



**Zunun Ruiz Jose Manuel**  
**Toxicologia de los Alimentos**  
**Unidad IV**

**L.N. Andrea Moscoso Sarmiento**  
**Universidad del Sureste**  
**Tapachula Chiapas**  
**02 de agosto del 2024**

# toxicos accidentales en los alimentos

## plaguicidas

sustancias quimicas cuya finalidad es proteger al consumidor o bien para mejorar la produccion de alimentos.

### fertilizantes

sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las caracteristicas del suelo pra un mejor desaroolo de lo cultivos agricolas.

### metales pesados

es aquel que pertenece al grupo que no son necesarios o beneficiosos capaces de causar daños al metabolismo.

### nitrosaminas

tipo de sustancia quimica que se encuentra en el tabaco o en el humo del mismo

## aditivos

Sustancia o mezcla agregada intencionalmente al un alimento con el fin de mejorar sus funciones Organolepticas.

### fritura

consecuencia de los procesos de ebullicion y frituras o asado ala plancha a mas de 100 grados celcius.

### reaccion de mallard

toxicos derivados de reacciones de hidratos de carbono.

## toxicos a traves de la cosecha

es cualquier cambio en un alimento que lo convierte en inaceptable para el consumidor .

### aminas heterociclicas

sustancias quimicas cuando todo tipo de carne se cocina a mas de 100 grados celcius y probocan la AHC.

### braseado o aumado

toxicos de origen quimico que ocasionan una intoxicacion cronica debido a la acomulacion de la misma en el cuerpo hmano.

### toxicos a traves de elaboracion de alimentos

conservacion adecuaa de los alimentos para evitar las alteraciones naturales o proliferacion y contaminacion por microorganismos dependiendo la naturaleza de los mismos.