



Nombre de alumno:

Karine Abigail Vicente Villatoro

Nombre del profesor:

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo:

Supernotas

Materia:

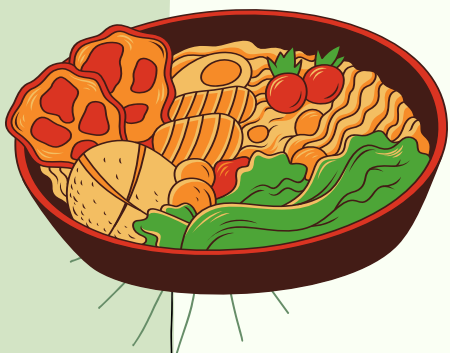
preparacion y conservacion

Grado: 5°

Grupo: "A"

**Comitán de Domínguez Chiapas a 3
de diciembre de 6 del 2021**

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

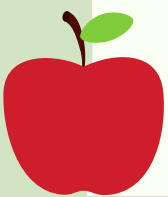


La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano. En el presente trabajo, la autora aborda el origen y el desarrollo de las toxiinfecciones alimentarias, las características de las principales de ellas, su prevención y tratamiento.



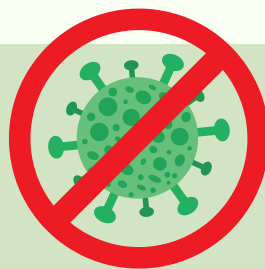
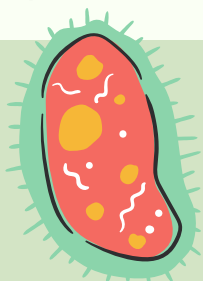
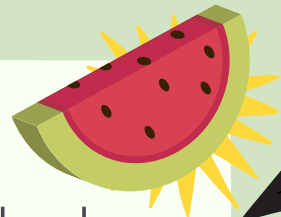
CAUSAS DE LA CONTAMINACION

- **Físicos:** huesos, cristales, efectos personales, etc.
- **Químicos:** sustancias tóxicas, productos de limpieza, etc.
- **Biológicos:** seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos, etc.



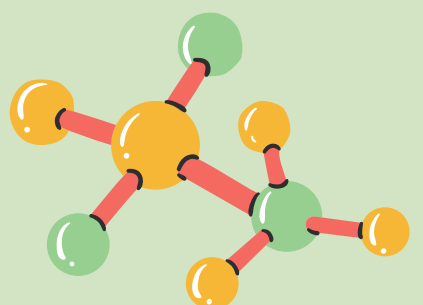
CONTAMINACION BIOTICA

se llama contaminación biótica cuando el causante de la alteración es de origen biológico, ej: bacterias, virus, hongos y parásitos



CONTAMINACION ABIOTICA

Se le conoce como contaminación abiótica 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.



bibliografia

<https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-curso-contaminacion-de-los-alimentos/>

<https://www.preparadores.eu/temamuestra/PTecnicos/Sanitarios.pdf>