



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**MARÍA JOSÉ ROMERO
MONROY**

**Toxicología de los
alimentos**

Unidad 1

LN. Jhoanna Leal López

21 de Mayo de 2024

FUNDAMENTOS DE LA TOXICOLOGÍA



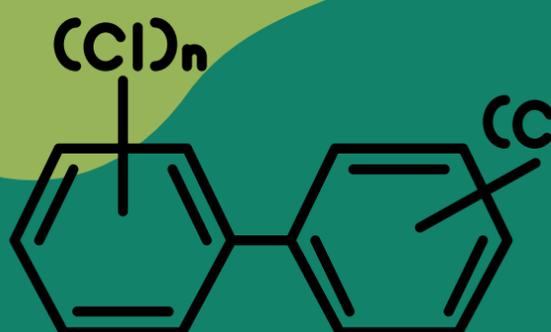
¿Qué es la toxicología?

Es la ciencia que se encarga del estudio de los venenos (tóxicos) y sus efectos

Clasificación de las sustancias tóxicas

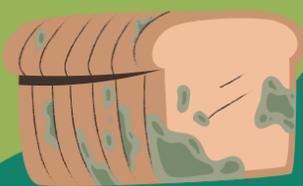
Se pueden clasificar en:

- Presentes naturalmente en el alimento
- Agregados intencionalmente (aditivos)
- Accidentales (Contaminación)



¿Qué son las micotoxinas?

Son compuestos tóxicos producidos de forma natural por algunos tipos de mohos.

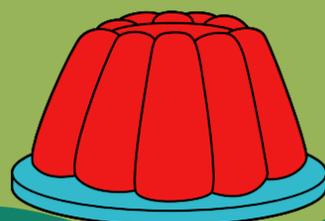


Aditivos alimentarios

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

Ejemplos:

- Lecitina
- Gelatinas
- Almidón de maíz
- Cera
- Goma



Xenobióticos

Los xenobióticos son cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión. Es una sustancia que no se encuentra de forma natural en el organismo.



Agente tóxico

Es aquel que al incorporarse al organismo por medio de la absorción (ya sea cutánea, por ingestión o inhalación), puede causar daños a la salud o incluso la muerte.

Antinutrientes

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

Ejemplos:

- Saponinas. Comunes en las legumbres.
- Lectinas. Se encuentran en cereales y legumbres.
- Taninos. Se encuentran en té, cafés, carnes y quesos.

Se clasifican en dos tipos:

- Agentes físicos

Rayos X Radiaciones Sonidos

- Agentes químicos

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:

- Absorción, distribución, metabolismo y excreción y se denominan con el acrónimo ADME



BIBLIOGRAFÍA

• **Presentación brindaba por el docente en clases**