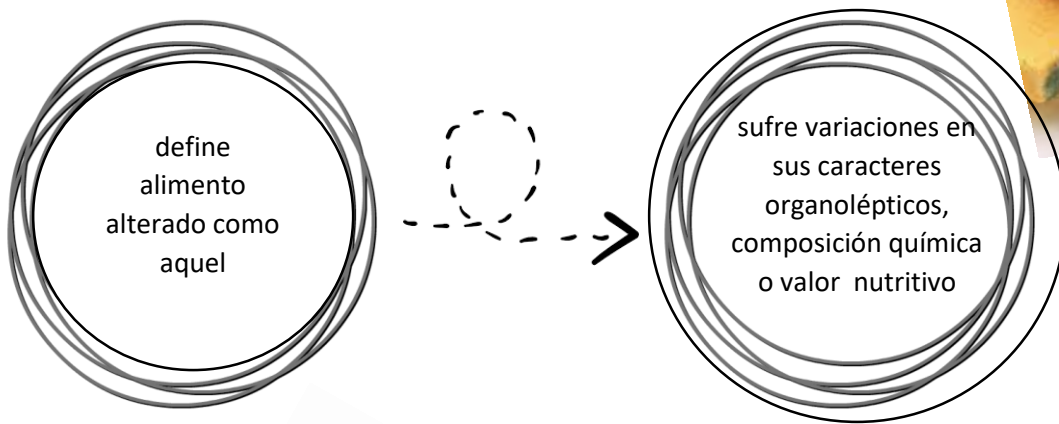
SERVICIOS DE ALIMENTOS

07/01/2021

PELIGROS ABIÓTICOS Y BIÓTICOS

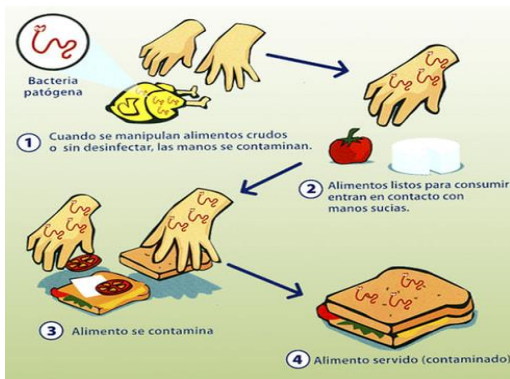
contaminación de los alimentos:

Un alimento alterado es aquel que ha sufrido 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 tecnológicos a los que ha sido sometido el alimento



Factores que influyen en la alteración de los alimentos

Los factores que influyen en la alteración de los alimentos pueden ser físicos, químicos, biológicos o fisiológicos



Factores físicos

- Pérdida de contenido en agua
- Congelación
- Defectos de forma
- Modificaciones de temperatura, acidez

Factores biológicos

- ❖ Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y hongos
- ❖ Acción de insectos, roedores, aves y otros animales

Factores fisiológicos

- ❖ Olor sexual de las carnes (carne de cerdo)
- ❖ Germinación de patatas y maduración excesiva de frutas

Factores químicos

- ❖ Acción de enzimas.
- ❖ Reacciones puramente químicas



Contaminación producida por contaminación ambiental por tóxicos ambientales

se liberan al medio ambiente y se depositan en los distintos compartimentos medioambientales agua y suelo, así como en vegetales, y animales

Son compuestos orgánicos que resisten la degradación fotolítica, geológica y química. Se trata con frecuencia de productos halogenados, que se caracterizan por su toxicidad, persistencia, baja solubilidad y una elevada liposolubilidad, que da lugar a una bioacumulación en el tejido adiposo.



Contaminación por micotoxinas

son compuestos químicos: de bajo peso molecular reactivos, que al reaccionar con distintas moléculas de las células eucariotas dan lugar a efectos tóxicos mutagénicos y cancerígenos.



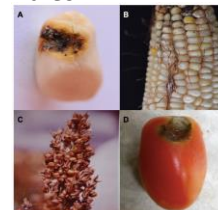
Se dan con más frecuencia en aquellas zonas donde la temperatura y la humedad



Las principales micotoxinas que se pueden encontrar en los alimentos son las aflatoxinas, ocratoxina, patulina, esterigmatocistina, tricotecenos, y zearalenona.



el almacenamiento los mohos en determinadas condiciones de humedad y de temperatura producen una amplia variedad de metabolitos secundarios, algunos de los cuales producen efectos tóxicos para el hombre y los animales.



Contaminación abiótica

La contaminación abiótica de los alimentos puede ser o no de origen medioambiental.

su característica de incorporarse en ellos de forma accidental, lo cual permite diferenciarlos de tóxicos naturales vegetales y también de los aditivos alimentarios que, pese a la creencia popular, no son contaminantes, ni entrañan riesgos para el consumidor, ni afectan a las funciones del alimento.



- ❖ Se trata de sustancias muy persistentes en el ambiente, 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.
- ❖ 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

Contaminantes abióticos

más importantes

Metales pesados: Son de los contaminantes más conocidos del ambiente que tienen su origen sobre todo en una actividad industrial.

los alimentos más susceptibles de contener este tipo de contaminantes son los productos de la pesca

intoxicaciones son diversas y varían en función del metal

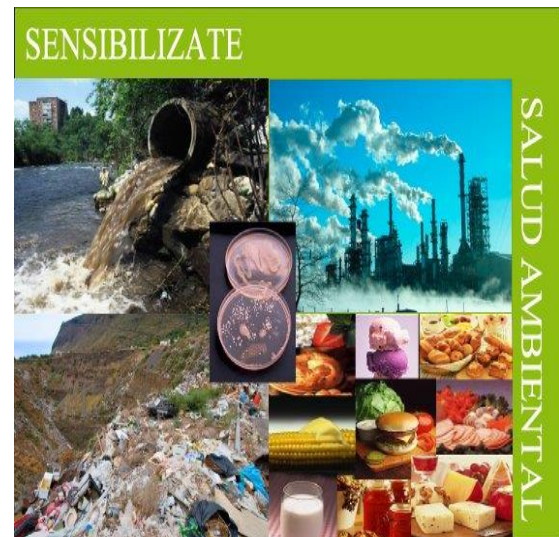
capacidad de los metales pesados de inhibir sistemas enzimáticos

capacidad de acumulación en órganos y tejidos en función de su afinidad con ellos.

Contaminantes orgánicos: Entre los compuestos orgánicos de mayor importancia se encuentran los órgano halogenados, que incluyen dioxinas y dibenzofuranos, los bifenilos policlorados (PCB) o polibromados (PBB) e incluso los propios plaguicidas órgano halogenados (DDT, aldrán, dieldrín)

Las dioxinas y los benzofuranos se forman siempre que se da una combustión de materia orgánica clorada o en presencia de cloro

Los bifenilos policlorados son sustancias que actualmente contaminan el ambiente debido a una extensa aplicación industrial en el pasado

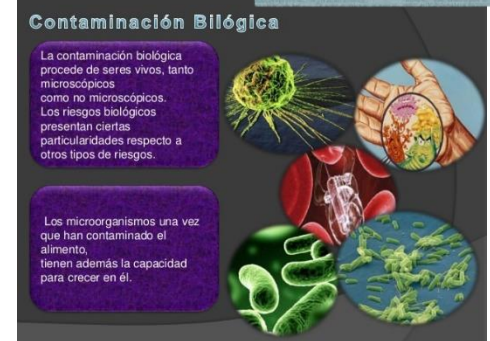


Peligros bióticos

El término biótico hace referencia a seres vivos y, en el caso de la contaminación de 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, muy por encima de los trastornos que puede desencadenar la presencia de contaminantes abióticos, como metales pesados, dioxinas o hidrocarburos aromáticos policíclicos

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



contaminantes bióticos patógenos emergentes: Campilobacteria, Yersinia, Listeria y ciertas cepas de Escherichia coli

El ambiente no es estéril y, por ello, constituye una fuente potencial de contaminación biótica. Que deje de ser potencial para convertirse en real depende en gran medida de los hábitos, las normas y las precauciones higiénicas que se practiquen y, por lo tanto, a la actitud o la actividad humana como factor crítico y clave para que se produzcan o no los problemas relacionados con

Bibliografía

Universidad del sureste antologia de servicios de alimentos .2020

[Servicio de alimentos.pdf](#)