



**LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**sophia sánchez
trujillo**

**nutrición 3
cuatrimestre**

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

• CLASIFICACIÓN DE LOS FACTORES TÓXICOS

- es una forma de organizar y agrupar las sustancias que pueden causar daño al organismo cuando se consumen, especialmente a través de los alimentos. Estas sustancias pueden ser naturales o añadidas, y su toxicidad depende de la cantidad, la frecuencia de consumo y la sensibilidad de cada persona.



1. PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TÓXICAS

- Toxinas naturales que dañan células; presentes en plantas, animales o bacterias.
- Aminoácidos tóxicos
- Formas no comunes o en exceso que afectan el metabolismo y la salud.
- Antivitaminas
- Inhiben la acción o absorción de vitaminas esenciales.

Péptidos y Proteínas Tóxicas



TÓXICOS EN ALIMENTOS VEGETALES

- Metilxantinas: (cafeína, teobromina)
- estimulan el sistema nervioso.
- Fenoles: (taninos) pueden interferir con minerales.
- Fitoestrógenos: imitan hormonas.
- Psicoactivos: afectan el cerebro (ej. solanina).
-



TÓXICOS EN ALIMENTOS ANIMALES

- Mariscos y peces: pueden contener toxinas

TÓXICOS DE LA CARNE

DIOXINAS



PLÁSTICOS

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



• 3.2 FACTORES ANTIFISIOLÓGICOS

- Son compuestos que interfieren con funciones biológicas normales sin ser necesariamente
- tóxicos en el sentido clásico.

EJEMPLO

- Inhibidores de enzimas digestivas (como tripsina o amilasa)
- Sustancias que alteran la absorción de nutrientes (como fitatos que secuestran minerales)



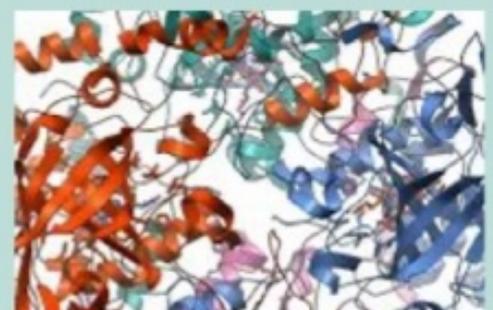
3.3 PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TÓXICAS

Son compuestos naturales de origen vegetal o animal que pueden causar daño al organismo.



EJEMPLOS

- Lectinas: presentes en legumbres, pueden afectar el intestino si no se cocinan bien.
- Toxinas bacterianas: como la botulínica o las de



Bibliografía:

Plataforma de nutrición de 3er cuatrimestre, materia Toxicología