

Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

Nombre del trabajo: Super Notas

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Toxicología De Los Alimentos

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán De Domínguez Chiapas A 6 De Junio Del 2020

Bioestadística En La Evaluación De La Seguridad

¿A qué se refiere?

Principalmente, la bioestadística es una disciplina o herramienta que permite hacer el uso del análisis estadístico para resolver problemas que van relacionados al área de la salud.



Objetivos

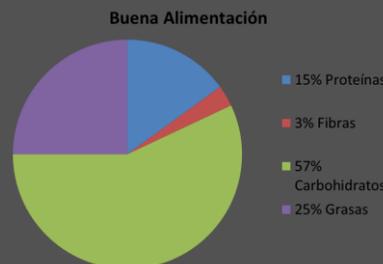
- Se utiliza el análisis estadístico para interpretar los datos obtenidos de los indicadores de salud, aplicando el método epidemiológico.
- Se emplea el método estadístico para el análisis de datos, utilizando herramientas estadísticas de los tipos de estudio para su aplicación en el área de salud.
- Evaluación e identificación de riesgos
- Se lleva a cabo diversos estudios para mantener siempre la inocuidad de los alimentos en una población.



Importancia

Una de las principales ventajas de emplear a la bioestadística es que nos va a permitir obtener datos de forma organizada sobre cualquier tema al que se pretenda estudiar o analizar.

En este caso se evalúa la inocuidad de los alimentos.



Características Físicoquímicas De Las Sustancias

Aspectos generales

La **contaminación de los alimentos** es uno de los factores principales que supone un riesgo para el ser humano, dando así, como resultado un efecto negativo para nuestro organismo.



Prevención de alimentos contaminados

Los niveles de contaminantes presentes en los alimentos deben de ser mínimos y por ello se requiere:

- Buenas prácticas de fabricación
- Buenas prácticas agrícolas
- Reducir la contaminación del medioambiente
- Aplicar buenas medidas de control tecnológicas en la producción, fabricación, procesado, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transportación y almacenamiento de los alimentos.

Todo esto con la finalidad de asegurar la inocuidad alimentaria.



Consecuencias

Los alimentos normalmente tienden a ser vulnerables a muchos agentes microbianos que al no ser manipulados bajo una norma de higiene adecuada, pueden llegar a ser los causantes de muchas enfermedades.

Es por ello que es de suma importancia llevar a cabo una evaluación del peligro para mantener en buen estado la salud de las personas.



Metabolismo Y Farmacocinética De La Sustancia

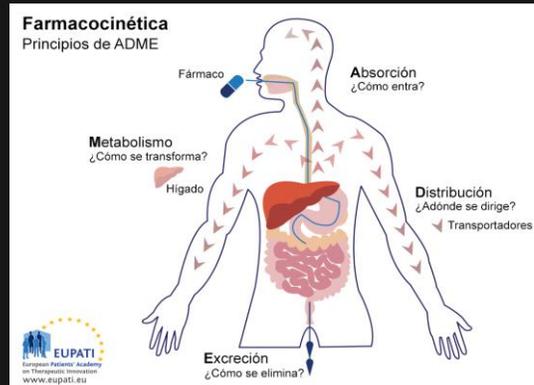
Contaminante

De acuerdo al Codex, es cualquier sustancia no añadida intencionalmente a un alimento



¿Qué es la farmacocinética?

Es una rama de la farmacología. Se refiere a cualquier cantidad de dosis (sustancia) que se le aplica a un paciente y en la manera de cómo va a reaccionar el organismo ante este.



Importancia del Codex

El objetivo principal del Codex, es la de proteger la salud de los consumidores, mediante el establecimiento de normas que permitan una buena manipulación de los productos alimenticios. Ante esto, el Codex se caracteriza por incluir:

- Etiquetado de los alimentos
- Aditivos alimentarios
- Residuos de plaguicidas
- Contaminantes tóxicos
- Métodos de análisis y toma de muestras
- Higiene de los alimentos
- Sistemas de inspección y certificaciones de importaciones y exportaciones de los alimentos.



Bibliografía

Anonimo. (06 de 06 de 2020). *Academia Europea De Pacientes*. Obtenido de <https://www.eupati.eu/es/glossary/farmacocinetica/>

Anonimo. (06 de 06 de 2020). *Organizacion Mundial De La Salud*. Obtenido de https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/es/

EcuRed. (06 de 06 de 2020). Obtenido de <https://www.ecured.cu/Bioestad%C3%ADstica>

UDS. (2020). *Toxicologia De Los Alimentos*, 40-16.