



**Nombre del alumno:** Viviana Moreno Aguilar.

**Nombre del profesor:** Alfredo Agustín Vázquez Pérez.

**Nombre del trabajo:** Cuadro sinóptico.

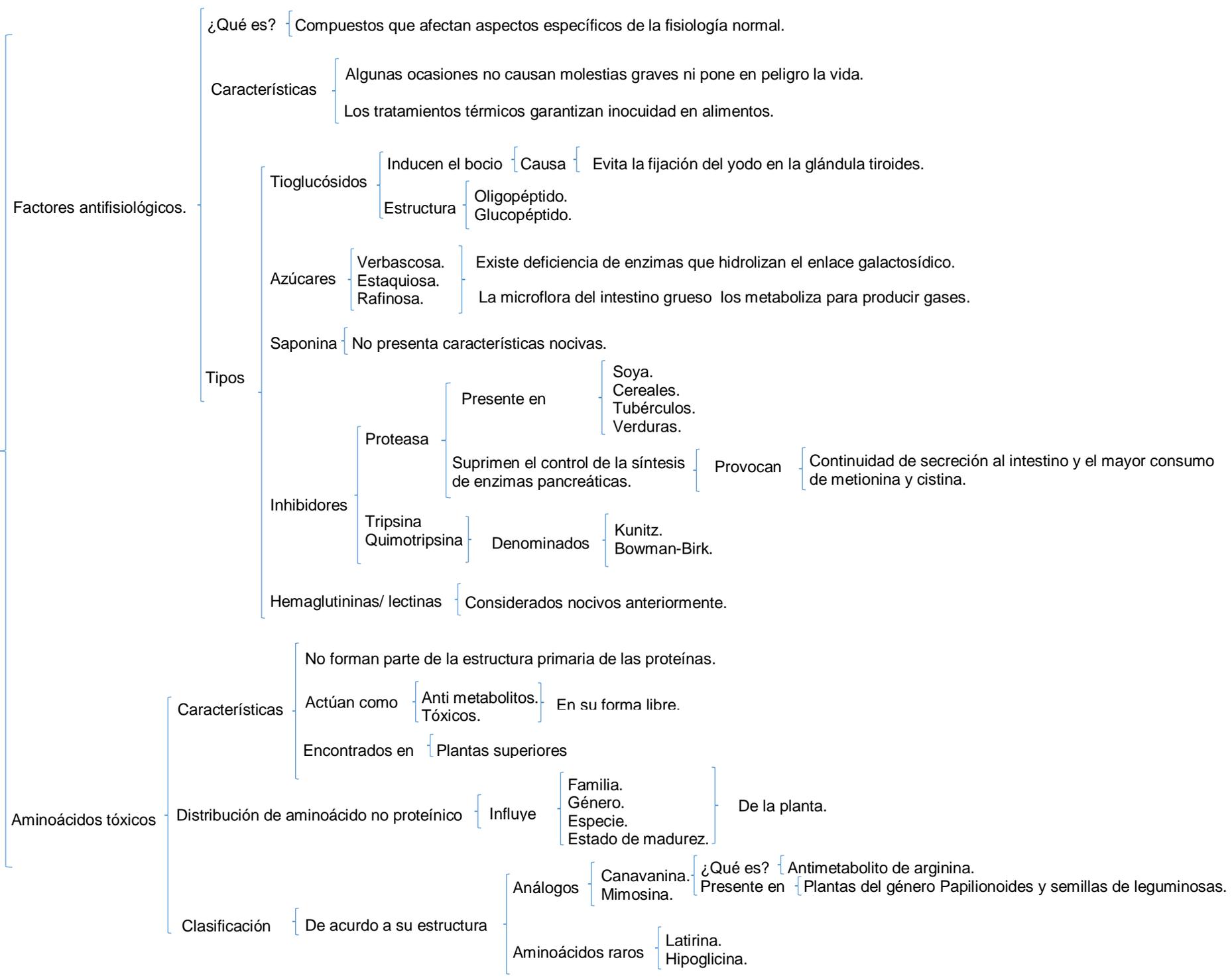
**Materia:** Toxicología de los alimentos.

**Grado:** Tercer cuatrimestre.

**Licenciatura:** Nutrición.

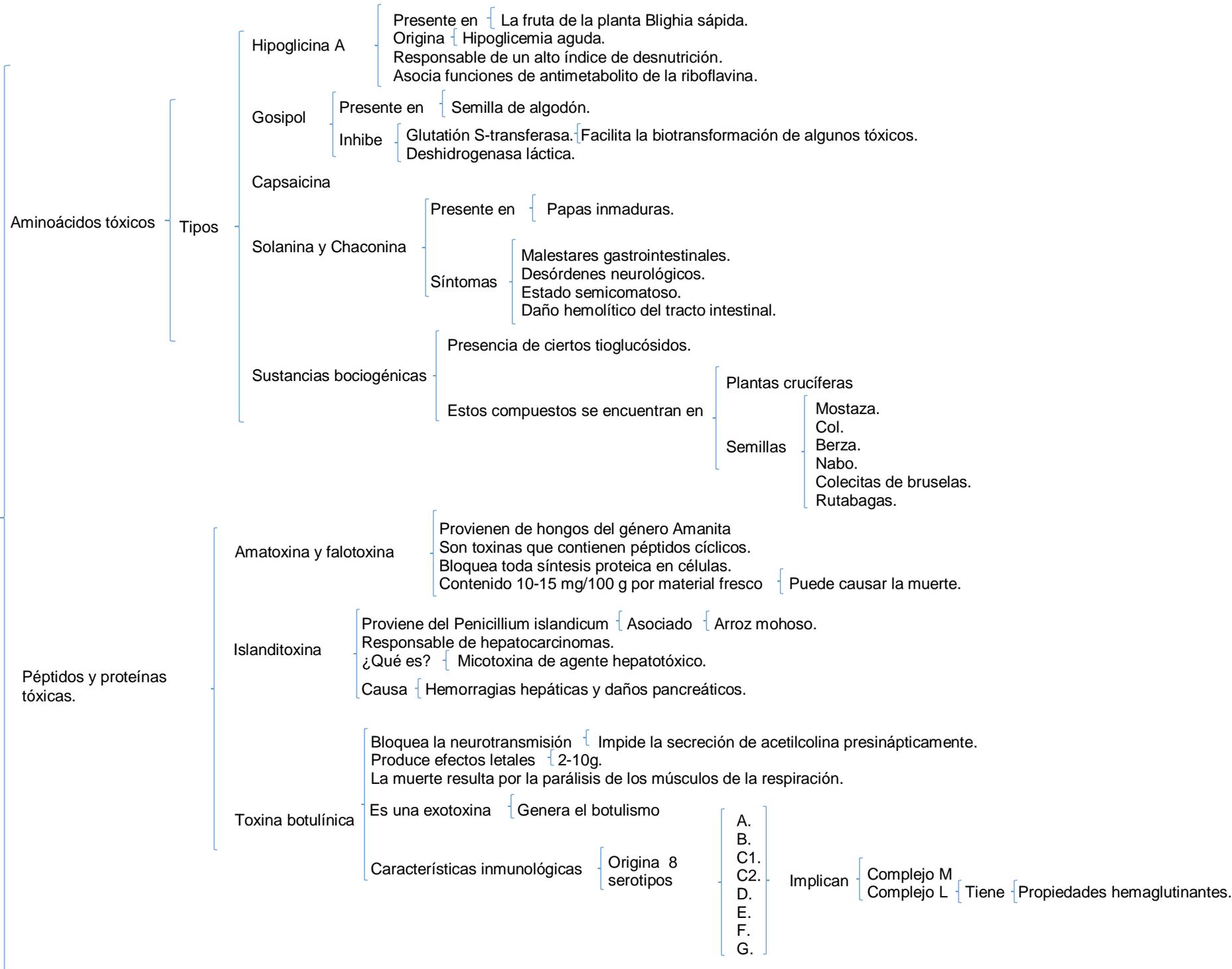
Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de Julio de 2020.

*Tóxicos naturales en los alimentos.*





*Tóxicos naturales en los alimentos.*



*Tóxicos naturales en los alimentos.*

Péptidos y proteínas tóxicas.

Toxinas de Stafilococcus. sp

Origen

Enterotoxinas

Detectada en

- Leche descremada en polvo.
- Hamburguesas.

Característica

Existen siete tipos

- A.
- B.
- C1.
- C2.
- C3.
- D.
- E.

Son

- Termoresistentes
- Resistentes a la acción de enzimas digestivas.

No se desnaturalizan por el proceso de pasteurización.

Síntomas

- Cefalea.
- Náuseas.
- Dolores estomacales.
- Fiebre.

Toxinas de Clostridium perfringens

Provoca

Lesión a nivel celular

- Directo.
- Inhiben el metabolismo oxidativo.

Relaciona

Proteínas de las esporas

Esporulan en el intestino.

Signos y síntomas

- Dolores abdominales.
- Diarrea.
- Náuseas.
- Vómito.

No comunes

Considera

Diferenciación entre

Infección

Refiere

Presencia de un número elevado de células viables

Ocasiona

Diferentes alteraciones en los seres superiores vivos.

Incluye

- Escherichia coli.
- Shigella.
- Campylobacter.

Intoxicación

Generada por la contaminación de organismos infecciosos o sus toxinas.

Toxinas en mariscos y peces

Implica

Mariscos alimentados con

- Dinoflagelados.
- Algas productoras de toxinas.

Abarca

- Mejillones
- Almejas
- Ostiones
- Peces "ciguatera"

Problemas generados

Acumulación de histamina en pescado descompuesto

Microorganismos

- Morganella morganii.
- Klebsiella.

Parálisis por mariscos

Implica

- Dinoflagelados.
- Gonyaulax catebella.
- G. tamerensis.

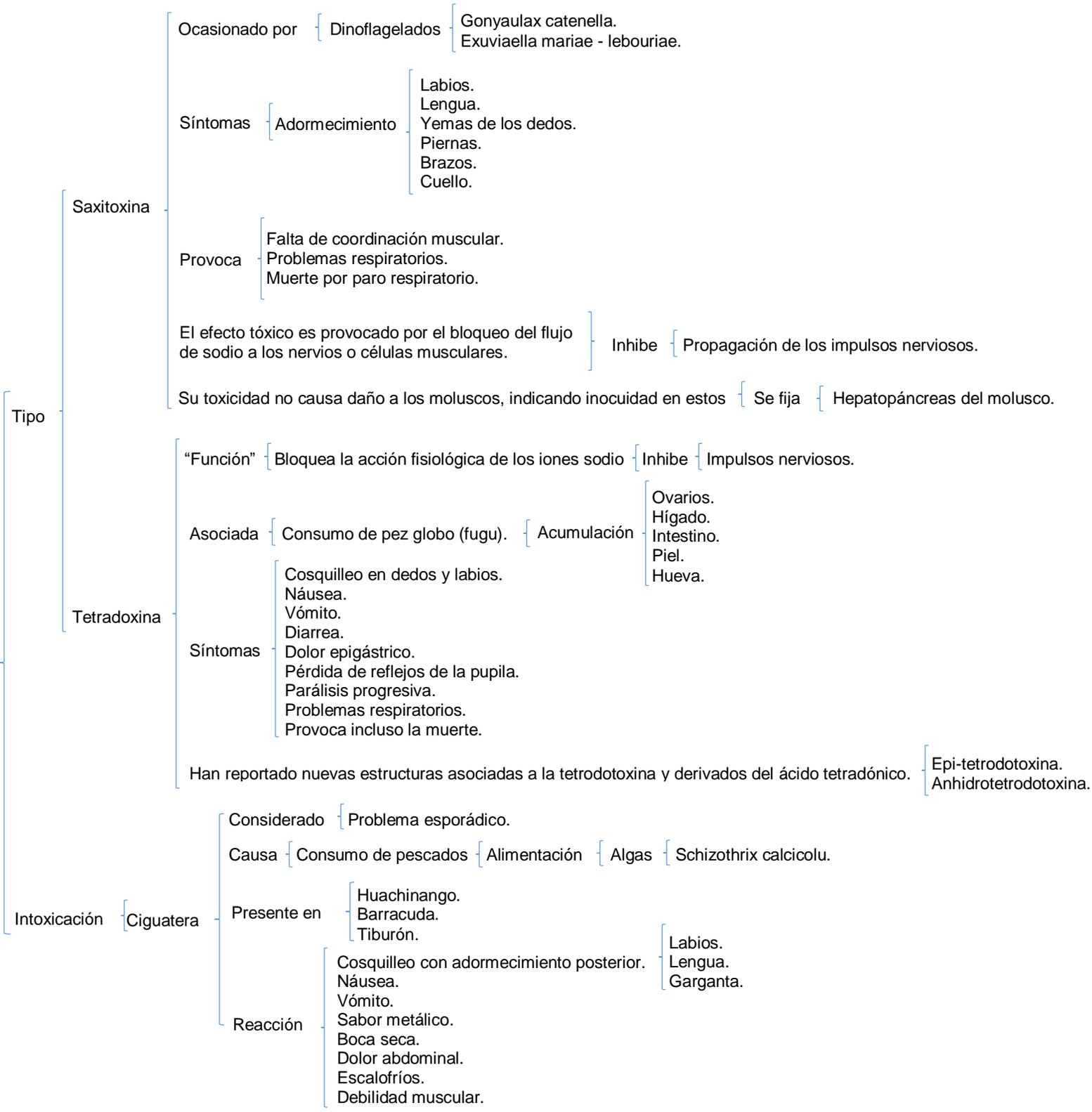
Problemas gastrointestinales

Ocasionado por

- Dinophysis forti.
- D. acuminata.

*Tóxicos naturales en los alimentos.*

Toxinas en mariscos y peces



Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de toxicología de los alimentos. De PDF. Unidad 3 (Tóxicos naturales en los alimentos.). Tema 3.1-3.4 Págs., 74-104.