

CESIA OVALLE MENDEZ

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

3ER CUATRIMESTRE

LICENCIATURA EN NUTRICION

L.N. JHOANNA LEAL LOPEZ

Toxicología de los ALIMENTOS

Que es toxicología

La toxicología se centra en el estudio de los venenos o sustancias tóxicas, incluyendo su origen, sus efectos en el cuerpo y las formas de tratar las intoxicaciones



Que es un agente xenobiotico

Un xenobiótico es una sustancia química que no cumple un rol biológico en un organismo dado.



Que es dosis letal

La dosis letal es la cantidad de una sustancia que se administra a un organismo en la que tiene capacidad de causar la muerte de la población expuesta.



Clasificación de toxinas

- metales pesados: mercurio, plomo, cadmio.
- aditivos: sustancias añadidas a los alimentos.
- toxinas vegetales o animales: pueden ser toxinas naturales presentes en plantas y animales.



Toxicología de los ALIMENTOS

Que son micotoxinas

Las micotoxinas son sustancias tóxicas producidas por hongos. Estas sustancias pueden ser tóxicas cuando se inhalan, se absorben a través de la piel o se consumen a través de alimentos.



que es un factor antinutricional

es un compuesto natural presente en los alimentos, principalmente de origen vegetal, que reduce la disponibilidad de nutrientes en el organismo.

- ejemplo
- fitatos: presentes en legumbres, cereales y frutos secos.
- taninos: presentes en te, cafe y otros.



Conclusión

es muy importante para garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros y no pongan en riesgo nuestra salud.