



Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del trabajo: Cartel Informativo

Materia: Toxicología De Los Alimento

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

¿Qué es una toxina?

Las toxinas naturales son compuestos tóxicos producidos de forma natural por organismos vivos, por tanto, no son perjudiciales para los organismos en sí que las producen, pero pueden ser tóxicas para los animales y las personas cuando las ingerimos a través de los alimentos.

SUSTANCIAS TOXICAS MAS COMUN EN LOS ALIMENTOS

Mercurio

metal que predomina principalmente en el salmón o atún

Bisfenol

Puede ocasionar que el cuerpo puede llevar a que el riesgo de diabetes sea mayor, así como los problemas del corazón y del hígado.

Plomo

pueden afectar el desarrollo normal cerebral de los niños.

Arsénico

Los principales efectos producen cáncer en la piel y pulmón

Hormonas

Es común que algunos animales sean inyectados con hormonas. Al pasar al cuerpo humano produciría desajustes en el cuerpo y cáncer.

Dioxinas

son producto de los desechos industriales, que contaminan el agua y los suelos. pueden provocar alteraciones en el sistema inmunológico, desbalance hormonal, y problemas reproductivos.



Clasificación de los peligros según su naturaleza

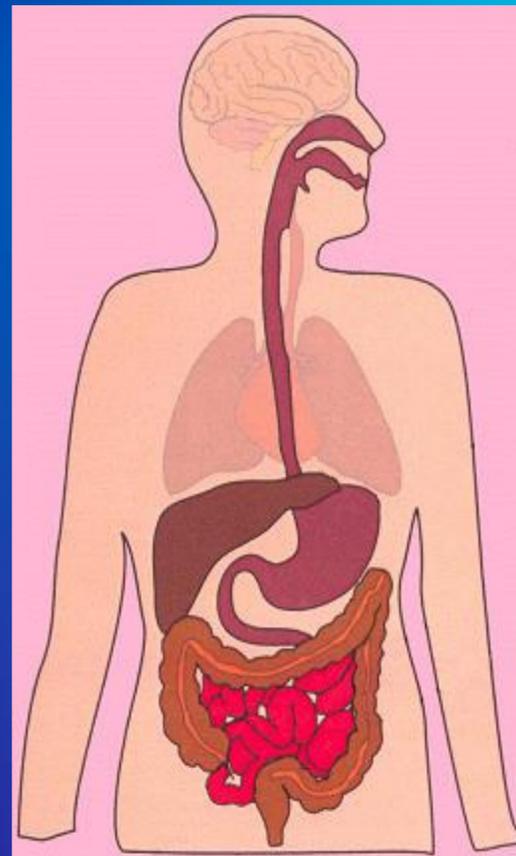
Peligros biológicos: Debido a la presencia de microorganismos patógenos en el alimento o a la presencia de toxico y determinados metabólicos tóxicos de origen microbiano.

Peligros químicos: La aparición de sustancias químicas extrañas, la presencia de residuos de metales pesados, detergentes y otros productos de limpieza, pesticidas, antibióticos, formación de gases en latas de conserva, el enranciamiento de las grasas.

Peligros físicos: La presencia de objetos como trozos de plástico, vidrio, metales, etc. en los alimentos. Este tipo de alteración puede favorecer la entrada de microorganismos, o producir lesiones al consumidor.

Peligros Microbiológico: peligro inmediato para el consumidor y son los más importantes por la probabilidad de aparición y su trascendencia, al ser responsables directos de algunas intoxicaciones alimentarias.

Los efectos pueden ser directos, causados por la infección o invasión de los tejidos originados por bacterias, virus, protozoos, causados por las toxinas.



Clasificación según su gravedad para la salud del ser humano:

- ❖ Baja
- ❖ Moderada
- ❖ Insignificante
- ❖ Alta

Conclusión:

Como conclusión puedo decir que las sustancias toxicas más comunes esta divididas en 6 grupos que son: mercurio, bisfenol, plomo, arsénico, hormonas y dioxinas, que con eso podemos clasificarlos los peligros según su naturaleza y también según su gravedad del ser humano.

Autor: Francisco Eduardo Albores Alfaro