



SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez Cruz

Nombre del tema: SUPER NOTA

Parcial: 1

Nombre de la Materia: Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

Lugar y Fecha de elaboración: 25/05/2025

Fundamentos de la TOXICOLOGÍA

¿QUÉ ES?

Ciencia que estudia los efectos nocivos de los agentes químicos (venenos o tóxicos) en los organismos vivos.

Tiene aplicaciones en medicina, agricultura, farmacia e industria.

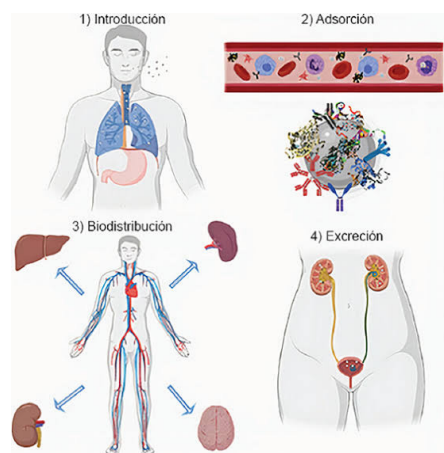


FACTORES IMPLICADOS EN LA INTOXICACIÓN

Agente toxico
Factor antinutricional
xenobioticos

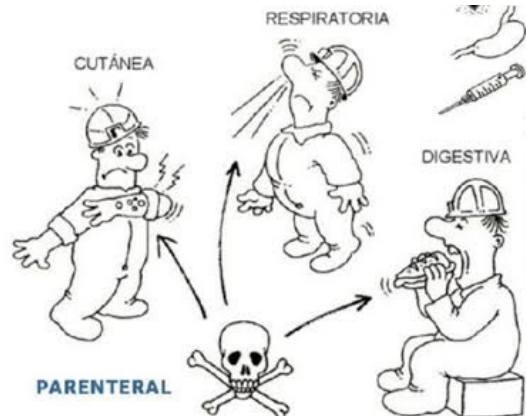
SISTEMA BIOLÓGICO

La respuesta a un tóxico depende del organismo, especie, edad, estado fisiológico,



VÍA O RUTA DE ABSORCIÓN

Oral, dérmica, inhalatoria, intravenosa.
La vía afecta la biodisponibilidad del tóxico.

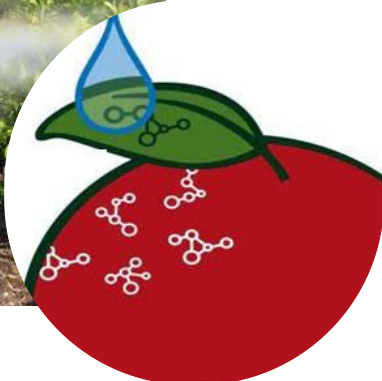
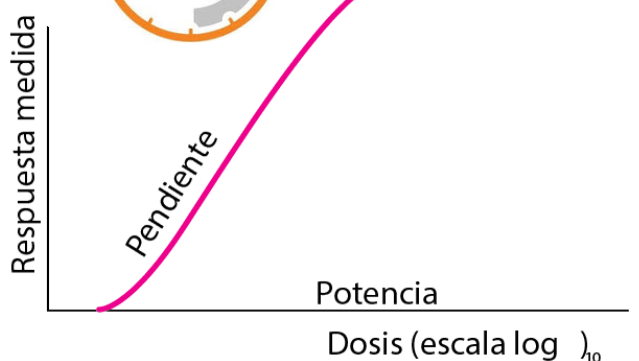


TIEMPO DE INTERACCIÓN DE LA SUSTANCIA TOXICA

Relación dosis-respuesta
dosis: cantidad administrada por unidad de tiempo y masa.

Relación dosis-respuesta: evalúa la severidad del efecto en función de la dosis.

Para definir niveles seguros o peligrosos.



LÍMITE MÁXIMO RESIDUAL

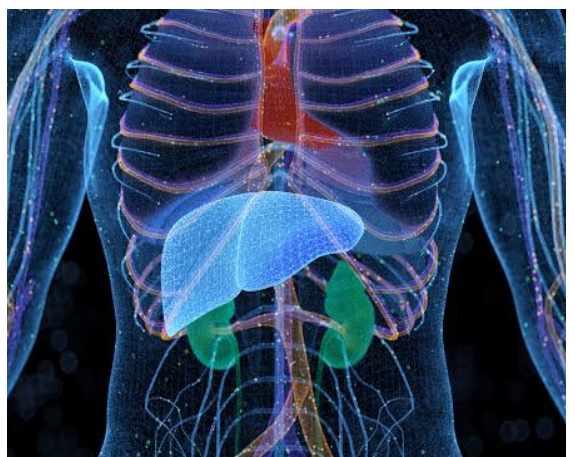
Cantidad máxima de residuos de tóxicos permitida legalmente en alimentos.

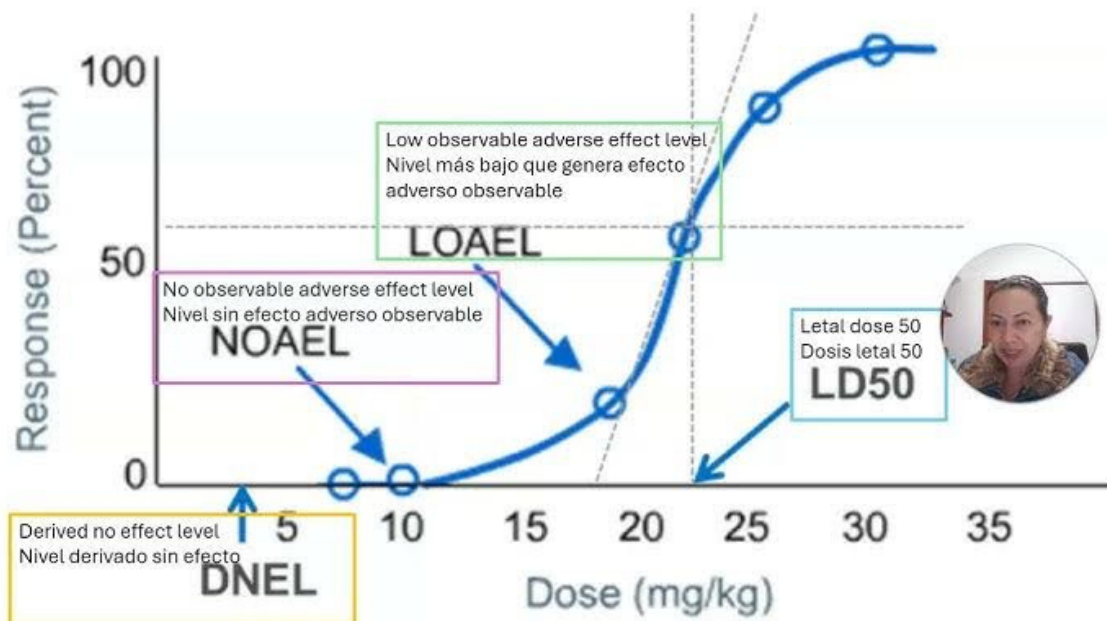
Se basa en estudios toxicológicos y se expresa en mg/kg de alimento.

EXCRECIÓN DEL AGENTE TÓXICO

Por riñones (orina), hígado (bilis), pulmones, piel y leche materna.

Procesos de biotransformación pueden aumentar su solubilidad para facilitar excreción.





ÍNDICES TOXICOLÓGICOS

DL50 (Dosis Letal 50): Dosis que mata al 50% de los organismos de prueba.

CL50 (Concentración Letal 50): Similar a DL50 pero para tóxicos en aire o agua.

NOAEL (nivel sin efecto adverso observado)

LOAEL (mínima dosis con efecto observado)

TDI (ingesta diaria tolerable)

Bibliografía:

Antología de la universidad del sureste, toxicología de los alimentos, licenciatura en nutrición, 3° cuatrimestre. (10-46 págs).