

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGICA EN ALIMENTOS
Primera evaluación de Toxicología de los Alimentos

Nombre: _____

Fecha: _____

Esta evaluación tiene un valor de 60 puntos. Marque con una x la respuesta que ud. considere correcta o complete cuando sea el caso, no se aceptarán tachones ni el uso de líquido corrector. Lea bien las preguntas antes de contestar.

1.- A qué ensayo se lo conoce como test letal dominante?

2.- La filtración pasiva glomerular depende

() velocidad de filtración

() velocidad de concentración y del grado de ligazón de las proteínas plasmáticas

() velocidad de filtración y del grado de ligazón a las proteínas plasmáticas

() ligazón de proteínas y concentración de pH

3.- En el calostro se encuentra un compuesto que es

() antimineral

() inhibidor enzimático

() bociógeno

() glucósido cianogenético

4.- Tóxico presente en los boniatos y que produce en el ganado vacuno ansiedad respiratoria grave, edema pulmonar, congestión y muerte

() sasafrás

() ipomeamarona

() miristicina

() sedanolina

5.- ¿Cuál es el nombre del producto de reacción de la Anfetamina?

() Bencilmetilcetona

() Sulfóxido de promacina

() Naftilaminas

() N-hidroxi-2-acetil aminofluoreno

6.- El principal producto de excreción del cianuro es cuya formación está catalizada por la

7.- Los síntomas clínicos por intoxicación de este compuesto son palidez, cansancio, náuseas, dolores abdominales, fiebre y escalofríos; y se caracteriza por su aparición a las 24 horas de haber ingerido el alimento y puede persistir hasta dos días

() hemaglutininas

() divicina e isouramilo

() solanina

() maltol

8.- Cuál de estos alimentos posee menor contenido en CNH por mg en 100 g?

() judía variedad negra

() judía variedad blanca

() almendra amarga

() judía variedad coloreada

9.- Los factores que determinan la dosis efectiva de una sustancia a la que está expuesto el feto son:

.....

.....y

10.- La acción de la b-glucosidasa con la convicina da como resultado

.....

11.- El nombre del compuesto ODAP es

.....

12.- Al desdoblar un tioglucósido da como metabolitos:

.....,

.....,

13.- El glucósido presente en las almendras amargas es

.....

14.- En los brotes de la papa además de la presencia de la toxina
....., está presente otro compuesto llamado

.....

15.-El control de aminas presoras exógenas y de otras aminas vasoactivas lo realiza la enzima

16.- La dopamina y la norepinefrina son liberadas por las células
.....

17.- Las aminas biológicamente activas de las plátanos y aguacates son
..... y

18.- La uva espina inmadura contiene gran cantidad de
..... que puede ser oxidado en el organismo en
..... y produce

19.- La finalidad de esta técnica es minimizar cuanto sea posible las cantidades de materias extrañas

() cromatografía

() extracción

() purificación

() ninguna de las anteriores

20.- La GST cataliza la adición de glutatión al
..... con desplazamiento de cloruro