

Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper 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°

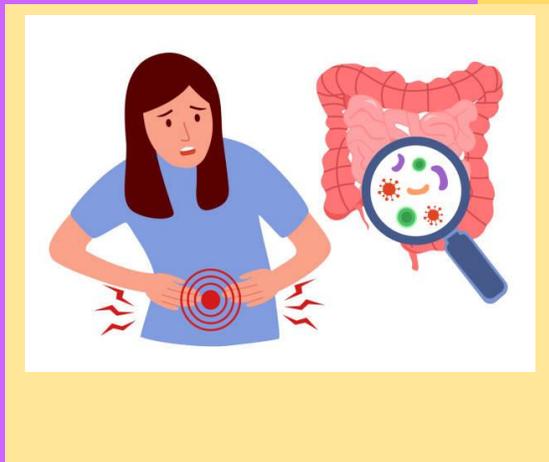
1.1 reseña histórica:

- la toxicología hacen referencias en la griega romana el empleo de sustancias toxicas con diferentes fines, en el Egipto antiguo era la que conocía y poseía veneno.



1.2 factores implicados en la intoxicación: determina su habilidad para presentar una actividad biológica.

La acción de un agente toxico sobre un organismo vivo denominado "intoxicación"



1.2.1 carácter toxico del agente xenobiotico:

Aunque un agente produce una intoxicación, puede ser químico o físico en toxicología de alimentos se refiere a sustancias químicas.



1.2.1.1 agente toxico:

Se clasifican en:

- Agentes físicos: sonidos, radiaciones, rayos x
- Agentes biológicos: bacterias, virus, hongos
- Agente o sustancias químicas: orgánica e inorgánicas



1.2.1.2 factor anti nutricional

Son sustancias que se encuentran naturalmente en los alimentos vegetales y animales.

Por lo general, interfieren con la absorción de calcio, hierro, potasio, magnesio y zinc



1.2.1.3 xenobioticos:

Sustancias que no forman parte de la composición del organismo.

- Unión de proteínas
- Flujo sanguíneo a los tejidos
- Existencia de tropismo
- Existencia de barreras especiales

La Toxicinética del Contaminante



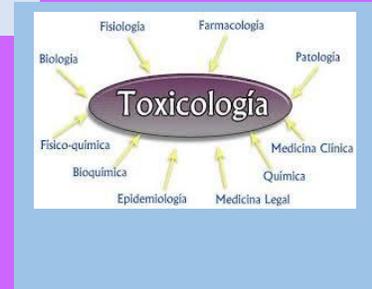
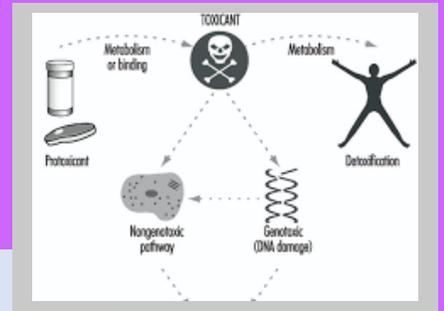


1.2.2 sistema biológico:

Es el objetivo principal de estudio refiriéndose al organismo vivo.

Esto estudia los mecanismos de acción, la absorción, distribución, metabolismos, y excreción de sustancias.

Esto sufrirá un organismo a causa de la exposición a una o varias dosis de una sustancia



VÍA O RUTA DE ABSORCIÓN

o Vías de administración y velocidad de absorción.

Vía	Poder de penetración
Intravenosa	Muy alto
Inhalatoria	Muy alto
Intraperitoneal	Alto
Subcutánea	Alto
Intramuscular	Alto
Gastrointestinal	Bajo
Cutáneo o Tópica	Muy Bajo

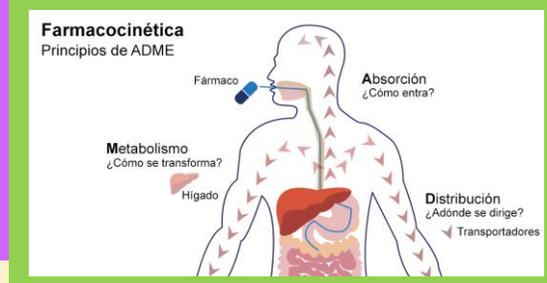


1.2.3 vía o ruta de absorción:

- la absorción de los xenobioticos está condicionada a algunos factores como:

- características fisicoquímicas como el ph
- grado de ionización

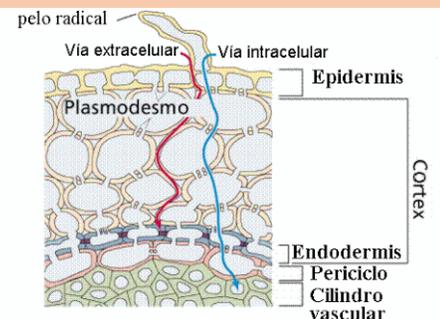
Estos se distribuyen mejor porque pueden atravesar fácilmente las barreras



RUTAS DE ABSORCIÓN FOLIAR DE NUTRIENTES

Las plantas pueden absorber los nutrientes via foliar, por tres rutas posibles:

1. a través de los estomas
2. a través de los ectodermos
3. a través de la cutícula



1.2.4 tiempo de interacción de sustancia tóxica:

a) compuesto tóxicos sin umbral o a punto a partir del cual se observa un efecto.

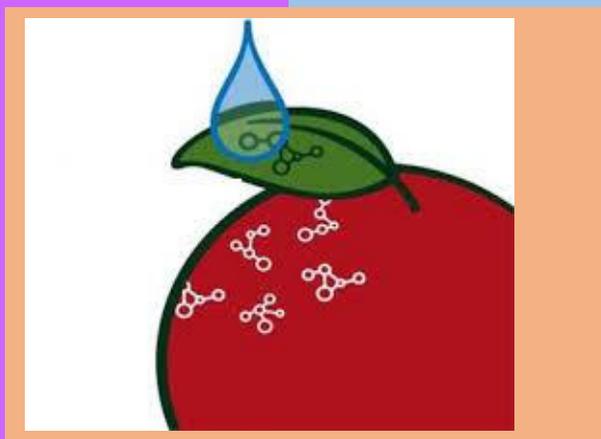
b) compuestos tóxicos: con umbral o sin punto claro donde inicie un efecto



1.2.1.4 límite máximo residual

- otro parámetro que está muy relacionado con los alimentos es el llamado límite máximo residual (LMR) que es de amplio uso en aplicación en plaguicidas.

Estos límites máximos residuales representan el contenido máximo residual de la sustancia analizada



1.2.5 excreción del agente tóxico:

Vías urinarias y biliar son las principales vías de excreción de sustancias extrañas. Ciertas sustancias se eliminan también parcialmente por aire aspirado, sudor, la saliva, leche y secreciones gastrointestinales

