



Nombre del alumno: Silvia Itzel Calderón
Pulido

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

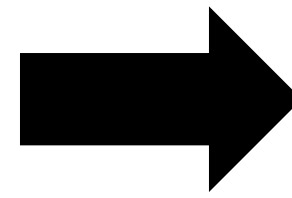
Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de
Enero del 2022

PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS

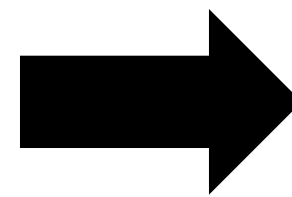
1.1. La contaminación de los alimentos:

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano. Cuando hablamos de contaminación alimentaria estamos hablando de contaminación química, física o biológica.



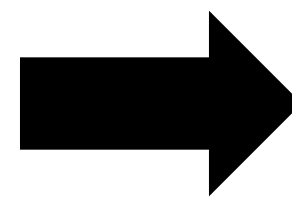
1.1.1 Peligros Abióticos:

Los peligros abióticos incluyen las sustancias químicas cuya exposición puede causar enfermedades a corto o largo plazo, y los cuerpos extraños que pueden causar lesiones o daños cuando se ingiere el alimento.



1.1.2 Peligros Bióticos:

Cuando hablamos de 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 el norovirus y la hepatitis A (HAV) y E (HVE), de gran prevalencia en cerdos



Bibliografía:

UDS.2021. Servicio De Alimentos. Utilizado el 07 de Enero del 2022.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf)