



**NOMBRE DEL ALUMNO: JIMENA
MALDONADO MARÍN.
PROFESOR: JULIBETH MARTÍNEZ
GUILLEN.
GRUPO: "A".
GRADO: 3ER CUATRIMESTRE..
MATERIA: TOXICOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS.**



UNIDA 4 TÓXICOS ACCIDENTALES EN ALIMENTOS.

4.2 CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

Los alimentos en el origen pueden verse contaminados y/o alterados fundamentalmente por el efecto que sobre ellos ejercen los tóxicos ambientales, los contaminantes agrícolas y los productos ganaderos.



CONTAMINACIÓN PRODUCIDA POR TÓXICOS AMBIENTALES.

Los tóxicos ambientales se liberan al medio ambiente y se depositan en los distintos compartimentos medioambientales agua y suelo, así como en vegetales, y animales.



4.2.1 PLAGUICIDAS.

- Los 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 alimentos .
- Tipos: herbicidas, funguicidas, rodenticidas, molusquisidas e insecticidas.



4.2.2 FERTILIZANTES.

Son insumos agrícolas indispensables para que los cultivos tengan más rendimiento.

- tipos: QUÍMICOS (elaborados por el hombre), ORGÁNICOS (obtenidos naturalmente) e INORGÁNICOS (derivados de roca)
- sus ingredientes pueden ser dañinos. Ej. Nitratos.



4.2.3 METALES PESADOS.

- Un metal tóxico es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios en el metabolismo.
- el plomo y mercurio se consideran como tóxicos, esta toxicidad depende de la dosis en la que se ingiera.



BIBLIOGRAFIA.

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2023)
ANTOLOGÍA PARA TOXICOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS.**