

- **Comente las características de los contaminantes abióticos.**

Incluyen sustancias químicas que pueden incorporarse accidentalmente en los alimentos y provocar efectos no deseados en el consumidor, como los metales pesados, las dioxinas o los hidrocarburos aromáticos poli cíclicos.

- **De una breve explicación del tema “Contaminantes abióticos más importantes”.**

Metales: Plomo, Mercurio, Orgánicos: Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs), bifenilos policlorados (PCB), Dioxinas y benzofuranos, plaguicidas organohalogenados.
Radiocativos: Yodo131

- **Comente lo que son los peligros bióticos.**

En carne nos referimos a parásitos, virus, priones y bacterias. Dentro de los parásitos, los más comunes son la trichinella y el toxoplasma gondii. . En cuanto a virus, los más habituales son la norovirus y la hepatitis A