



**Fundamentos de la
toxicología**

**Nombre del alumno: Isela
Narváez García**

**Toxicología de los
alimentos**

Unidad I

**LN. Jhoanna Leal López
18 de mayo 2024**

TOXICOLOGIA

de los alimentos

¿QUE ES?

Es un campo importante que se ocupa de estudiar las sustancias nocivas presentes en los alimentos

1.



2.

CLASIFICACION

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



添加物

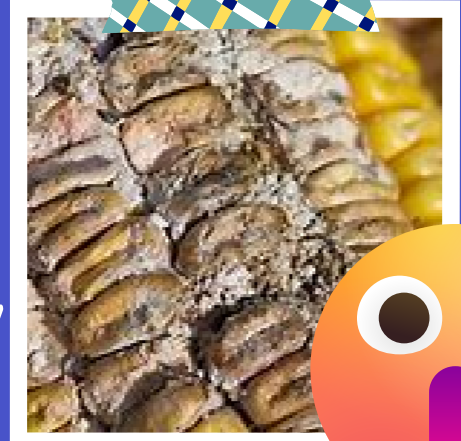


MICOTOXINAS

Son sustancias producidas por varios centenares de especies de mohos que pueden crecer sobre los alimentos en determinadas condiciones de humedad



3.



4.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Son sustancias que normalmente no se consumen como alimento en sí mismo y que normalmente no se utilizan como ingrediente característico de los alimentos

- ácido cítrico, la pectina, la miel, los extractos de plantas, edulcorantes, conservantes y colorantes



XENOBIOTICOS Y AGENTE TÓXICO

- Los xenobióticos son compuestos químicos extraños a un organismo o sistema biológico
- Los agentes tóxicos son aquellos que al incorporarse al organismo puede causar daños a la salud

5.

CLASIFICACION DE LOS AGENTES TÓXICOS

- Agente físico: Rayos X, radiaciones, sonidos))))
- Agente biológico: Bacterias, virus, hongos u otro microorganismo



6.

ANTINUTRIENTES

Sustancia que se encuentra naturalmente en los alimentos vegetales y animales

- Lectinas: cereales y legumbres, riesgo cardiovascular
- Taninos: té, café y quesos procesados, funcionan como antioxidantes
- oxalatos: legumbres, chocolate o naranja, riesgo de cálculos renales



7.

8.

CICLO INTRAORGÁNICO

Se les conoce a todos los procesos que sufren los xenobióticos desde que ingresan al organismo hasta que se eliminan

- Absorción: Piel, aparato digestivo o respiratorio
- distribución: PH y grado de ionización
- metabolismo
- excreción



Bibliografías

Atteneri Marrero Suárez. Manual de formación básica para manipuladores de alimentos R.D. 3484/2000. Control canario de calidad y seguridad y FECAO, 2007.

Ángel E. Caballero Torres. Temas de Higiene de los alimentos. Ed Ciencias Médicas, La Habana, Cuba, 2008.

Antonio Pla Martínez, Antonio Hernandez Jérez, Fernando Gil Hernández. Evaluación de la toxicidad de aditivos y contaminantes presentes en los alimentos (ebook). Ed. Díaz de Santos S.A, Madrid, 2012.

Gaurciño M Rosa. Departamento de Ciencias Analíticas. Facultad de Ciencias. UNED. Contaminación de los alimentos durante los procesos de origen y almacenamiento. 2019

Facultad Vasca para la seguridad agroalimentaria. Tóxicos naturales en alimentos. 2017

Fichas ELIKA sobre sustancias indeseables (Aflatoxinas, OTA, micotoxinas, nitratos, histamina). 2017