

Universidad Del Sureste Campus

Tapachula

Asignatura:

Toxicología del alimento

Alumno:

Ozuna López Marvin Fernando

Cuatrimestre:

3°A

Carrera:

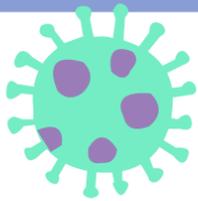
Licenciatura en Nutrición

LN:

Johana Guadalupe Leal Lopez

Tapachula Chiapas, México

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS



01 ¿Qué es la toxicología?

Se centra en identificar, cuantificar y entender cómo estas sustancias producen daños, así como en desarrollar estrategias para prevenir y tratar la intoxicación



02 ¿Qué es un agente xenobiotico?

Sustancia química o toxina extraña que no se encuentra de forma natural en el organismo.

03 ¿Qué es dosis letal?

se refiere a la cantidad de una sustancia que al ser administrada, causa la muerte

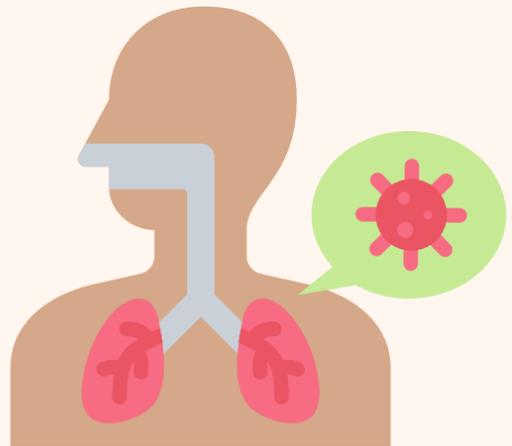


04 ¿Que es veneno?

cualquier sustancia que, al ser introducida en un organismo vivo, puede causar daño o muerte. Puede entrar al cuerpo por ingestión, inhalación, contacto con la piel o inyección

05 Clasificación de toxinas

- Metales pesados: Mercurio, plomo, cadmio, etc.
- Toxinas vegetales y animales: Pueden ser toxinas naturales presentes en plantas o animales.
- Sustancias químicas: Pueden ser orgánicas o inorgánicas, metálicas o no metálicas.
- Aditivos alimentarios: Sustancias añadidas a los alimentos



06 ¿Qué son las micotoxinas?

compuestos tóxicos producidos por ciertos hongos, especialmente los que crecen en alimentos, Estas toxinas pueden formarse en el campo, durante la cosecha, el almacenamiento o el procesamiento de los alimento

¿Qué es el factor antinutricional?

compuestos presentes en una variedad de alimentos de origen vegetal, cuando se consumen, tienen a reducir su valor nutritivo, lo que interfiere con su absorción o utilización de los nutrientes.

Fitatos: legumbres, cereales y frutos secos, y pueden reducir la absorción de minerales como hierro, zinc y calcio

Taninos: Presentes en legumbres, cereales, té y café, pueden interferir con la absorción de hierro y proteína

Oxalatos: En alimentos como espinacas y remolacha, pueden reducir la absorción de calcio

Lectina: se encuentran en legumbres y pueden interferir con la absorción de nutrientes y afectar la digestión.

Saponinas: Presentes en legumbres, alfalfa y otros

26

Fe

Hierro

55.847

08 Conclusión

Es esencial comprender de qué manera las sustancias químicas influyen en los seres vivos y cómo evitar el daño que pueden ocasionar antes de que provoquen muertes o incluso secuelas por la exposición a estas sustancias en el organismo.



10

Bibliografía

[https://www.canva.com/design/DAGEwHpPYCc/xbgcqyqcG7nwU01bTbLvLg/edit?](https://www.canva.com/design/DAGEwHpPYCc/xbgcqyqcG7nwU01bTbLvLg/edit?utm_content=DAGEwHpPYCc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)

[utm_content=DAGEwHpPYCc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAGEwHpPYCc/xbgcqyqcG7nwU01bTbLvLg/edit?utm_content=DAGEwHpPYCc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)