



INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”

ASIGNATURA: SERVICIO DE ALIMENTOS

TEMA DEL ENSAYO: RESUMEN EN CLASES, UNIDAD 1

DOCENTE: PAULINA MARIBEL JUAREZ RODAS

GRADO Y GRUPO: QUINTO CUATRIMESTRE

AUTORES:

FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 20 DE ENERO DE 2023

Servicios De Alimentos

Unidad 2. Peligros Biológicos y Químicos

10/1/23

La contaminación de los alimentos los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo. Debido que el alimento se origina bien en la granja (alimentos de origen animal) o en el campo (alimentos de origen vegetal) hasta que llega al consumidor a nuestra mesa pasa por diversas etapas que van desde la cosecha o la cría hasta el procesado.

Se define la "vida útil" en un alimento como el tiempo en el que un alimento conservado en unas condiciones determinadas reúne fines condiciones.

- * Es seguro
- * Mantenerse
- * Cumple las especificaciones regulatorias declaradas en su etiquetado.

Alimento alterado y alimento contaminado

* Un alimento contaminado 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

factores que influyen en la alteración de los alimentos

Factores físicos

- * Pérdida de contenido en agua
- * Congelación
- * Defectos de forma abombado aplastamiento
- * Modificaciones de temperatura
- * Luz, calor, humedad, aire

Factores químicos

- * Acción de enzimas
- * Reacción parásitica química oxidación

Factores Biológicos

- * Crecimiento y actividad metabólica de bacterias levaduras y hongos fermentación y la putrefacción
- * Acción de insectos roedores aves y otros animales

El código alimentario español define contaminante alimentario

Actividad:

Insectos: Los insectos triatómicos son los vectores del mal de Chagas los parásitos transmitidos por insectos suelen circular en el suero del huésped con un parosito que reside en el interior y daña órganos u otras partes del cuerpo.

Roedores: Toxoplasmosis es si se comen alimentos contaminados por ratas con esta dolencia la toxoplasmosis puede llegar al ser humano

Aves: La salmonellosis también se incrementa las intoxicaciones por bacteria monocytogenes o escherichia coli existe otra enfermedad producida por alimentos que combinan la infección con la intoxicación se conocen con el nombre de toxiinfecciones

- **Tomar:** ¿En que consiste la contaminación cruzada y en que alimentos puede generarla? Es la transferencia de microorganismos como bacterias virus y parásitos desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano

- **Cuáles son los componentes de los entornos legislados?**
Materiales y objetos activos e inteligentes, peggientos
Objetos de Cerámica, gomas, vidrio, ~~metales~~ intercambiadores
fintas de impresión, materiales plásticos

Contaminación abiótica

Puede ser o no de origen mediterráneo a pesar de que como se vea posteriormente las fronteras son difusas en algunos casos

Dependiendo de su naturaleza química los contaminantes abióticos de los alimentos pueden subdividirse en dos categorías

- A) De origen industrial y ambiental
- B) Los derivados de tratamientos agronómicos tecnológicos o culinarios de los alimentos que pueden o no llegar a ser contaminantes del ambiente

Contaminantes abióticos más importantes

- Metales pesados → Mercurio, plomo, cadmio
- La presencia de estos contaminantes se debe a los efluentes industriales que afectan primero a las aguas superficiales de las zonas húmedas y después a las aguas marinas

Contaminantes orgánicos

Los hidrocarburos policlorados son sustancias que actualmente contaminan el ambiente debido a una extensa aplicación industrial en el pasado (Transformadores eléctricos, condensadores, sistemas de refrigeración, etc.)

Peligros bióticos

- El término biótico hace referencia a seres vivos y en el caso de la contaminación de los alimentos incluye a bacterias, virus y parásitos.
- La contaminación biótica de los alimentos es cuantitativamente mucho más importante que la abiótica.

Pregunta: Contaminantes que tardan en degradarse

- Las tarjetas telefónicas, las pilas y los pañales pueden tardar hasta un siglo en deshacerse. Hay muchos tipos de residuos. Algunos son peligrosos y otros tardan miles de años en descomponerse. El plástico es uno de los materiales más contaminantes y se acumula en cualquier rincón.

Pregunta: ¿Cuáles son los componentes para el embotellado?

Las botellas llegan a través de la cinta transportadora a una estrella que las sujeta por el cuello las eleva y las acomoda hasta el grifo de llenado del tanque donde se encuentra la bebida.

Pregunta: ¿Enfermedades que causa la intoxicación de los metales pesados?

Se relacionan con enfermedades Cardíacas y ataques cerebrales, Pérdidas de la memoria y cambios en el comportamiento, Dificultad para respirar, Diarrea, Ecolofrios.