

Universidad del Sureste



L.N. Johana Leal López

Joseph Alexis López Bautista

Licenciatura en Nutrición

Toxicología de los Alimentos

Unidad 1. Fundamentos de la toxicología

Fecha de entrega: 24 de Mayo de 2024

# Toxicología

## De los alimentos



### ¿Que es?

Es la ciencia que se encarga del estudio de los venenos (toxicos) y sus efectos. Además de los agentes químicos que dañan al organismo



### ¿Qué son las micotoxinas?

Son compuestos toxicos producidos de forma natural por algunos tipos de mohos

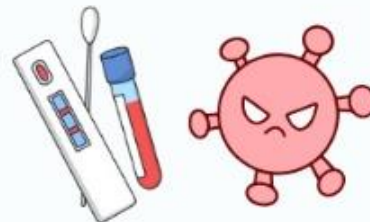
### Agentes xenobioticos

Se le llama así a cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión



### ¿Qué son los aditivos alimentarios?

Son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados o producidos a escala industrial, estos aportan o potencian las propiedades organolépticas de los alimentos (color, sabor u olor)



### Clasificación de las sustancias toxicas

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

### Ejemplos de aditivos alimentarios

- Bisfenol A
- Ftalatos
- Químicos del perfluoroalquilo
- Perclorato
- Colorantes sintéticos para alimentos
- Nitatos/Nitritos

## Agente Tóxico

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



## Clasificación

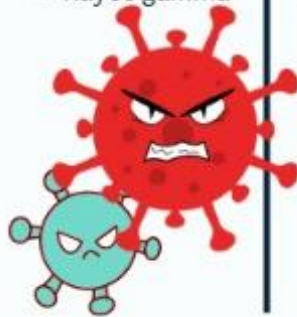
Se clasifican en.

### Agentes físicos:

- Sonidos
- Radiaciones
- Rayos X
- Rayos gamma

### Agentes biológicos.

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Cualquier microorganismo



## Los antinutrientes

Son sustancias que se encuentran naturalmente en los alimentos vegetales y animales. Las cuales bloquean o interfieren con la forma en que nuestro organismo absorbe los nutrientes

## Ejemplos

- **Sapopinas:** comunes en las legumbres
- **Lectinas:** se encuentran en cereales y legumbres
- **Taninos:** se encuentran en té, café, carnes y quesos procesados
- **Fitatos:** se encuentran en el trigo, la cebada, arroz y maíz
- **Glucosinatos:** vegetales como la coliflor

## Ciclo Intraorganico

Se les conoce así a todos los procesos que sufren los xenobioticos desde que ingresan en el organismo hasta que se eliminan

Joseph Bautista

Bibliografía

Diapositivas