



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: 5° Cuatrimestre

1.1. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Modificación que estos sufren por la presencia de gérmenes o elementos extraños como metales, productos tóxicos. Y que suponen un riesgo para la salud del consumidor.



ALIMENTO ALTERADO

Aquel que ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca o en su valor nutritivo, debido a causas físicas, químicas y microbiológicas.



FACTOR FISICOS

- ✓ Pérdida de contenido en agua (deshidratación o desecación)
- ✓ Congelación
- ✓ Defectos de forma (abombado, aplastamiento).
- ✓ Modificaciones de temperatura, acidez.
- ✓ Luz, calor, humedad, aire.



CONTAMINACIÓN PRODUCIDA POR TÓXICOS AMBIENTALES

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

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

FACTOR QUIMICOS

- ✓ **Acción de enzimas.**
- ✓ **Reacciones puramente químicas (oxidación, hidrólisis).**



FACTOR FISIOLÓGICOS

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



CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS

Durante el almacenamiento los mohos en determinadas condiciones de humedad y de temperatura producen una amplia variedad de metabolitos secundarios.

ALIMENTO CONTAMINADO

Aquel que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos que presentan un riesgo para la salud), químicos, minerales u orgánicos, extraños a su composición normal, sean o no tóxicos.



FACTOR BIOLÓGICO

- ✓ Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y hongos (Fermentación y la putrefacción).
- ✓ Acción de insectos, roedores, aves y otros animales.



CONTAMINACIÓN DEBIDA A LOS ENVASES

El envase puede afectar a la calidad nutricional del producto.

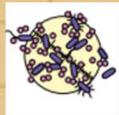
1.1.1. PELIGROS ABIÓTICOS

La contaminación abiótica de los alimentos puede ser o no de origen medioambiental, a pesar de que, como se verá posteriormente, las fronteras son difusas en algunos casos.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Trata de sustancias muy persistentes en el ambiente
- ✓ 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.



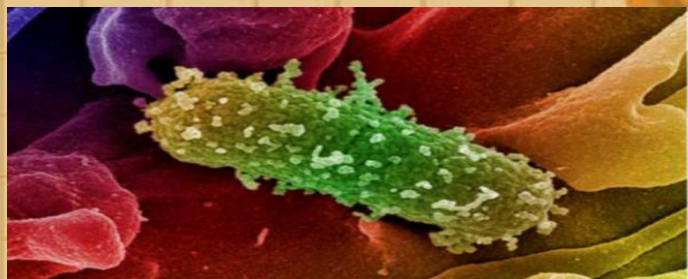
1.1.2. PELIGROS BIÓTICOS

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.



CONTAMINACIÓN BIÓTICA (BACTERIANA) DE LOS ALIMENTOS

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.



Bibliografía

(ENERO-ABRIL de 2022). Obtenido de UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>