



INTITUTO: Universidad del sureste

ASIGNATURA: servicios de alimentos

TEMA: resúmenes (unidad I)

DOCENTE: Paulina Maribel Juárez Rodas

ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

FECHA: 19/01/23

Peligros bióticos y abióticos

Servicios de Alimentos

04 01 23

Peligros Bióticos y Abióticos

Los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo.

Se define la vida útil en un alimento como el tiempo en el que un alimento conservado en unas condiciones determinadas reúne tres condiciones:

- es seguro
- mantiene unas características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales

Alimento alterado y alimento contaminado

Un alimento alterado es aquel que ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca y/o en su valor nutritivo, debido a causas:

- 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.
- El código alimentario español define alimento alterado como aquel que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia

Factores que influyen en la alteración de los alimentos

Factores físicos

- Pérdida de contenido en agua (deshidratación o desecación)
- Congelación
- Defectos de forma (abombado, aplastamiento)
- modificación de temperatura, acidez

Cuáles son los componentes de los envases legislados

Cuáles son los componentes de los envases legislados

Todos los materiales deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de conformidad con las buenas prácticas de fabricación. Bajo ningún concepto pueden dar lugar a migraciones de sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- presentar un peligro para la salud
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos

Materiales regulados por la UE

materiales y objetos activos e inteligentes

pegamentos, objetos de cerámica

caucho, gomas, vidrio, resinas intercambiadores de iones

metales y aleaciones

papel y el cartón

materiales plásticos

-entre mayor consumo de este producto mayor probabilidad de cáncer y tener cáncer

En qué consiste la contaminación cruzada

En qué consiste la contaminación cruzada y en qué alimentos puede generarse.

09/01/23

La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los microbios u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento u objeto a otro alimento, con efectos perjudiciales.

En la restauración y en los hogares, la contaminación cruzada es una de las causas principales de toxiinfecciones alimentarias, los alimentos crudos pueden contener bacterias u otros microorganismos patógenos por lo que hay que cocinarlos bien o lavarlos adecuadamente si deben consumirse crudos. La falta de higiene en la cocina puede hacer que estas bacterias lleguen a las manos, los cuchillos, los trapos y las tablas de cortar. Después de manipular alimentos crudos, es muy importante lavarse las manos y limpiar los utensilios que se han utilizado.

La contaminación cruzada se produce:

- Por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado
- Por contacto indirecto, es decir, a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina, como utensilios, trapos
- Por ejemplo, cortar con el mismo cuchillo un pollo crudo y una lechuga limpia.

contaminantes que tardan para degradarse
agentes contaminantes y su tiempo que tardan
tales son los contaminantes para el embotado"

de enfermedades causa la intoxicación de los metales pesados

Contaminantes que tardan en degradarse

KUI

Contaminantes que tardan en degradarse

1. El Papel es este material, al estar compuesto prácticamente por celulosa, tiende a descomponerse con mayor rapidez, la lluvia acelera su degradado, pero aun así la media que tarda un papel en degradarse ronda en un año entero, 365 días.
2. los chicles es un producto muy común y de inusual reciclaje, un chiclo tarda 5 años en degradarse.
3. los vasos desechables y las latas de aluminio ambos productos, aun con diferente composición, tardan 10 años en degradarse.
4. las bolsas de plástico el plástico es uno de los materiales que más tardan en degradarse, llegando incluso a los 300 años, una bolsa de plástico tarda entre 150 y 300 años en degradarse.
5. las mascarillas es una mascarilla higiénica común, abandonada en un entorno natural, puede tardar en degradarse entre 300 y 400 años.
6. las pilas son uno de los productos más contaminantes, pueden llegar a tardar entre 500 a 1.000 años.
7. las botellas de vidrio el vidrio tarda 4.000 años en degradarse.
8. los tetrapaks es una composición compleja, los tetrapaks tardan 30 años en descomponerse.
9. los mecheros los mecheros de plástico y acero pueden alargar su descomposición en 100 años.

Cuales son los componentes para el embotellado

101

"Cuales son los componentes para el embotellado"

11/01/23

El embotellado es una fase delicada del proceso de envasado de líquidos y otras sustancias pueden llevarse a cabo de distintas formas en función del tipo de bebida (carbonatada o no carbonatada) o sustancia (detergentes, aceites, licores etc.) que haya que envasar y del tipo de material de envasado que se utilice (botellas de Pet o de vidrio, latas, tetrabricks etc.) las líneas de embotellado incluyen varias etapas en las que se utilizan máquinas para fines muy concretos, las más importantes serían las siguientes:

1. lavadores o enjuagadores de botellas o lavadores / secadores de botellas
2. llenadoras
3. tapadoras
4. etiquetadoras
5. codificadores inksjet y equipos de marcado láser

Enfermedades que causa la intoxicación de los metales pesados

Enfermedades que causa la intoxicación de los metales pesados

Ya que estamos permanentemente expuestos a los metales pesados y tóxicos, el riesgo de padecer trastornos debidos a la concentración de estos elementos en el cuerpo es bastante alto.

Plomo: anemia, esclerosis, fatiga y cáncer de riñón.

Mercurio: autismo, depresión y problemas del aparato respiratorio

Cadmio: cáncer de próstata, bronquitis, infertilidad y enfermedades vasculares.

Cobre: daño en el hígado, los riñones, anemia, irritaciones del intestino delgado e intestino grueso

Magnesio: daño en el páncreas, el hígado, el sistema nervioso central, asociado al Parkinson.

Zinc: dolor de estómago e infección de las mucosas.

Los síntomas de intoxicación por metales pesados depende del tipo de metal y cuánto exposición ha tenido los síntomas pueden incluir:

- náuseas y vómitos / dolor abdominal
- Diarrea
- hormigueo en las manos y los pies
- Dificultad para respirar
- escalofríos
- Debilidad muscular
- Pérdida de la memoria y cambios en el comportamiento
- arritmia (problemas con la frecuencia o ritmo de su corazón)

Contaminación de los alimentos

Contaminación de los Alimentos

La presencia de sustancias extrañas en los alimentos que pueden producir patología tras su ingestión se denomina "contaminación".

Se llama contaminación biológica cuando el causante de la alteración es de origen biológico, es decir bacterias, virus, hongos y parásitos.

Se llama 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, es: colorantes, conservantes, etc.

Contaminación microbiana de los alimentos.

Los microorganismos se encuentran muy difundidos por toda la tierra, también en los alimentos y en los animales vivos. La mayoría de ellos son saprofitos y participan activamente en la descomposición de los alimentos.

En otros casos se aprovecha la acción de los microorganismos para la producción industrial de alimentos: es: acidificación de la leche, quesos curados etc.

Principales Géneros Patógenos

Salmonella, es una toxo-infección alimentaria, el germen causal es la salmonella, un bacilo gramnegativo casi siempre móvil.

Dentro de su género se pueden distinguir hasta 2000 especies.

Staphylococcus aureus, es un poco gram positivo, que puede causar infecciones generales o locales, es capaz de producir unos toxinos que desarrollan una acción perjudicial muy intensa en el intestino y por ello se llaman enterotoxinas.

Clostridium, estos bacillos gram positivos esporulados tienen una gran importancia en la producción de intoxicaciones alimentarias, y entre todas las especies patógenas debemos destacar dos: el botulinum y el perfringens.

Camylobacter es un bacilo Gram positivo móvil, de forma helicoidal. Su virulencia es de tipo invasivo. Las especies implicadas en toxoinfecciones alimentarias son *C. jejuni* y *C. coli*, con diarrea como síntoma principal, dolor abdominal, molestias intestinales y fiebre a 40°C.

Otros gérmenes oportunistas son bacterias que se aíslan ocasionalmente en alimentos que han sido manipulados de manera poco higiénica por personas infectadas, suelen ser platos preparados para consumo inmediato.

4. Principales virus contaminantes

Los virus no se multiplican en los alimentos, sino que los utilizan como vehículo en la transmisión fecal-oral. En la actualidad se han identificado más de cien virus entericos humanos, de los cuales destacamos los Sig como productores de enfermedad.

Hepatitis A es el virus de la hepatitis infecciosa. Se transmite a través de alimentos contaminados por enfermos o portadores, y que eliminan los virus en las heces.

Los síntomas típicos: fiebre, astenia, anorexia, hepatomegalia, ictericia, vómitos y decaimiento general.

Poliomielitis al igual que la hepatitis, este se transmite por los alimentos contaminados por enfermos o portadores.

Los síntomas son parálisis muscular de origen neurológico, fundamentalmente, en la vejez, la incidencia de esta enfermedad en nuestro país es baja.

Otros virus se han encontrado varios tipos de virus implicados en casos de gastroenteritis humanas uno de ellos es el denominado virus norwalk, por la ciudad donde se produjo una gran infección entre escolares. El hombre es la única fuente de este virus, que se encuentra en las heces de una persona infectada.