



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Giezy Magdiel Morales Roblero

Nombre del tema: super nota

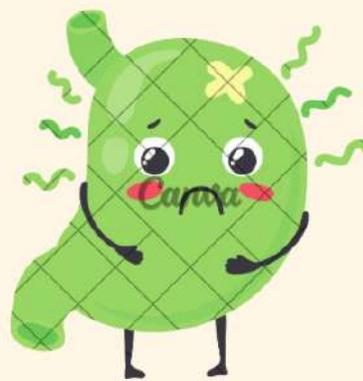
Parcial:2

Nombre de la Matera : Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor :Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre:3



CLASIFICACIÓN DE LOS FACTORES TÓXICOS

La clasificación de los factores tóxicos se refiere a la forma en que se agrupan las sustancias o agentes que pueden causar daño al organismo. De manera general, se dividen en:

1. Factores tóxicos biológicos: como bacterias, virus, hongos o toxinas producidas por organismos vivos.
2. Factores tóxicos químicos: incluyen sustancias como pesticidas, metales pesados, aditivos, medicamentos y contaminantes.
3. Factores tóxicos físicos: como radiaciones (ionizantes o no ionizantes), temperaturas extremas o ruidos intensos.



FACTORES ANTI FISIOLÓGICOS.

Los factores antifisiológicos son sustancias presentes en algunos alimentos que interfieren con el funcionamiento normal del organismo, especialmente con la digestión, absorción o metabolismo de nutrientes. No son tóxicos en sí mismos, pero pueden afectar la salud si se consumen en grandes cantidades o de forma continua.



PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TOXICAS

Los péptidos y proteínas tóxicas son compuestos presentes en algunos alimentos que pueden causar efectos negativos en el organismo, ya sea de forma natural o por alteraciones durante el procesamiento.



AMINOÁCIDOS TÓXICOS.

Los aminoácidos tóxicos son compuestos que, a pesar de ser estructuralmente similares a los aminoácidos normales, pueden causar efectos perjudiciales en el organismo cuando se consumen en ciertas condiciones o cantidades.



ANTI VITAMINAS

Las antivitaminas son compuestos que interfieren con la acción de las vitaminas, impidiendo su absorción, metabolismo o función en el organismo. Aunque algunas se encuentran de forma natural en alimentos, otras pueden formarse durante el procesamiento o almacenamiento.



TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Los tóxicos presentes en alimentos de origen vegetal son compuestos naturales que las plantas producen como defensa contra plagas o condiciones ambientales, pero que pueden ser perjudiciales para la salud humana si se consumen en exceso o sin una preparación adecuada.

METILXANTINAS (CAFEÍNA Y TEOBROMINA)

Las metilxantinas son compuestos naturales con efectos estimulantes sobre el sistema nervioso central. Las dos más conocidas son:

1. Cafeína

- Presente en: café, té, bebidas energéticas, refrescos de cola y chocolate.
- Efectos: estimula el sistema nervioso, mejora el estado de alerta, pero en exceso puede causar insomnio, ansiedad, taquicardia o dependencia.

2. Teobromina

- Presente principalmente en: cacao y chocolate.
- Efectos: más suave que la cafeína, actúa como estimulante y vasodilatador. En grandes cantidades, puede causar malestar, especialmente en personas sensibles (y es tóxica para animales como perros y gatos).

COMPUESTOS FENÓLICOS

Los compuestos fenólicos son sustancias químicas naturales presentes en muchos alimentos de origen vegetal. Se caracterizan por tener uno o más grupos *fenol* en su estructura, y tienen un papel importante en la defensa de las plantas.



FITOESTRÓGENOS

Los fitoestrógenos son compuestos de origen vegetal que imitan la acción de los estrógenos humanos debido a su estructura química similar. Actúan como moduladores hormonales, aunque con efectos mucho más débiles que los estrógenos naturales.



SUSTANCIAS PSICOACTIVAS

Las sustancias psicoactivas son compuestos que afectan el sistema nervioso central, alterando funciones mentales como el estado de ánimo, la percepción, la conciencia o el comportamiento. Pueden ser naturales o sintéticas, y están presentes en diversos alimentos y productos.

TOXIC

TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

En alimentos de origen animal, pueden encontrarse diversos tipos de sustancias tóxicas, incluyendo bacterias patógenas, toxinas naturales, micotoxinas y contaminantes químicos. Estos pueden causar enfermedades agudas o crónicas en los consumidores

TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

Las toxinas en mariscos y peces pueden causar intoxicación alimentaria, con síntomas que varían desde gastrointestinales hasta neurológicos. Las toxinas pueden ser naturales, como las producidas por algas, o pueden ser contaminantes ambientales. La intoxicación por ciguatera, escombroide y por tetrodotoxina son ejemplos comunes



TÓXICOS PRESENTES EN LA MIEL DE ABEJA

La miel puede contener diversos compuestos tóxicos, tanto de origen natural como resultado de la contaminación. Entre ellos se encuentran las toxinas vegetales como grayanotoxinas y alcaloides pirrolizidínicos, así como metales pesados y residuos de pesticidas



TÓXICOS PRESENTES EN EL HUEVO, LECHE Y DERIVADOS

En huevos, leche y sus derivados pueden encontrarse diversos contaminantes y sustancias tóxicas, incluyendo bacterias como Salmonella, residuos de medicamentos veterinarios, micotoxinas (como aflatoxinas), metales pesados y bifenilos policlorados. Además, algunos alimentos pueden contener sustancias tóxicas como el tremetol, presente en algunas plantas que pueden contaminar la leche de vacas que las consumen.