



Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa

Nombre del tema: Peligros bióticos y abióticos

Parcial: 1

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos.

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5

PELIGROS BIÓTICOS Y ABIÓTICOS

Incluye

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Adquirida por

MICROORGANISMOS

Como

BACTERIAS

VIRUS

HONGOS

Desde

SU ORIGEN

Hasta

LLEGAR AL CONSUMIDOR

Por medio de

UTENSILIOS

MANIPULACIÓN

INSECTOS

AGUA Y AMBIENTE

Claro ejemplo

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es cuando

UTENSILIO TRANSMITE MICROORGANISMOS

FACTORES QUE INFLUYEN EN ALTERACIONES

Son

FÍSICOS

Como

AMBIENTE DESHIDRATACIÓN CONGELACIÓN

BIOLÓGICOS

Como

FERMENTACIÓN Y LA PUTREFACCIÓN

QUÍMICOS

Como

ACCIÓN ENZIMÁTICA OXIDACIÓN, HIDRÓLISIS

FISIOLÓGICOS

Como

OLOR SEXUAL, GERMINACIÓN Y MADURACIÓN EXCESIVA

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Son

FÍSICA

Son

RESIDUOS DE AGENTES EXTERNOS

QUÍMICA

De origen

BIOLÓGICO

ARTIFICIAL

Ejemplo

ALIMENTOS NATURALMENTE TÓXICOS

METALES PESADOS ADITIVOS

BIOLÓGICA

Tipos

PRIM

SEC

PELIGROS ABIÓTICOS

Incluyen

SUSTANCIAS QUÍMICAS

Causan

EF. CORTO Y LARGO PLAZO

Hasta

LA MUERTE

Ejemplos

DIOXINAS

MICO TOXINAS

FITOFÁRMACO

MEDICAMENTOS VETERINARIOS

PELIGROS BIÓTICOS

Contaminación de tipo

BACTERIANA

Consecuencias

SALMONELLA

DIARREA

GASTROENTERITIS

E. GASTRO.

Producida por

UN AMBIENTE NO ESTÉRIL

Fuentes de consulta.

Universidad del Sureste. (2023).Antología de Servicio de Alimentos. Recuperado el 20/01/2023, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web: <file:///C:/Users/Motor/Downloads/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>