

Institución: Universidad Del Sureste "Matutino"

Docente: Paulina Maribel Juárez Rodas

Materia: Servicios De Los Alimentos

Tema: Peligros Bióticos y Antibióticos

Alumno(a): Sandra Ramos Solís

5° Cuatrimestre I Parcial

Fecha: 22 de Enero 2023.

23-10-10

04-01-23

Materia: Servicios De Alimentos

Docente: Paulina

Horario: Lunes: 12:10 - 13:50

Miércoles: 12:10 - 13:50

## Unidad I. Peligros Bioticos y Abioticos.

La contaminación de los alimentos.

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.

Desde 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, por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesamiento.

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

\* Cumple las especificaciones nutricionales declaradas en su etiquetado.

Sanitarios

11-01-23

La presencia de sustancias extrañas en los alimentos que pueden producir patologías tras su ingestión se denominan "contaminación". Se llama contaminación biótica cuando el causante de la alteración es de origen biológico, es: 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. Entre las alteraciones en la salud producidas por estos contaminantes debemos distinguir las infecciones, o enfermedades infecciosas producidas por bacterias o virus, las intoxicaciones producidas por sustancias venenosas presentes tanto en contaminantes biológicos como químicos, y las toxo-infecciones, donde se producen síntomas de infección combinada con intoxicación. En el caso de las intoxicaciones por productos químicos debemos tener en cuenta que algunas se producen a largo plazo, ya que el consumidor se ingiere en cantidades muy pequeñas pero habitualmente a lo largo de meses o años, por lo que las alteraciones en la salud son

ES-10-P3

09-01-23

- 3) Contaminantes que tardan en degradarse.
- \* El Plástico es uno de los muchos materiales más contaminantes y se acumula en cualquier rincón del planeta.
  - \* Los mecheros de acero y plástico tardan un siglo en desaparecer y son altamente contaminantes.
  - \* Una lata de refrescos puede tardar alrededor de 600 años en descomponer por completo.
  - \* Las pilas son altamente contaminantes y, si mercurio que contienen entra en contacto con el agua.
  - \* Los trozos de vidrio son prácticamente eternos y este es el único material reciclable al 100%.
  - \* Los pañales, toallitas y servilletas pueden permanecer hasta siglos en el basurero.

Tareas.

09-01-23

- ① Investigar que enfermedades causa la intoxicación de los metales pesados, además también los síntomas de cada uno de ellos.

**Mercurio:** Tras la inhalación o ingestión de distintos compuestos de mercurio o tras la exposición cutánea a ellos se pueden observar trastornos neurológicos y del comportamiento con síntomas de temblores, insomnio, pérdida de memoria, efectos neuromusculares, cefalga o disfunciones cognitivas.

**Plomo:** Anemia, hipertensión, disfunción renal, inmunotoxicidad y toxicidad en los órganos reproductores. Puede afectar la inteligencia, dificultades para el aprendizaje, irritabilidad, pérdida del apetito, pérdida de peso, pereza y fatiga, dolor abdominal.

**Cadmio:** Produce irritación grave del estómago causando vómitos y diarrea, la exposición prolongada a niveles más bajos de cadmio en el aire, los alimentos o el agua produce acumulación de cadmio en los riñones y posible enfermedad renal.

- ② ¿Cuáles son los componentes de un embotellado? Hay botellas de PET o de vidrio, tapas, sellabrixs, etc. despaleticadoras, envasadoras, lavadoras-secadoras, máquinas de llenado, máquinas para insertar el corcho (tapadoras y elevadores de tapones), máquinas para etiquetar (etiquetadoras) y máquinas para poner la capsula y envolver (capsuladoras, encajonadoras y envolvedoras de palets).

23-10-20  
Características de los  
Contaminantes abióticos.

09-10-22

LOS Contaminantes ambientales industriales comparten ciertas características que determinan su peligrosidad, tanto para el ambiente como para el la salud humana.

Contaminantes abióticos más importantes.

\* metales pesados => mercurio, plomo y Cadmio

\* Los halometanos se forman a partir de las sustancias en el agua en el curso de su potabilización.

Peligros Bioticos

\* El término biotico hace referencia a seres vivos y, en caso de la contaminación de los alimentos, incluye sobre todo a microorganismos (bacterias y virus) y parásitos.

\* La contaminación biotica de los alimentos es cuantitativamente mucho más importante que la abiótica, tanto desde la perspectiva

04-01-22

Tarea:

¿En qué consiste la contaminación cruzada y en qué alimentos puede generarla?

R: Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y Parasitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano. El ejemplo típico de contaminación cruzada se produce cuando un alimento cocinado entra en contacto con la Sangre de piezas de carne no cocinadas o crudas.

\* Se genera el alimentos crudos

\* Carnes, verduras

\* recipientes

\* Utilizlo.

¿Cuáles son los componentes de los Envases Legislados? R: Materiales y objetos activos e inteligentes, pegamentos, objetos de cerámica, Corcho, Somas, vidrio, resinas, intercambiadores de iones, metales y aleaciones, Papel y el cartón, materiales plásticos, tintas de impresión, celulosas regeneradas, siliconas, Productos textiles, barnices y revestimientos, ceras y meceras.

23-10-20  
Características de los  
Contaminantes abióticos.

09-10-22

Los Contaminantes ambientales industriales comparten ciertas características que determinan su peligrosidad, tanto para el ambiente como para el la salud humana.

Contaminantes abióticos más importantes.

\* metales pesados => mercurio, plomo y Cadmio

\* Los halometanos se forman a partir de las sustancias en el agua en el curso de su potabilización.

Peligros Bioticos

\* El término biotico hace referencia a seres vivos y, en caso de la contaminación de los alimentos, incluye sobre todo a microorganismos (bacterias y virus) y parásitos.

\* La contaminación biotica de los alimentos es cuantitativamente mucho más importante que la abiótica, tanto desde la perspectiva



Actividad: Investiga que tipo de enfermedades pueden ser transmitidas por medio de los alimentos a causa de otros animales. 04-01-23

**Insectos:** Los insectos triatomíneos son los vectores del mal de chagas, los parásitos transmitidos por insectos succionan circular en la sangre del huésped, con un parásito que reside en el interior y daña órganos u otras partes del cuerpo.

**Rodedores:** Toxoplasmosis es si se comen alimentos contaminados por ratas con esta dolencia, la toxoplasmosis puede llegar al ser humano. causa dolor muscular, fiebre y visión borrosa, entre otros.

**Aves:** La salmonelosis, también se incrementan las intoxicaciones por listeria monocytogenes o Escherichia coli. Existe otra enfermedad producida por alimentos que combinan la infección con la intoxicación, se conocen con el nombre de toxoinfecciones.

23-10-20  
Características de  
Contaminantes abióticos.

09-10-22

LOS Contaminantes ambientales industriales comparten ciertas características que determinan su peligrosidad, tanto para el ambiente como para el la salud humana.

Contaminantes abióticos más importantes.

\* metales pesados => mercurio, plomo y Cadmio

\* Los halometanos se forman a partir de las sustancias en el agua en el curso de su potabilización.

Peligros Bioticos

\* El término biotico hace referencia a seres vivos y, en caso de la contaminación de los alimentos, incluye sobre todo a microorganismos (bacterias y virus) y parásitos.

\* La contaminación biotica de los alimentos es cuantitativamente mucho más importante que la abiótica, tanto desde la perspectiva

