



Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: peligros bióticos y abióticos

Materia: Economía y política alimentaria

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS

La contaminación de los alimentos

Durante estas etapas es sometido a la manipulación de distintas personas, como son el productor, el transportista, el proveedor, el procesador, el cocinero, el ama de casa, y en todas ellas, el alimento puede sufrir procesos de contaminación, deterioro o alteración.

Alimento alterado

Es aquel que ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca o en su valor nutritivo, debido a causas físicas, químicas y microbiológicas o derivadas de los tratamientos tecnológicos a los que ha sido sometido el alimento

- Utensilios y equipos. Han de ser higienizados periódicamente para impedir que durante la elaboración y preparación de comidas, se vayan acumulando residuos y el nivel de microorganismos suponga un riesgo.

- El hombre. El manipulador de alimentos es el factor de mayor riesgo respecto a la contaminación de los alimentos, debido al contacto continuo con ellos, de ahí que se deban extremar las buenas prácticas de manipulación

Peligros bióticos

Es aquella producida por virus, bacterias y parásitos, y es una de las principales causas de problemas de salud como la gastroenteritis

● La mejor manera de evitar ingerir alimentos contaminados es el mantenimiento de medidas de higiene, desde su producción hasta su manipulación y consumo.

Peligros abióticos

Es cuando el contaminante es de naturaleza química, como son los aditivos no permitidos, y los residuos y sustancias químicas que proceden del entorno o son generados en el tratamiento tecnológico de los alimentos, ej: colorantes, conservantes, etc.