



**TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**ZUNUN RUIZ JOSE MANUEL**

**LN. JHOANNA LEAL LOPEZ**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**TAPACHULA CHIAPAS**

**23 DE MAYO DEL 2024**

# QUE ES LA TOXICOLOGIA?

CIENCIA QUE SE ENCARGA DEL ESTUDIO DE LOS VENENOS (TOXICOS) Y SUS EFECTOS.



## CLASIFICACION DE LAS SUSTANCIAS TOXICAS

PRESENTES NATURALMENTE EN UN ALIMENTO. AGREGADOS INTENCIONALMENTE (ADITIVOS). ACCIDENTALES (CONTAMINACION).

## QUE SON LAS MICOTOXINAS?

HAY MICOTOXINAS VISIBLES (MOHOS) E INVISIBLES (MICOTOXINAS).



## QUE SON LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS?

SON SUSTANCIAS QUE SE AÑADEN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN POCAS CANTIDADES PARA MODIFICAR O ALTERAR SUS FORMAS ORGANOLEPTICAS.

## QUE SON LOS XENOBIOTICOS?

COMPUESTOS QUIMICOS QUE NO PERTENECEN A LA COMPOSICION NATURAL DE LOS ORGANISMOS VIVIETES.

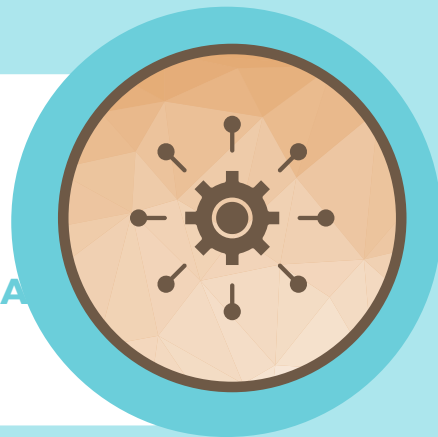


## QUE ES UN AGENTE TOXICO?

ES AQUEL QUE AL SER ABSORBIDO E INCORPORARSE AL ORGANISMO PUEDE CAUSAR DAÑOS A LA SALUD.

## CLASIFICACION DE AGENTES TOXICOS

EXISTEN 2 TIPOS: AGENTES FISICOS: SONIDOS, RADIACIONES, RAYOS X, RAYOS GAMMA. AGENTES BIOLÓGICOS: BACTERIAS, VIRUS, HONGOS ETC.



## QUE SON LOS ANTINUTRIENTES?

SON SUSTANCIAS QUE SE ENCUENTRAN NATURALMENTE EN LOS ALIMENTOS VEGETABLES YA ANIMALES.

## CICLO

### INTRAORGANICO

SON TODOS LOS PROCESOS QUE SUFREN LOS XENOBIOTICOS DESDE QUE INGRESAN EN EL ORGANISMO HASTA QUE SE ELIMINAN.



PRESENTADO POR JOSE ZUNUN