

**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Julibeth
Martínez Guillén.**

Nombre del trabajo: Super nota.

**Materia: Toxicología de los
alimentos.**

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3°

Grupo: A



Contaminación de alimentos con tóxicos a través de la cosecha

¿QUÉ ES LA COSECHA?

Recolección de frutas, semillas o cualquier parte de la planta.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Por diversas personas, como: Productor, transportista, proveedor, cocinero; donde existe riesgo de contaminación.



Por la demanda de alimentos y necesidad de eliminar plagas, han surgido:

PLAGUICIDAS

Sustancias químicas con la finalidad de proteger al hombre, a sus animales y plantas. Evitan las enfermedades transmitidas por vectores y mejoran la producción del alimento.



Insecticidas



Herbicidas



Rodenticidas



Fungicidas



CUIDADO, pues permanecen en el elemento en su forma activa. Se eliminan al lavarlos muy bien.

FERTILIZANTES

Sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las características del suelo para un mayor desarrollo de los cultivos agrícolas. Son tóxicos en pequeñas dosis.



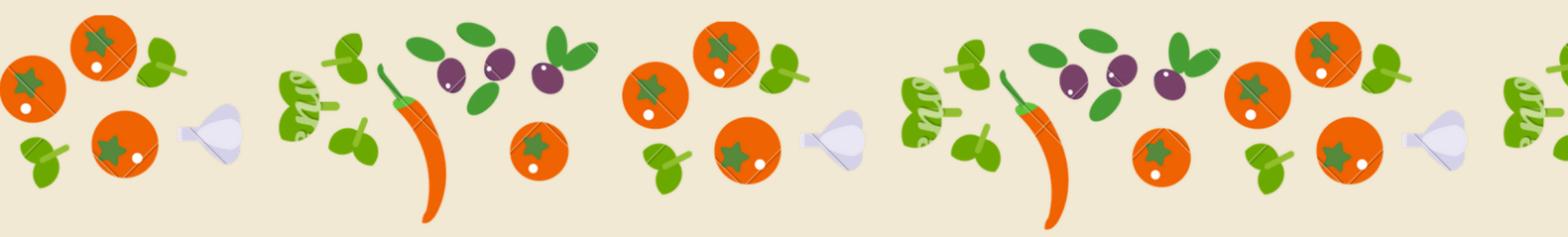
Químicos



Orgánicos



Inorgánicos



METALES PESADOS

Un metal tóxico es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos. Su toxicidad depende de la dosis.

PLOMO



Provoca saturnismo o plumbismo.

Los síntomas son: Pigmentación en eritrocitos, inhibición en síntesis de hb, problemas gastrointestinales y se extienden a S.N, riñón y corazón.

Se encuentra en:



Utensilios de cocina



Pinturas



Latas

MERCURIO



El mercurio inorgánico ocasiona problemas auditivos, pérdida de la coordinación muscular, hinchazón de encías, diarrea e inanición y muerte.

El mercurio orgánico afecta al cerebro



Se encuentra en:



Bibliografía:

Universidad del sureste (2023). Toxicología de los alimentos., tercer cuatrimestre.PDF
Comitán de Domínguez, Chiapas.