



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat
Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Alfredo Agustín
Vázquez Pérez

Nombre del trabajo: Super notas

Materia: Toxicología de los Alimentos

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 05 de junio de 2020.

2.1 Bioestadística como herramientas para evaluar la seguridad

Actúa durante una situación de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos.



Objetivo de IEAI es evitar que más personas se enfermen y mantener la confianza de la población sobre el suministro de alimentos.



Identificación de una situación de emergencia en inocuidad de los alimentos:

Determina la posible magnitud del evento

Autoridad Nacional

Informar e involucrar altos funcionamientos

Intervención en situaciones de emergencias y activarlas.

Información científica

Se utilizará en el desarrollo de la evaluación del riesgo

1) La información existente

2) Datos específicos del incidente

Evaluación de riesgo durante emergencia:



Rapidez

Evaluadores y gestores de riesgo

Comunicación activa

Determinar la concentración de microorganismos y residuos químicos en los alimentos.

Disponer de datos

Identificación del problema

Caracterización de los peligros

Evaluación de la exposición

Caracterización del riesgo

2.2 Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

Norma que solo comprende niveles máximos de contaminantes y sustancias tóxicas

Presente norma (CAC) "Comité del código alimentarius"

Contiene los principios en relación de contaminantes y toxinas presentes en los alimentos.

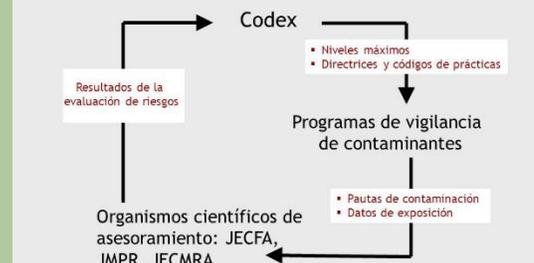
Muestramos relacionados a los contaminantes y sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los alimentos



Recomendación de la comisión del código alimentarius

Aplicar a los productos que circulan en el comercio internacional

Uso de los datos de vigilancia en la toma de decisiones sobre inocuidad de los alimentos



2.3 Metabolismo y farmacocinética de las sustancias



Contaminante

Según el código alimentario

“Es cualquier sustancia no añadida internacionalmente al alimento, está presente en dicho alimento como resultado de la producción”

Fabricación

Empaquetado

transporte

Almacenamiento



Contaminantes presentes en los alimentos como el “cobre”.

Encargado de las normas del comité del código sobre contaminantes de los alimentos (CCCF)

Protege la salud pública

Residuos de plaguicidas

Estudiados por (CCPR) comité del código sobre residuos de plaguicidas

Toxinas microbianas

Se encarga (CCFH) comité del código sobre la higiene de los alimentos.

Residuos de medicamentos veterinarios

Se encarga del comité de código sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (CCRVDF).

Residuos de coadyuvantes

Se encarga el comité de código sobre aditivos alimentarios (CCFA).

Toxinas naturales

El código de contaminante incluye estas toxinas, los micro hongos en forma de metabolitos tóxicos



No se añaden intencionalmente a los alimentos

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Toxicología de los Alimentos.pdf pág. 40-59 recuperado
file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/toxicologia.pdf

