



**Nombre de alumno: Damaris  
Gabriela Pérez Santizo.**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Cuadro  
sipnótico**

**Materia: SERVICIO DE ALIMENTOS**

**Grado: 4**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 17 DE ENERO DE 2022

PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS

La contaminación de los alimentos

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

A diferencia de un alimento contaminado, que es 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.  
La contaminación de los alimentos puede ser física, química o biológica.

Peligros abióticos

Se trata de sustancias muy persistentes en el ambiente  
Son muy difíciles de metabolizar y eliminar.  
Su toxicidad por unidad de peso aumenta al ascender en la escala filogenética.  
Pueden sufrir procesos de biotransformación en el medio ambiente

Contaminantes abióticos más importantes

Metales pesados, El mercurio, El plomo, El cadmio, compuestos orgánicos como los órgano halogenados, que incluyen dioxinas y dibenzofuranos, los bifenilos policlorados (PCB) o polibromados (PBB) e incluso los propios plaguicidas

Peligros bióticos

El término biótico hace referencia a seres vivos e incluye sobre todo a microorganismos (bacterias y virus) y parásitos. es la principal causa de problemas de salud en relación con el consumo de alimentos

Existen los llamados patógenos emergentes: Campilobacteria, Yersinia, Listeria y ciertas cepas de Escherichia coli, de importancia creciente

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/>