



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse  
Liu Robles**

**Nombre Del Profesor:**

PASIÓN POR EDUCAR

**Alfredo Agustín  
Vásquez Pérez**

**Nombre Del Trabajo:**

**Supernotas**

**Materia:**

**Toxicología de los alimentos**

# Toxicos accidentales en los alimentos

## DEFINICION

### clasifica:

**aditivos:** son una sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento con el fin de mejorar el nivel nutritivo, conservar la frescura, impedir el deterioro por microorganismos e insectos, generar alguna propiedad sensorial deseable o bien como ayuda de proceso

plaguicidas:

es cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas

**Caracteriza aditivos:**  
beneficio al alimento, ya sea mejorándolo o aumentando su vida de anaquel



denominados  
contaminantes intencionales  
debido a:  
añadidos en una forma  
consciente



Riesgos  
Exceso de aditivos  
puede ser  
contaminante  
sustancias " Gras  
son compuestos que  
forman un sabor es  
por demás complejo



## Caracteriza

### aspartamo

edulcorante para cereales, gomas de mascar, bebidas en polvo, café, té, pudines, bebidas carbonatadas, productos lácteos

**poliazúcar** puede interactuar con las papilas gustativas para causar un efecto edulcorante, sin embargo no es biotransformado, por lo que su ingesta no representa un exceso de calorías



## beneficios

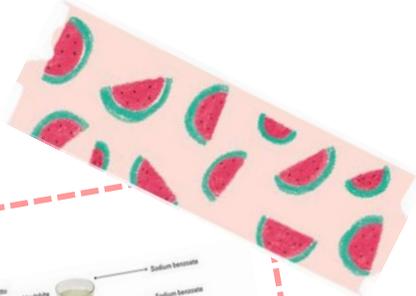
se emplean para aumentar el contenido nutricional, evitar la formación de tóxicos, evitar intoxicaciones, reducir costos de producción, aumentar la disponibilidad de productos e incluso por razones de conveniencia y apariencia



- ❖ para la salud y la nutrición humana;
- ❖ apariencia
- ❖ conveniencia,
- ❖ proporcionar mayor disponibilidad de alimentos.



uso de aditivos están el empleo de crioprotectores en pastas de pescado (surimi) como lo serían: sorbitol, lactitol, palatinit y polidextrosa



Tipos  
 conservadores, colorantes, potenciadores, antioxidantes, saborizantes, edulcorantes nutritivos y no nutritivos, estabilizadores, espesantes, emulsificantes, enzimas,

# plaguicidas

son sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimento

## Mediante

herbicidas, fungicidas, rodenticidas, molusquicidas e insecticidas

plagas como roedores o aves pueden dañar a los alimentos por contaminar a los alimentos con excreta o con restos de pelos o plumas

efectos de los insecticidas

residuos contaminantes

cáncer en humanos: epigénico o carcinógenos  
genotóxicos



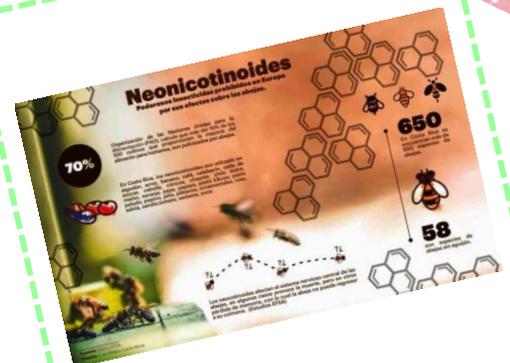
Tipos :

- ❖ **Organoclorados:** causa hiperexcitabilidad, convulsiones, postración y muerte.
- ❖ **Organofosforados:** son insecticidas empleados en viñedos efectos letales por inhibición de la acetilcolinesterasa
- ❖ **Carbamatos:** la inhibición de la acetilcolinesterasa, causando lagrimeo, salivación, meiosis, convulsiones y a concentraciones elevadas, la muerte.

Tipos :

**Ciclodienes:** son neurotóxicos y su efecto debe ser asociado al compuesto particular de que se trate, ya que tienen un amplio espectro de acción

**Nicotinoides:** se usaban extractos de hojas de tabaco como insecticidas debido a su contenido de nicotín



### Tipos :

**Rotenoides:** Entre sus efectos están: depresión de los movimientos respiratorios, disminución de los latidos cardíacos, como un bloqueo en la utilización de oxígeno.

**Piretrinas:** presentando una toxicidad baja para mamíferos. Los piretroides son una mezcla diversa de principios activos, obtenidos fácilmente por la extracción con disolventes



### Tipos :

- ❖ **Límites de insecticidas:** se ha considerado la cantidad de contaminantes que puede ser ingerido diariamente en forma aceptable durante toda la vida, sin que exista un riesgo apreciable a la salud
- ❖ **Control integrado:** I se conjuntan criterios para la implementación de métodos de control químico integrado con medios naturales de control biológico, como lo son virus y bacterias

### Control de plagas en la industria de alimentos

considera a todo ser vivo indeseable para el ser humano, para sus animales domésticos o para los animales que le representen un fin económico o benéfico

**Control de plagas** indican una serie de acciones que hay que observar par evitar que haya proliferación de plagas o que por un exceso en la aplicación de plaguicidas se ponga en peligro la salud del consumidor.

**Clasificación de plagas:**

**Primario** cuando atacan directamente al alimento

**Secundario** cuando el daño causado es debido a condiciones relativas y por un descuido en el manejo de alimentos o de sus insumos

**Terciario** presentan ataques a los alimentos

**Tipos de plagas:**

**Insectos, cucarachas, moscas piojos de libros, roedores anticoagulantes, aves, Plaguicidas restringidos,**

## Bibliografía

Universidad del sureste Antología de toxicología . 2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/antologia%20de%20toxicologia.pdf