



PASIÓN POR EDUCAR

MAPA CONCEPTUAL

Nombre de alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino.

Nombre del profesor: Dalía de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre del trabajo: Mapa conceptual de la unidad 1.

Materia: Servicio de Alimentos.

Grado: 5º Cuatrimestre.

Parcial: 1.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 21 de Enero de 2023.

UNIDAD 1

contiene

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

se refiere a

MODIFICACIÓN QUE SUFREN

gracias a

PRESENCIA

de

GÈRMENES O METALES

CONTAMINACIÓN CRUZADA

originada cuando se

TRANSFIEREN VIRUS Y BACTERIAS

desde un

ALIMENTOS CONTAMINADO

hasta uno

NO CONTAMINADO

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

podemos encontrar

FACTORES FÍSICOS: CONGELACIÓN

ademas de

FACTORES QUÍMICOS: ACCIÓN DE ENZIMAS

y

FACTORES BIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS

FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

pueden ser

- *EQUIPOS Y UTENSILIOS
- *HOMBRE
- *AMBIENTE

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

CONTAMINACIÓN QUÍMICA

CONTAMINACIÓN FÍSICA

CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS

TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

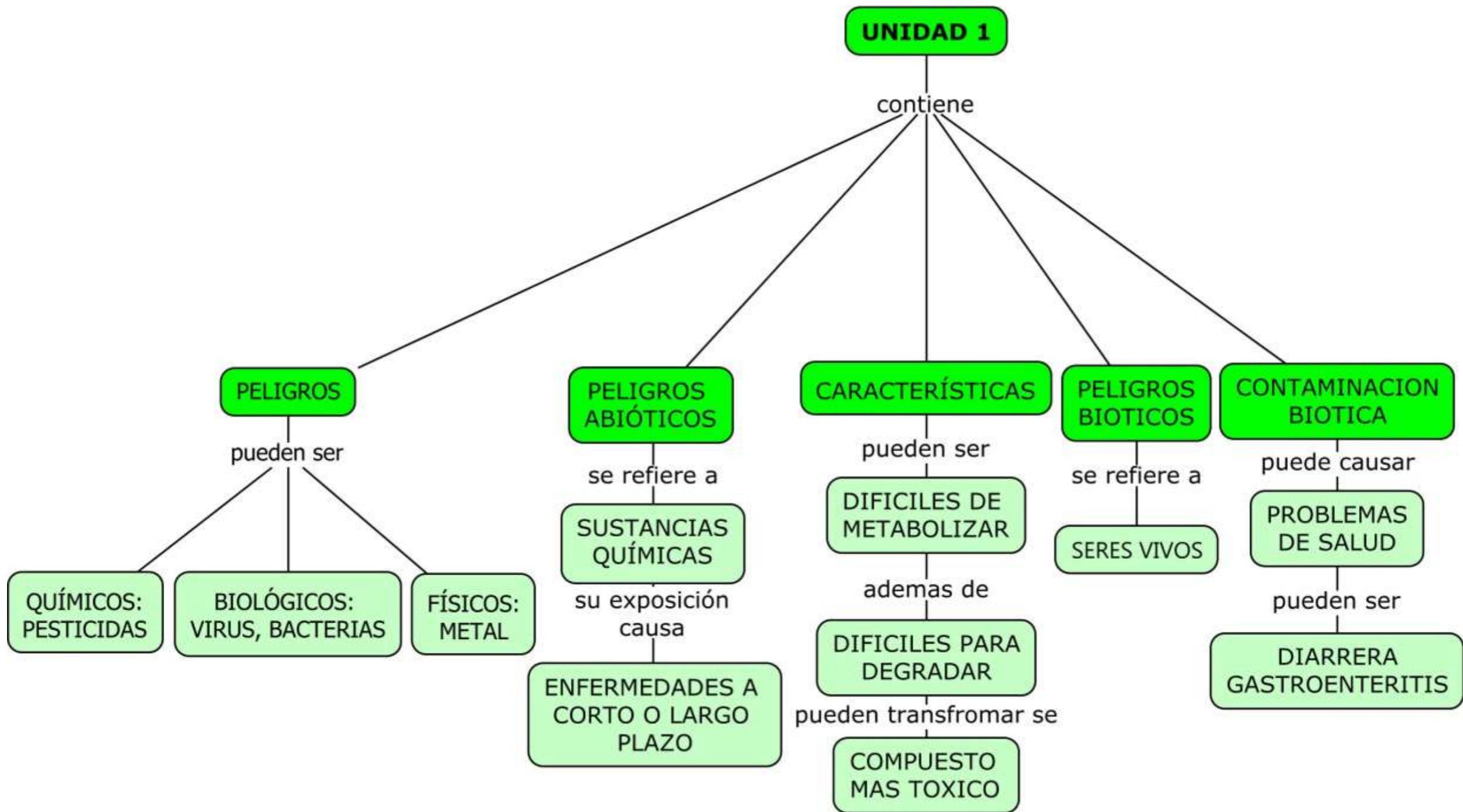
podemos encontrar

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

CONTAMINACIÓN QUÍMICA

CONTAMINACIÓN FÍSICA

CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS



Bibliografía:

- ✚ Universidad del Sureste 2023. Antología de Servicio de Alimentos. Unidad 1. Recuperado el 21 de Enero de 2023.