



**Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez**

**Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez**

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: Toxicología de los alimentos**

**Grado: 3°**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grupo: LNU17EMC0119-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de mayo de 2020.

**Bibliografía:**

Universidad del sureste. (2020). Antología de Toxicología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de

[Plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/a/signatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d097e84.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/a/signatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d097e84.pdf).

FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGIA

Factores implicados en la intoxicación

Carácter toxico del agente xenobiótico

Cualquier sustancia química extraña al organismo

Sustancias químicas

- Alcohol etílico
- Cloruro de sodio
- sulfato ferroso
- Otros

Sistema biológico

Sistema biológico en el cual actúa el agente toxico

Relación dosis-respuesta

Dosis letal media:

Define el grado de toxicidad de una sustancia

Respuesta acumulativa

Efectos expresados en forma de porcentaje acumulativo

Reabsorción de tóxicos

Regula el transporte de moléculas exógenas extrañas

Índices toxicológicos

Riesgo

Agente xenobiótico puede producir daños

Seguridad

Que no se presente algún daño bajo condiciones especificas

Objetivo

Obtener el mínimo riesgo con el mayor beneficio

Dosis donde no se observa efecto adverso

DSEO

Dosis sin efecto observable

DMEO

Dosis mínima de efecto observable

DMEAO

Dosis mínima con efecto adverso observado

DSE

Dosis sin efecto

Ingesta o dosis diaria admisible

Conjunto de datos toxicológicos para un determinado agente xenobiótico

Se busca

Cantidad máxima del xenobiótico

Dosis diaria admisible

Valores: ejemplo  
- Amaranto- rata:  
DSEO: 150 mg/kcal-día  
DDA: 0.75 mg/kcal-día

Límite máximo residual

Representan el contenido máximo residual de la sustancia

Ingesta de los alimentos más comunes en la actualidad europea

- Carne de res
- Vísceras
- Grasa animal
- Huevo
- leche

- Papa
- Verduras
- cítricos

Áreas de toxicología

Tóxicos naturales

Se encuentran en alimentos con una concentración mayor a lo normal

Tóxicos intencionales

Sustancias ajenas al alimento, agregadas en cantidades conocidas

Toxico accidentales

Representan mayor riesgo para la salud

Tóxicos generados:  
Son el resultado de la transformación de los alimentos