

• TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Toxinas en mariscos y peces

son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentado con dinoflagelados o algas productoras de toxinas.



Tóxicos presentes en la miel de abeja

Desde la antigüedad se conocen varios casos en donde a la miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos, según lo describe Xenophon en una expedición al Asia Menor (401 A.C.)

Tóxicos presentes en el huevo, leche y derivados

Los huevos frescos, aun los que tienen cáscaras limpias sin rajaduras, contienen bacterias llamadas Salmonella, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, a menudo llamadas "intoxicación alimentaria" La calidad de la leche depende de un conjunto de propiedades físicas, químicas y biológicas,





Tóxicos presentes en alimentos de origen vegetal

3.6

o básico es no consumirlos crudos, realizar un tratamiento térmico previo y si se consumen alimentos crudos, cuidar que se hayan manipulado con la mejor higiene, que estén lavados y si aplica, desinfectados.



Metilxantinas (cafeína y teobromina)

En dosis moderadas producen una mejora del rendimiento mental y físico y reducen el cansancio y el sueño. Dosis altas pueden producir ansiedad y disforia, así como trastornos del sueño.

3.6.1

La cafeína se absorbe casi completamente en el tracto intestinal de forma rápida, aproximadamente a los 45 minutos de su ingesta. La vida media de la cafeína está entre 2,5 y 4,5 horas, de manera que la ingesta repetida en el curso del día aumenta

