



Universidad de Concepción  
Facultad de Farmacia

***“Estudio comparativo de los niveles de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH) en moluscos bivalvos obtenidos desde las principales zonas de extracción de Chile”***

Elizabeth Alejandra Jara Torres  
Químico Farmacéutico

Tutor: Dr. Mario Aranda B.  
Departamento de Bromatología,  
Nutrición y Dietética  
Facultad de Farmacia  
Universidad de Concepción

Concepción 2011

## 1 INTRODUCCIÓN

### 1.1 Consideraciones Generales

La contaminación de los alimentos por sustancias químicas peligrosas es motivo de preocupación para la salud pública en todo el mundo y uno de los principales problemas para el comercio nacional e internacional<sup>[1]</sup>. La producción de alimentos libres de contaminantes no sólo depende del lugar de origen de los mismos, sino también de los procesos de elaboración y de las personas que toman contactos con ellos. La contaminación química, se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas nocivas que al ser ingeridos pueden causar daño para las personas que los consumen. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado y transporte. Dentro de las fuentes primarias de contaminación alimentaria con residuos químicos se encuentran la contaminación ambiental y los procesos tecnológicos asociados a la obtención de alimentos<sup>[2]</sup>. Las sustancias involucradas pueden ser de diversos tipos: plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios, entre otros. Dependiendo de la dosis en que consumamos estos agentes contaminantes, éstos pueden ser inocuos o causar en nuestro organismo intoxicaciones agudas o crónicas capaces de producir alteraciones a largo plazo; ejemplo de estos últimos son los Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH) <sup>[3]</sup>.