



19 DE ENERO DEL 2022

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

SERVICIO DE ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Es la modificación que los alimentos sufren en presencia de gérmenes y ponen en riesgo al consumidor

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Un alimento contaminado puede parecer completamente inocuo

ALIMENTO ALTERADO

Es aquel que sufre variaciones en sus características organolépticas

FACTORES QUE INFLUYEN

FISICOS

DESHIDRATACIÓN

CONGELACIÓN

QUIMICOS

ACCIÓN DE ENZIMAS

REACCIONES QUÍMICAS

BIOLOGICOS

CRECIMIENTO Y ACTIVIDAD METABÓLICO DE BACTERIAS

ACCIÓN DE INSECTOS

FISIOLOGICOS

OLOR SEXUAL DE LAS CARNES

GERMINACIÓN DE PATATAS

FUENTES DE CONTAMINACIÓN

UTENSILIOS Y EQUIPO

EL HOMBRE

AGUA

AMBIENTE

MATERIAS RPIMAS

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

FÍSICA

QUIMICA

QUIMICA DE ORIGEN BIOLÓGICO

QUIMICA DE ORIGEN ARTIFICIAL

BIOLOGICA

BIOLOGICA PRIMARIA Y SECUNDARIA

CONTAMINACIÓN ABIÓTICA

Dependiendo de su naturaleza química puede subdividirse en 2 categorías:

ORIGEN INDUSTRIAL Y AMBIENTAL

DERIVADOS DE TRATAMIENTOS AGRONÓMICOS

BIBLIOGRAFÍA

SERVICIO DE ALIMENTOS. (s.f.). UNIVERSIDAD DEL SURESTE.