



**Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez**

**Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez**

**Nombre del trabajo: Cartel Informativo**

**Materia: Toxicología de los Alimentos**

**Grado: 3°**

**Grupo: LNU17EMC0119-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de junio de 2020.

Bibliografía:

S.N. (2017). La república. Recuperado de  
<https://www.larepublica.com>

# SUSTANCIAS TOXICAS MAS COMUNES EN LOS ALIMENTOS

## Mercurio

Es un metal que suele encontrarse principalmente en el salmón o el atún

## Arsénico

Los principales efectos son padecer cáncer de piel, vejiga y pulmón.

## Hormonas

Al pasar al cuerpo humano producirá desajustes en el cuerpo y cáncer



## Pesticidas

Al consumir grandes cantidades, las personas pueden morir de envenenamiento

## Bisfenol

Puede llevar a que el riesgo de diabetes sea mayor, así como los problemas del corazón y del hígado

## Plomo

Es uno de los componentes que se encuentra en algunos productos como el arroz

## Nitrato de sodio

Puede generar cáncer, cuando el volumen es muy alto

Clasificación de los peligros según su naturaleza:

- Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas, y determinados metabólicos tóxicos de origen microbiano.
- Peligros químicos: pesticidas, herbicidas, contaminantes tóxicos inorgánicos, antibióticos, promotores de crecimiento, aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes y tintas, desinfectantes, micotoxinas, fotocoxinas, metil y etilmercurio, e histamina.
- Peligros físicos: fragmentos de vidrio, metal, madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.

Clasificación según su gravedad para la salud del ser humano:

- Alta
- Moderada
- Baja
- Insignificante

## Conclusión:

El conjunto de estas amenazas provoca que la inocuidad de los alimentos deba considerarse como un objetivo básico en todas las etapas de la cadena alimenticia, desde la producción hasta la cosecha, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, la preparación y el consumo. Para evitar comer alimentos contaminados es importante tomar medidas sanitarias, ya que si no se toman puede causar enfermedades graves hasta la muerte.

Autor: Alejandra Villa Domínguez