

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Servicio de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: “A”

PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS

Contaminación de alimentos

Presencia de cualquier materia anormal en el alimento

Comprometa su calidad para el consumo humano

Tipos de agentes

Física, química y biológica

Peligros abióticos

incluyen las sustancias químicas cuya exposición puede causar enfermedades

corto o largo plazo, y los cuerpos extraños que pueden causar lesiones o daños cuando se ingiere el alimento

Clasificación

- 1. Residuos
- 2. Sustancias químicas

Peligros bióticos

Parásitos, virus, priones y bacterias

Dentro de ellos los más comunes son

Parasito: la trichinella y el toxoplasma gondii

Virus: norovirus y la hepatitis