



SUPER NOTA

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

Nombre del tema: **Tóxicos Accidentales en los alimentos**

Parcial: **4°**

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

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

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **3°**

TOXI COLOGIA



Aditivos

Los aditivos alimentarios son sustancias añadidas intencionalmente a los alimentos para mejorar su calidad, conservación, seguridad o apariencia, pero deben usarse de forma segura y controlada.



Contaminación de alimentos con tóxicos a través de la cosecha

Pueden sufrir contaminaciones o modificaciones que comprometan su inocuidad y calidad, por lo que es esencial vigilar estos procesos para conservar su tiempo de conservación.



Plaguicidas

Los plaguicidas mejoran la producción, pero pueden contaminar los alimentos y afectar la salud, por lo que deben controlarse.



Fertilizantes

Los fertilizantes son esenciales para aumentar la productividad de los cultivos, aunque su uso indebido puede causar efectos dañinos en humanos.

TOXI COLOGIA



Metales pesados

Metales tóxicos como plomo y mercurio pueden contaminar alimentos y causar graves daños a la salud.



Ejemplos:

- Saturnismo o intoxicación por plomo
- Dolor abdominal
- Fatiga
- Anemia
- Daño neurológico



Contaminación de alimentos a través de los procesos de preparación de alimentos

La conservación adecuada de los alimentos es fundamental para prevenir su deterioro y contaminación por microorganismos, y depende del método de preservación



Braseado o ahumado

Sustancias químicas en los alimentos, por mala manipulación o pesticidas, pueden causar intoxicaciones crónicas en las personas.

TOXI COLOGIA



Fritura

Cocinar carnes a altas temperaturas y freír en aceites viejos genera compuestos tóxicos que pueden causar irritación y daño hepático.



Reacción de Maillard: acrilamida

Al cocinar carbohidratos, se forman compuestos como la acrilamida y otros derivados que pueden ser tóxicos y aumentar el riesgo de cáncer.



Aminas heterocíclicas

Al cocinar carnes a altas temperaturas, se forman aminas heterocíclicas y otros compuestos que pueden provocar cáncer.



Nitrosaminas

Las nitrosaminas, presentes en tabaco y alimentos, se generan por reacción química y pueden ser cancerígenas.