



**Nombre de alumno:** Alexa Gabriela Morales Coutiño

**Nombre del profesor:** Julibeth Martínez Guillén

**Nombre del trabajo:** Súper nota

**Materia:** Toxicología de los alimentos

**Grado:** 3° Cuatrimestre

**Grupo:** LNU-3

## Contaminación de alimentos tóxicos a través de la cosecha

-Los consumidores exigen que los alimentos sean de mejor calidad o que les duren más

-El alimento es sometido a la manipulación de distintas personas, como lo son; el productor, transportista, proveedor, procesador, cocinero, ama de casa, en donde está expuesto a sufrir algún tipo de contaminación, deterioro o alteración



**Vida útil:** Se refiere al tiempo que tiene el alimento conservado en buenas condiciones; seguro, mantiene características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales



**Contaminación producida por tóxicos ambientales:** Se liberan al medio ambiente y se depositan en los distintos compartimientos medioambientales agua y suelo



## Plaguicidas

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

-Busca mejorar la producción del alimento

-Evitar enfermedades causadas por vectores



**Plaguicidas más utilizados en la cosecha:** Herbicidas, insecticidas, rodenticidas, funguicidas, molusquicidas



Herbicida



Insecticida



Rodenticidas



Funguicidas



**Aunque un alimento se cocine, aún tiene el plaguicida, se eliminan lavándolos y desinfectándolos**

**Contaminante en la erosión del suelo**



## Fertilizantes

-Insumo agrícola rico en nutrientes para mejorar las características del suelo y obtener un cultivo con mayor rendimiento



### **Químicos orgánicos-inorgánicos:**

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

### **Orgánicos:**

Se forman naturalmente con nula o poca participación del hombre, también pueden ser vegetales, animales, minerales y mixtos

### **Inorgánicos:**

Son sintetizados a través de rocas y minerales

## Metales pesados

- Pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a cantidades bajas



**Se encuentran en alimentos, su presencia va desde su obtención o cultivo hasta su industrialización y distribución**

### **Tóxicos sistemáticos:**

Pueden afectar a más de un órgano si son digeridos por el sistema gastrointestinal y a diferentes órganos por la sangre



**Los metales pueden formar parte del metabolismo normal:** Calcio, potasio, sodio magnesio, hierro, zinc, selenio, manganeso, cobre, molibdeno, cobalto, cromo, sílice, níquel, estaño y vanadio

### **Toxicidad de un metal:**

Depende de la dosis que se ingiera, así como la cantidad excretada



### **Funcionamiento enzimático:**

Su toxicidad está asociada a hemólisis, hemogluburina, alteraciones hepáticas, vómitos e hipotensión

## **BIBLIOGRAFÍA**

UDS (2023) Antología de Toxicología de los alimentos, Pág. 112-117. Unidad IV, "Tóxicos accidentales en los alimentos".