



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**DANIEL BERNABE MORALES
MORALES**

**Toxicología de los
alimentos**

Unidad 1

LN. Jhoanna Leal López

23 de Mayo de 2024

FUNDAMENTOS DE LA TOXICOLOGÍA



¿QUÉ ES LA TOXICOLOGÍA?

Es el estudio de la manera en que los venenos naturales o los fabricados por el hombre producen efectos nocivos en los organismos vivos.

CLASIFICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS TÓXICAS

Se pueden clasificar en:

- Presentes naturalmente en el organismo.
- Agregados intencionalmente (aditivos).
- Accidentales (contaminación)



MICOTOXINAS

Las micotoxinas son compuestos tóxicos producidos de forma natural por algunos tipos de mohos. Los mohos productores de micotoxinas crecen en numerosos alimentos, tales como cereales, frutas desecadas, frutos secos y especias.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial.

Ejemplos:

- Bisfenol A (BPA). Previene la oxidación del metal de las latas de algunos alimentos.
- Químicos del perfluoroalquilo (PFCs). Crea papel y cartón a prueba de grasa.



XENOBIÓTICOS

Los xenobióticos son cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión.

AGENTE TOXICO

Los xenobióticos son cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión.

ANTINUTRIENTES

Son sustancias que se encuentran naturalmente en los alimentos vegetales y animales.

CLASIFICACIÓN

- **Agentes físicos.** Sonidos, radiaciones, rayos x y rayos gamma.
- **Agentes biológicos.** Bacterias, virus, hongos.

CICLO INTRAORGÁNICO (ADME)

Se conoce como ciclo intraorgánico a todos los procesos que sufren los xenobióticos desde que ingresan en el organismo hasta que se eliminan

ADME significa Absorción, Distribución, Metabolismo y Excreción

BIBLIOGRAFÍA

- **Presentación que la docente dio en clases**
- **<https://eugenomic.com/recursos/glosario/xenobiotico/>**