

## Toxicología de los alimentos

Consultar;

[https://www.fio.unicen.edu.ar/usuario/gmanrique/images/Toxicologia\\_de\\_Alimentos\\_VegaFlorentino.pdf](https://www.fio.unicen.edu.ar/usuario/gmanrique/images/Toxicologia_de_Alimentos_VegaFlorentino.pdf)

1. Describa la diferencia entre un alimento y un tóxico.
2. Las leguminosas son plantas ampliamente distribuidas en la naturaleza; sin embargo, poseen varios tóxicos, mencione los más importantes y el alimento a que se le asocia.
3. Identifique a los compuestos que provocan flatulencia, indicando si es posible que sean biotransformados.
4. Dentro de los diferentes tipos de frijoles (*Phaseolus* sp), se tienen varios tóxicos como los inhibidores de proteasas. ¿Por qué es conveniente eliminarlos mediante una cocción adecuada?
5. La almendra y yuca pueden causar intoxicaciones endémicas graves, ya que existen enzimas liberadoras de cianuro. Describa la sintomatología asociada a este tóxico.
6. Describa las diferencias entre hemoaglutininas (fitohemoaglutininas) y saponinas. ¿Cuáles son sus efectos?
7. El maíz, cacahuate, trigo, etc., pueden presentar uno de los más potentes carcinógenos durante su almacenamiento. Identifique a dicho tóxico, describa cómo se puede prevenir la contaminación. Asimismo, sugiera un método práctico para disminuir la concentración de dicho tóxico una vez que un alimento ha sido contaminado.
8. ¿Recomendaría el uso de ácido fólico como medio acidulante para la elaboración de un producto a base de leche? ¿Habría algún riesgo asociado?
9. ¿Por qué se consideran bebidas estimulantes al café, té y chocolate?
10. ¿Un cacao con alto contenido de cafeína podría presentar problemas de aflatoxina? ¿Porqué?
11. Si la DL50 para la aflatoxina es de 0,3 mg/kg ¿sería posible que una persona de 70 kg muriese al ingerir 200 g de hongos silvestres (*Amanita phalloides*)? El tóxico se encuentra a una concentración de 21 mg de toxina por 100 g de hongo.
12. Defina micotoxina y micotoxicosis.
13. ¿Cuáles especies de hongos son los principales formadores de micotoxinas?
14. Haga un cuadro comparativo de micotoxinas.
15. ¿Que requisito indispensable se requiere para que haya toxicidad?
16. ¿Como afecta el pH al transporte de tóxicos?
17. ¿Qué finalidad tiene el uso de plaguicidas? ¿Cuáles plaguicidas conoce?

- 18 Compare y diga las diferencias entre compuestos epigénicos y compuestos genotóxicos.
19. Mencione tres efectos negativos del uso de plaguicidas tanto para el hombre como para insectos benéficos.
20. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación por plomo en alimentos?
21. Describa brevemente los aspectos históricos relacionados a la intoxicación por plomo desde la caída de la cultura grecorromana hasta nuestros días.
22. ¿Cómo se elimina el plomo en el organismo humano?