Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: Toxicología

Grado: 3°

Licenciatura: Nutrición

Comitán De Domínguez Chiapas A 4 De Julio Del 2020.

Toxinas Naturales En Los Alimentos

- **Factores Anti fisiológicos**
  - Pueden ser
    - Sustancias dañinas
      - Presentes en
        - Alimentos
          - Y que requieren de
            - Tratamientos térmicos
              - Para garantizar una buena
                - Seguridad
                - Inocuidad
                - Alimentaria

- **Aminoácidos Tóxicos**
  - Generalmente
    - No proteicos
  - Presentes en
    - Algunas plantas
  - Pueden causar
    - Enfermedades
      - Como
        - El latirismo
          - Puede provocar
            - Problemas neurológicos
            - Parálisis
            - La muerte
          - A causa de la ingesta
            - De semillas provenientes
              - De las leguminosas
  - Pueden ser
    - Aminopropionitrilo
      - Provoca
        - Osteolatirismo
    - Diaminobutirico
      - Provoca
        - Convulsiones, temblores e incluso la muerte
    - Aminopropionico
      - Puede causar
        - Problemas neurotóxicos
        - Parálisis en extremidades
  - Selenoaminoacidos
    - Poseen
      - Alto contenido de selenio
        - Presentes en plantas
    - Pueden causar
      - Dermatitis, fatiga, problemas gastrointestinales
        - A causa de intoxicación
    - Algunos de ellos
      - La canavina
        - Presentes en
          - Plantas papilonoides
            - Se considera
              - Un aminoácido toxico
      - L-Dopa
        - Presentes en
          - Habas
            - Se emplea para
              - El tratamiento del Parkinson
      - Mimosina
        - Posee
          - Alto contenido proteico
            - Se emplea para
              - Alimentar ganado
        - Presenta
          - Efectos tóxicos
            - Lo que provoca
              - Parálisis, anorexia, crecimiento retrasado
      - Hipoglicina A
        - Provoca
          - Hipoglucemia aguda
            - Enfermedad del vomito
      - Solanina
        - Presente en
          - Las papas

- **Péptidos Y Proteínas Tóxicos**
  - Son
    - Inhibidores
      - De la actividad enzimática
  - Algunos de ellos
    - Amatoxinas y flatoxinas
      - Presentes en
        - Hongos amanitas
          - Contienen
            - Péptidos
              - Tóxicos
              - De forma
                - Cíclica
    - Islanditoxina
      - Presentes en
        - El arroz
      - Puede causar
        - La muerte, hemorragia y daños al hígado
    - Toxina botulínica
      - De origen
        - Proteico
          - Altamente toxico
            - Lo que provoca
              - Parálisis muscular
              - Asfixia
              - Vomito
    - Toxinas del stafilococus
      - Provocan
        - Nauseas, dolores estomacales, dolor de cabeza y fiebre
    - Toxina del Clostridium perfringens
      - Provenientes de
        - Microorganismos
          - Provocan
            - Dolor abdominal
            - Diarrea

- **Toxinas En Mariscos Y Peces**
  - Algunos de ellos
    - Saxitoxina
    - Tetradoxina
      - Provenientes del
        - Pez globo
          - Su consumo puede provocar
            - Diarrea, vomito, parálisis, problemas respiratorios
    - Ciguatera
      - Provenientes de
        - Pescados contaminados
          - Que se alimentan de
            - Algas Schizothrix calcicolu
              - El consumo humano puede provocar
                - Cosquilleo en los labios
                - Nauseas
                - Dolor abdominal
                - Escalofríos

Bibliografía

UDS. (2020). Toxicos Naturales En Los Alimentos. *Antologia De Toxigologia De Los Aliemtnos*, 74-104.