



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Cervantes Luz Elena

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

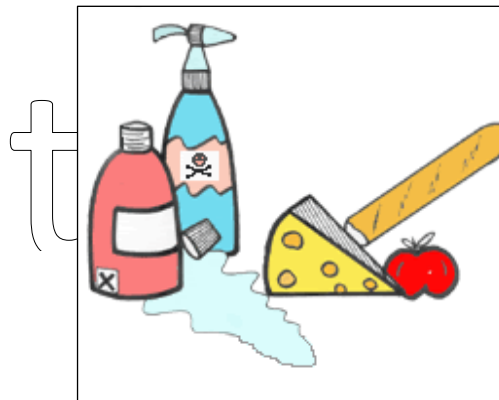
PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de enero del 2021

PELIGROS ABIÓTICOS

Definición:

La contaminación abiótica se designa a aquellas sustancias químicas que pueden incorporarse accidentalmente en los alimentos y cuya presencia provoca normalmente efectos no deseados en el consumidor.



Características:

- **Se trata de sustancias muy persistentes en el ambiente, es decir, con tiempos de vida media (química o biológica) muy elevadas.**
- **Son muy difíciles de metabolizar y eliminar por parte de los seres vivos.**
- **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.**

Contaminantes abióticos más importantes:

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

Intoxicaciones diversas que varían en función del metal:

- 1. capacidad de los metales pesados de inhibir sistemas enzimáticos y**
 - 2. Su capacidad de acumulación en órganos y tejidos en función de su afinidad con ellos.**
- **De todos los contaminantes metálicos, los más importantes por lo que respecta a la toxicología alimentaria son el plomo, el mercurio y el cadmio.**
 - **En general, la presencia de estos contaminantes se debe a los efluentes industriales, que afectan primero a las aguas superficiales de las zonas terrestres y después a las aguas marinas.**

"PELIGROS BIOTICOS"

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.



Características:

- La contaminación biótica (bacteriana) de los alimentos es la principal causa de problemas de salud en relación con el consumo de alimentos.
- Las consecuencias de una contaminación bacteriana de alimentos más comunes son la: gastroenteritis, diarreas, molestias gastrointestinales, etc.
- Por orden de importancia, las salmonelosis son la principal causa de problemas alimentarios, seguidas por los trastornos provocados por los estafilococos y los clostridios.

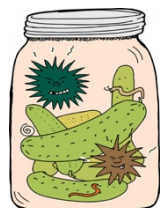


Además...

De estos contaminantes bióticos, existen los llamados 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 este tipo de contaminación.



Bibliografía

Universidad del Sureste. (2021). *Antología de servicio de alimentos. PDF*.
Recuperado de [db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf](#)
([plataformaeducativauds.com.mx](#))