

# **1.2 DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES POTENCIALES DE CONTAMIANES ORGANOHALOGENADOS E HIDROCARBUROS AROMÁTICOS EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA DOMINICANA**

**Fecha de inicio: 01/01/2016**

**Fecha de finalización: 31/12/2020**

Identificación y cuantificación de pesticidas en la  
producción alimentaria dominicana.

**Investigador principal: Arismendi Gómez.**

**Monto concedido:** RD\$ 16,539, 497.55

Los contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) son un grupo de sustancias halogenadas y de hidrocarburos aromáticos policíclicos que exhiben una toxicidad elevada, persistencia en el medio ambiente y distribución amplia a nivel mundial. La fuente más importante de exposición de los seres humanos a los COPs son los alimentos contaminados y, hasta la fecha, no ha habido un estudio analítico sistemático del contenido de estos contaminantes en los diferentes grupos de alimentos producidos y consumidos en República Dominicana hasta el momento de ejecución de este proyecto Nacional.

Por otra parte, muchos de estos contaminantes son pesticidas halogenados de uso agrícola, principalmente organoclorados y suponen la causa principal del rechazo a las exportaciones de alimentos dominicanos a Europa y Estados Unidos.



Fig 2. a) Alimentos analizados en el laboratorio de la Dirección general de Aduanas