

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGICA EN ALIMENTOS
LICENCIATURA EN NUTRICION

Toxicología Alimentaria
Segunda Evaluación

Nombre: _____

Fecha: _____

Conteste cada una de las siguientes preguntas de manera correcta. Cada una tiene un valor de 3 puntos. Esta evaluación tiene un puntaje sobre 60

1.- La intoxicación por este compuesto consta de tres fases; entre sus síntomas está hiperactividad, desórdenes de percepción e incluso culmina con muerte

() Mercurio

() Plomo

() Cadmio

() Zinc

2.- La regulación de los plaguicidas; está bajo la jurisdicción de qué organismo o de cuáles organismos?

3.-Cuál es el porcentaje de absorción de Plomo en un lactante?

() 40 al 50%

() 10 al 20 %

() 0 al 5%

4.- La FDA fijó como nivel máximo aceptable de este metal en pescados como mariscos de 0,5 ppm

() Plomo

() Cadmio

() Mercurio

() Cobre

5.- Cuáles son los compuestos empleados para disminuir la acción de los nitritos?

() Eritorbato y ascorbato

() Benzoatos y sorbato

() Nitrato

6.- Estos compuestos comprenden al grupo de los insecticidas ciclodieno clorados

() aldrín y dieldrín

() paratión

() carbaril

() aldoxicarb

7.- La saxitoxina es una toxina:

() Neurobraquial

() Neuromuscular

() Neurohepática

() Neuropancreática

8.-Cuál de los siguientes tóxicos no se forma durante el procesamiento de los alimentos

- HPA
- melanoidinas
- PCB
- nitrosaminas

9.- Este aditivo alimentario es empleado en la industria láctea como sustituto de la pasteurización en el tratamiento de la leche y como conservante directo para mejorar su vida útil

- ácido benzoico
- sorbato de potasio
- peróxido de hidrógeno
- propil galato

10.- Encierre en un círculo cuál de estos compuestos desempeña un papel menor en la cancerogénesis humana

TCDD PCB Mercurio Plomo

11.- Su uso ocasiona ciertas reacciones alérgicas en la piel humana, se ha prohibido su empleo en los cosméticos

- safrol
- glutamato monosódico
- metil antranilato
- tartracina

12.- Es un cancerígeno por contacto relativamente potente

- edulcorante
- aromatizante
- colorante
- benzopireno

13.- A qué se debe el color rojo que el nitrito adopta en las carnes curadas?

14.- El zinc, el cobre, el hierro y el ácido ascórbico son agentes protectores contra este compuesto

- Cadmio
- Plomo
- Mercurio
- Nitritos

15.- Encierre en un círculo; la ausencia de qué vitamina agrava los síntomas tóxicos en la oxidación de las grasas

vitamina D vitamina A vitamina K vitamina E

16.- Estos compuestos no se metabolizan ni acumulan en el organismo y se excretan rápidamente

- insecticidas organofosforados
- insecticidas clciodienos clorados
- DDT
- insecticidas carbamatos

17.- Cuál (es) de los siguientes compuestos no poseen cierta acción anticancerígena?

- vitamina C

vitamina E

BHA

galato de propilo

18.- En solución diluida es unas 30 veces más dulce que la sacarosa y su empleo fue prohibido desde 1969

ciclamato sódico

sacarina

manitol

19.- Es un colorante azoico; su otro nombre es rojo N°2; y su estudio en ratas no observó crecimiento tumoral

amaranto

tartracina

20.- La FDA concedió a este compuesto la condición de producto GRAS, aunque ciertas personas son sensibles a un malestar pasajero como dolor de cabeza y somnolencia

safrol

tartracina

metil antranilato

ninguna de las anteriores

PREGUNTA EXTRA (por 2 puntos)

Que significa DDT?