



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: CUADRO SINOPTICO

CATEDRATICO: MTRA. YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 15 DE MAYO DEL 2020

TOXICOLOGIA

DEFINICION

La toxicología es el estudio de la manera en que los venenos naturales o los fabricados por el hombre producen efectos nocivos en los organismos vivos.

AREAS DE TOXICOLOGIA

La toxicología tradicional estudia los efectos tóxicos en organismos individuales. Se ha subdividido en varias ramas de acuerdo al área, tipo de pacientes o tipo de tóxicos que estudian

Bromatológica

Estudia la naturaleza, fuente y formación de sustancias tóxicas en los alimentos

Ambiental

Trata del impacto de los contaminantes químicos de medio ambiente causan daños a los organismos vivos

Analítica

Identifica la sustancia tóxica a través del análisis de los líquidos corporales, el contenido estomacal, los excrementos o la piel.

Clínica

Trata de las enfermedades causadas o relacionadas con las sustancias tóxicas

FACTORES IMPLICADOS EN LA INTOXICACION

La acción de un agente tóxico sobre un organismo vivo denominado como intoxicación, es un proceso relativamente complejo, en el cual están involucrados muchos factores. Sin embargo, hay por lo menos cinco factores que están íntimamente ligados al fenómeno de la intoxicación

Carácter toxico del agente xenobiotico

Aunque un agente que produce una intoxicación puede ser químico o físico, en toxicología de alimentos se refiere exclusivamente a sustancias químicas. Un término muy usado en el área farmacológica para definir cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión, es la de agente xenobiótico.

