



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén.

Nombre del trabajo: Súper Nota.

Materia: Toxicología de los Alimentos.

Grado: 3°

Grupo: LN3

Comitán de Domínguez Chiapas a **29 de Julio del 2023.**

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

¿Qué es la COSECHA?

Se basa en la recolección de frutas, semillas o cualquier parte de la planta utilizable por el humano.



Los consumidores demandan una buena calidad de los alimentos, desde que se origina, hasta que se consume.

Pero

SE PUEDEN CONTAMINAR

COPs
Metales



TÓXICOS AMBIENTALES



CONTAMINANTES AGRICOLAS



PRODUCTOS GANADEROS

Los humanos han creado productos para obtener un mejor alimento.

PLAGUICIDAS

Sustancias químicas, cuya finalidad es proteger al hombre y a sus animales y plantas.



- ✓ MEJORAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- ✓ EVITAN ENFERMEDADES CAUSADAS POR VECTORES (Aedes Egypti)

TIPOS



HERBICIDAS



RODENTICIDAS



INSECTICIDAS



FUNGICIDAS

NOTA: LOS ALIMENTOS CON ESTE PRODUCTO NECESITAN SER LAVADOS ANTES DE SER CONSUMIDOS, YA QUE CON LA COCCIÓN NO SE ELIMINAN.

FERTILIZANTES

Insumo agrícola rico en nutrientes.



- ✓ MEJORAN LAS CARACTERÍSTICAS DEL SUELO
- ✓ OBTIENEN UN CULTIVO CON MAYOR RENDIMIENTO

TIPOS



QUÍMICOS ORGÁNICOS- INORGÁNICOS

Pueden ser de origen mineral, animal, vegetal o mixtos, aportan nitrógeno, fósforo y potasio.



ORGÁNICOS

Pueden ser vegetales, animales, minerales o mixtos, se forman naturalmente con nula o poca participación del hombre.



INORGÁNICOS

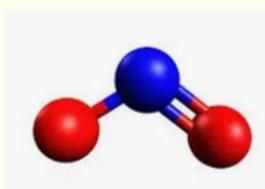
Son sintetizados a través de rocas y minerales.

INGREDIENTES TÓXICOS

NITRATOS



NITRITOS



METALES PESADOS

Aquellos que pertenecen al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas.



TIPOS



PLOMO



MERCURIO

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste.2023.Antología de Toxicología de los Alimentos (pp 112-117). PDF. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

Apuntes

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>