



SUPER NOTA

Nombre del alumno: **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

Nombre del tema: **Tóxicos Naturales en los Alimentos**

Parcial: **3°**

Nombre de materia: **Toxicología de los Alimentos**

Nombre del profesor: **Luz Elena Cervantes Monroy**

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

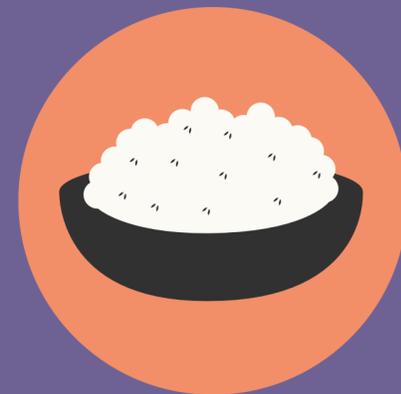
Cuatrimestre: **3°**

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



Clasificación de los factores tóxicos

Clasifica los factores tóxicos según sus propiedades físicas y su toxicidad, describiendo sus riesgos y efectos.



Factores anti fisiológicos

Los factores antifisiológicos son sustancias naturales en alimentos que dificultan el aprovechamiento de nutrientes en el organismo.



Péptidos y proteínas tóxicas

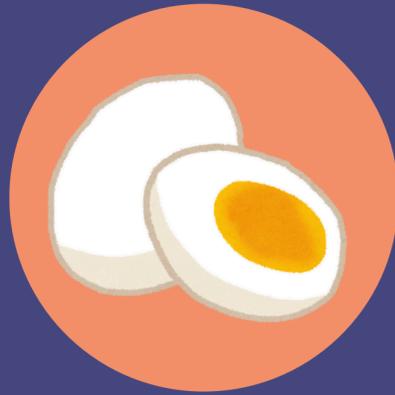
Las toxinas proteicas presentes en algunos alimentos pueden causar daños graves al organismo al interferir con funciones enzimáticas como la amatoxina, la toxina botulínica y las producidas por bacterias como Staphylococcus y Clostridium



Aminoácidos tóxicos

Algunas plantas contienen aminoácidos tóxicos que pueden causar daños en humanos y animales, como parálisis o problemas metabólicos, estas se pueden reducir con cocción o remojo.

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



Anti vitaminas

Las antivitaminas son sustancias en alimentos que bloquean o destruyen vitaminas, dificultando su absorción como lo son la tiaminasa en pescados y la avidina en clara de huevo cruda.



Tóxicos presentes en alimentos de origen vegetal

Es importante tratar los alimentos antes de consumirlos para eliminar tóxicos, generalmente mediante cocción y si se comen crudos, deben estar bien lavados y desinfectados.



Metilxantinas

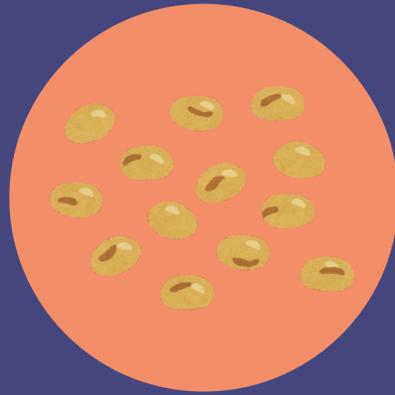
La cafeína y teofilina, presentes en café y té, estimulan el sistema nervioso y mejoran el rendimiento, pero en exceso causan ansiedad e insomnio y pueden provocar efectos adversos si se abusan.



Compuestos fenólicos

Los compuestos fenólicos dan color y sabor a frutas, pero algunos como los taninos reducen el valor nutritivo y causan problemas en bebidas procesadas.

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



Fitoestrógenos

Los fitoestrógenos son compuestos naturales de plantas como la soya, estos pueden mejorar la salud al tener efectos hormonales y antioxidantes, especialmente en el sistema cardiovascular.



Sustancias psicoactivas

Las sustancias psicoactivas son compuestos naturales o sintéticos que afectan el sistema nervioso, alterando emociones, pensamientos y conducta.



Tóxicos presentes en A.O.A

Algunos alimentos naturales contienen toxinas como aminas biógenas y micotoxinas, estas son producidas por hongos, contaminan cereales y son resistentes al calor.



Toxinas en mariscos y peces

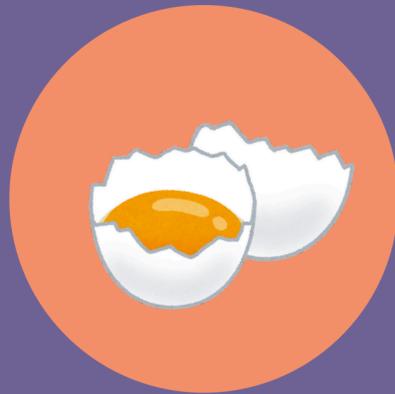
- **Saxitoxina:** en mariscos → parálisis, sin antídoto.
- **Tetrodotoxina:** en pez globo → mortal si no se prepara bien.
- **Ciguatera:** en peces tropicales → hormigueo y malestar.

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



Tóxicos presentes en la miel de abeja

Puede contener toxinas de plantas como Rhododendron y Coriaria, causando náuseas, mareos, convulsiones y otros síntomas.



Tóxicos presentes en el huevo, leche y derivados

Huevo:

Rico en proteínas y nutrientes, puede tener Salmonella en la cáscara que contamina al romperse.



Leche:

Fuente importante de nutrientes, su calidad depende de estar libre de contaminantes y bacterias, garantizada por buenas prácticas higiénicas.



Universidad del Suroeste (s.f.) Toxicología de los alimentos
pp. 72-104