

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**TOXICOLOGÍA**

**INFOGRAFÍA  
CONTAMINANTES DE LA LECHE DE VACA**

**DOCENTE ITALIA YAMILETH HERNÁNDEZ FIGUEROA**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA**

**TERCER CUATRIMESTRE**

**JULIO, 2023**

# CONTAMINANTES DE LA LECHE DE VACA

## La leche

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades.

## factores:

La contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminación ambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.

## Microorganismos Patógenos

salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes, staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis, brucella abortus y brucella melitensis.

## Químicos

Detergentes, desinfectantes de pezones, desinfectantes lácteos, antiparasitarios, antibióticos, herbicidas, plaguicidas y funguicidas.

## Contaminación ambiental

La leche puede contaminarse cuando los animales lecheros consumen piensos o agua que contienen sustancias químicas. Otras causas de contaminación pueden ser el control inadecuado del equipo, el entorno y las instalaciones de almacenamiento de la leche

## Conclusión

La leche proporciona nutrientes esenciales y es una fuente importante de energía alimentaria, proteínas de alta calidad y grasas. La leche constituye parte de la dieta de la población mexicana, como futuros licenciados en nutrición es importante reconocer cuales son los agentes que contaminan a este alimento vital que es la leche de vaca, así para prevenir enfermedades.

## **BIBLIOGRAFÍA**

**FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2023 Recuperado de:  
<https://www.fao.org/dairy-production-products/products/peligros-para-la-salud/es/>**