



**Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez**

**Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez**

**Nombre del trabajo: Súper notas**

**Materia: Toxicología de los Alimentos**

**Grado: 3°**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grupo: LNU17EMC0119-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de junio del 2020.

**Bibliografía:**

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Toxicología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de [plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d0971e84.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d0971e84.pdf)

# BIOESTADISTICA COMO HERRAMIENTA PARA EVALUAR

## LA SEGURIDAD

La autoridad nacional en inocuidad de los alimentos cuentan con criterios que definen lo que se considera como una emergencia.



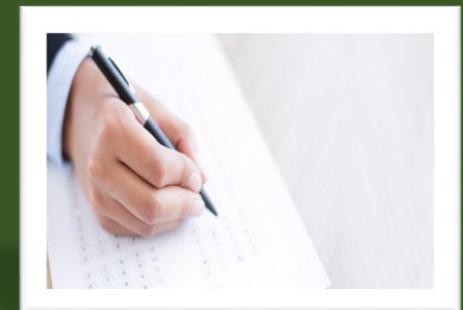
Las emergencias pueden evolucionar a partir de situaciones de inocuidad de los alimentos, que pueden surgir como eventos repentinos.



Cuando la autoridad nacional en inocuidad recibe los informes que se trata de un evento de inocuidad, es necesario determinar: la posible magnitud de un evento y necesidad de informar si el plan de intervención de emergencia debe ser activado.



Elaboración de preguntas dirigidas a evaluadores de riesgo durante una situación de emergencia relativa a la inocuidad de alimentos.



La evaluación de riesgos realizada durante una emergencia debe ser revisada con mayor rapidez.



# METABOLISMO Y FARMACOCINETICA DE LAS SUSTANCIAS

“cualquier sustancia no dañina intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción...”



La norma se aplica a toda sustancia que se ajusta a la definición de contaminantes de Codex.



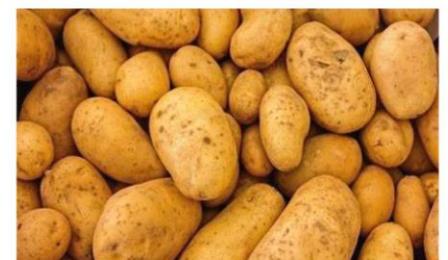
Codex de contaminante incluye las sustancias tóxicas naturales.



Se incluyen también tóxicos producidas por algas que pueden acumularse en organismos acuáticos comestibles.



Ejemplo: la solanina en patatas, que son componentes intrínsecos de los alimentos, proceden de un gen que produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas.



# IMPORTANCIA DE LAS CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS DE LAS SUSTANCIAS

La contaminación de los alimentos y piensos pueden suponer un riesgo para el ser humano.



Los niveles de contaminantes presentes en los alimentos y piensos deben ser los mas bajos y que sea posible a través de buenas prácticas.



Medidas para reducir la contaminación de alimentos y piensos: reduciendo la contaminación del medio ambiente y aplicar medidas de control de las tecnologías apropiadas.



Aplicar medidas encaminadas a descontaminar, para impedir que se comercialicen para el consumo.



Para reducir la contaminación se elaboró, un código de prácticas que incluye medidas para reducir.

