

TIPOS DE ALIMENTOS:

RELACIONA LA DEFINICION CON EL TIPO DE ALIMENTO CORRECTO.

PERECEDERO

Aquellos alimentos que no producen efectos perjudiciales para la salud de los consumidores.

NOCIVO

Son aquellos que contienen elementos que puedan provocar una alteración importante con riesgo para la salud (producir o transmitir enfermedades).

ADULTERADO

Ha sufrido, por causas no provocadas deliberadamente, variaciones en sus características organolépticas como su olor, sabor, o textura, o en su composición química o en su valor nutritivo. Sus propiedades para la alimentación queden mermadas o anuladas, aunque éstos se mantengan inocuos.

INOCUO

Alimentos que tienen un efecto negativo para la salud del consumidor, bien en el momento del consumo o tras su ingesta repetida. Esto se debe a que su contenido en sustancias tóxicas, o la presencia de organismos o microorganismos patógenos en los alimentos es superior a los límites permitidos considerados seguros y aptos para el consumo.

CONTAMINADO

Son aquellos alimentos que, para mantener la mayoría de sus propiedades, necesitan unas condiciones especiales de manipulación, conservación, almacenamiento y transporte.

ALTERADO

Es aquel que ha sido modificado por el hombre, alterando sus características, por ejemplo añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para que varíe su composición, peso o volumen, o para encubrir algún defecto.