



# <TOXINAS DE LOS ALIMENTOS>

BY: SALMA ANZUETO.

# “Toxinas de los alimentos”

## ¿QUÉ son?

Es el conocimiento sistemático y científico de la presencia de sustancias potencialmente dañinas en los alimentos, y evitar hasta donde sea posible la ingesta de una cantidad que ponga en riesgo la salud del consumidor.

estos contaminantes pueden provenir de.....

### RESIDUOS DE PRODUCTOS SANITARIOS:

se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades

### residuos ambientales:

Son las actividades mineras o industriales que generan y se esparcen por tierra, aire y agua contaminando los alimentos.

### TOXINAS NATURALES:

Producidos de forma natural por organismos vivos y pueden ser tóxicos al consumirse.

## Las sustancias tóxicas más comunes en los alimentos son:

- 1.- Mercurio
- 2.- Arsénico
- 3.- Hormonas
- 4.- Dioxinas
- 5.- Pesticidas
- 6.- Pesticidas
- 7.- Bisfenol
- 8.- Plomo
- 9.- Conservadores bha y bht
- 10.- Nitrato de sodio



## Para concluir...

ES IMPORTANTE ABORDAR CORRECTAMENTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DESDE SU PRODUCCIÓN HASTA LA ELABORACIÓN DE ESTOS, YA QUE UN ALIMENTO CONTAMINADO CONTIENE AGENTES NOCIVOS PARA LA SALUD QUE PUEDEN SER DE NATURALEZA BIOLÓGICA, QUÍMICA O FÍSICA, DE IGUAL FORMA LAS EMPRESAS INDUSTRIALES MANTENGAN UNA BUENA HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, QUE BENEFICIARIA SU REPUTACIÓN Y SALUD DE LAS PERSONAS.

