



**Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON**

**Nombre del profesor: VAZQUEZ PEREZ ALFREDO AGUSTIN**

**Nombre del trabajo: CARTEL INFORMATIVO: TOXINAS EN LOS ALIMENTOS**

**Materia: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**Grado: 3°**

**Grupo: NUTRICION**

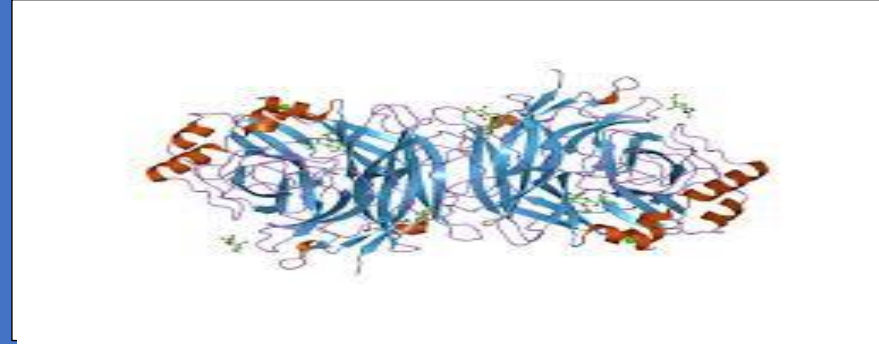


Comitán de Domínguez Chiapas a 20 DE JUNIO de 2020

Micotoxinas: son contaminantes químicos que atacan los cultivos en el campo como las cereales y frutos secos, consumen materia orgánica y se producen por esporas.



Hemaglutininas y saponinas: son mucoproteínas con la capacidad de provocar la aglutinación de hemáties de diferentes especies animales invitro podemos encontrar en lentejas garbanzos, habas, cacahuates



Sustancias tóxicas naturales en los alimentos por ejemplo amina biogénicas son moléculas biológicamente activas capaces de actuar sobre el sistema nervioso central y el sistema vascular, pueden ser aminas alifáticas, o aminas aromáticas algunos factores que pueden influir en la producción de aminas tipo de microorganismo, sustratos susceptibles, condiciones ambientales, la intoxicación más frecuente por aminas es la histamina y se manifiesta con hipertensión y hemoconcentración con síntomas cutáneos

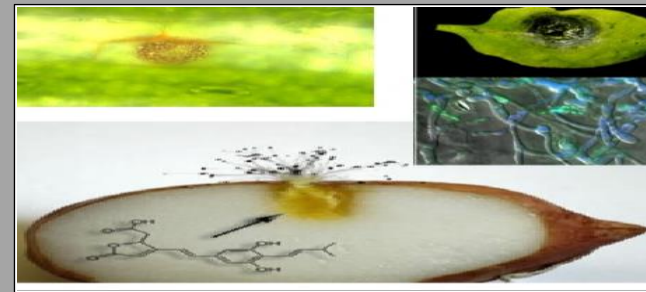


# Toxinas en los alimentos

Compuestos bociógenos: la carencia de yodo en los alimentos es la causa de la hiperplasia de la glándula de la tiroides, pero también existen granos o raíces como la col, el nabo que contienen tioglucosidos que por hidrólisis enzimático que puede provocar el bocio



Fitoalexinas: son compuestos furanosicos se le conoce como metabolitos del este son consecuencia de diferentes factores de agresión a los vegetales como infecciones fúngicas frío, luz ultravioleta, tratamientos con sales de metal pesados o lesiones físicas



Contaminantes químicos: son sustancias que pueden aparecer en los alimentos de forma accidental, que es difícil de evitar y puede llegar en la fase de producción, procesado o manipulación



Toxinas en los alimentos

Desinfectante, se utiliza a baja temperatura baja es poco destructivo sus residuos en los alimentos deben ser eliminados con técnicas adecuadas, ya que son muy tóxicas para el ser humano. Bromuro de metilo que se utiliza en las fumigaciones de trigo o algún otro cereal, puede reaccionar con el nitrógeno de aminoácidos azufrados y da un producto metilado y los residuos son mínimos.



Toxinas en los alimentos

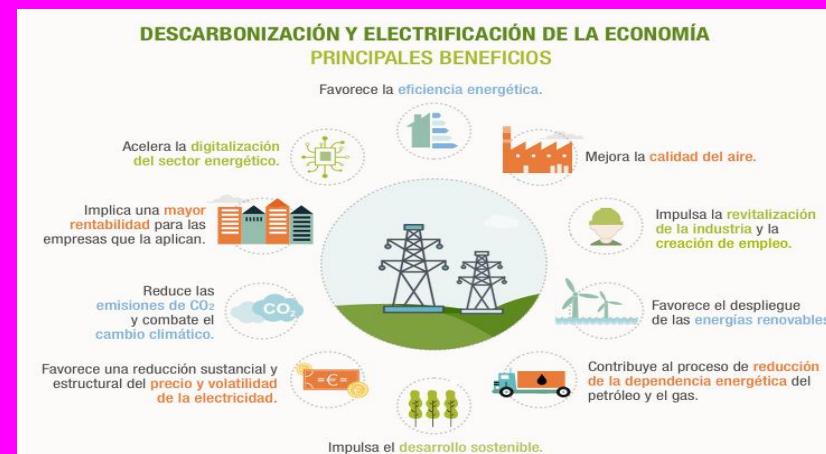
Contaminantes accidentales: productos que pueden ser incorporados a los alimentos como consecuencias de la contaminación del medio ambiente a causa de la contaminación humana, industrial o doméstica, los contaminantes pueden ser políclorados, polibromados, que son moléculas estables que se utilizan en la industria como aislante. Naftalenos clorados son sustancias contaminantes que produce una enfermedad en el ganado vacuno,



Residuos de plaguicidas: toda sustancia destinada a proteger los cultivos frente a malas hierbas, hongos moho, insectos o roedores, sustancias tóxicas sometidas a numerosos controles y regulaciones. Esta medida la establece la FAO y Codex.



Contaminantes derivados de procesos tecnológicos: los diversos tratamientos primarios o secundarios que se someten los alimentos pueden contaminar por adición durante el proceso o por cambios químicos ocurridos en el transcurso. Óxido de etileno para esterilizantes en frío



Insecticidas: los más peligrosos son los orgánicos clorados por su resistencia a la degradación biológica química al ddt. Su periodo de remanencia es de 10 años o más. Los orgánicos fosforados actúan inhibiendo la acetilcolinesterasa su periodo de remanencia es de tres

CLASIFICACIÓN DE LA OMS SEGUN RIESGOS	FRANJA DE COLORES Y SIMBOLOGÍA DE LAS ETIQUETAS
Categoría I a SUMAMENTE PELIGROSO	MUY TOXICO
Categoría I b MUY PELIGROSO	TOXICO
Categoría II MODERADAMENTE PELIGROSO	NOCIVO
Categoría III POCO PELIGROSO	CUIDADO
Categoría IV PRODUCTOS QUE NORMALMENTE NO OFRECEN PELIGRO	CUIDADO

Raid (Casa y Jardín)
   
 Glifosato

Los alimentos son los más tóxicos

Los alimentos son los más tóxicos

ELABORADO POR: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

## **Conclusión**

Es bien sabido que Al consumir alimentos contaminados con micotoxinas, se producen en las personas y en los animales una serie de efectos tóxicos que dependen básicamente de la propia toxicidad de las micotoxinas presentes en el alimento consumido. Y A nivel global, se reconocen como micotoxinas a muchos compuestos, pero algunos tienen propiedades tóxicas de importancia, variando la toxicidad de unas a otras. De acuerdo a las evaluaciones realizadas, los cereales y frutos secos son los alimentos que presentan mayor cantidad de micotoxinas, aunque, sólo un mínimo porcentaje supera los límites máximos establecidos por la legislación vigente. Consecuentemente, considerando el consumo de los alimentos contaminados con las correspondientes micotoxinas, la exposición humana está un poco por debajo o cerca de las Ingestas Diarias Admisibles. Al igual que los demás contaminantes ya sean ambientales, industriales, químicos o por pesticidas, todos los productos deben pasar por un control de calidad para eliminar las toxinas que pudieran contener.

**Bibliografía.**

**Toxicología de los alimentos.- antología UDS.- PAG. 174.**