



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Maestra: Julibeth Martínez Guillen

Grado: 3

Grupo: A

Actividad: Súper nota

Materia: Toxicología

Unidad 4

Comitán de Domínguez Chiapas (29 de julio de 2023)

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA



¿QUE ES?

Como consumidores de alimentos queremos una calidad cada vez mayor y esperamos que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo.

ETAPA

El alimento se origina en la granja (alimentos de origen animal) o en el campo (alimentos de origen vegetal), hasta que llega a nosotros, a nuestra mesa, en el que pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesado.



INVESTIGACIÓN

Se considerarse "alteración" como cualquier cambio en un alimento que le convierte en inaceptable para el consumidor, ya sea por cuestiones relacionadas con la calidad o con la seguridad.

CONDICIONES

Es seguro, mantiene unas características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales adecuadas, y cumple las especificaciones nutricionales declaradas en su etiquetado.



CRISTAL ALEJANDRA HERNANDEZ ROBLERO

BIBLIOGRAFÍA

Antología de UDS (2023) –Toxicología - Unidad 4 “Contaminación de alimentos con tóxicos a través de la cosecha”