



Nombre De Alumna:

Chien Fan Denisse Liu Robles

Nombre Del Profesor:

PASIÓN POR EDUCAR

Alfredo Agustin Vazquez Perez

Nombre Del Trabajo:

Supernotas

Materia:

Toxicología De Los Alimentos

Seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente.

DEFINICIÓN

los beneficios que se derivan de ingerir un determinado alimento, no obstante la presencia de sustancias con un cierto potencial dañino.

Características:

obtener el mínimo riesgo con el mayor beneficio, originando el concepto de "riesgo - beneficio".

Funcion:

realizar las prueba toxicológicas bajo las mismas condiciones bajo las cuales se pretende analizar el efecto toxicológico



Principales causas

- ❖ realizar las prueba toxicológicas bajo las mismas condiciones bajo las cuales se pretende analizar el efecto



Consecuencias de no realizar estas pruebas

- ❖ riesgo humano
- ❖ gestión del riesgo



❖ **Bioestadística como herramienta**

la estrategia para recabar la información necesaria para determinar si un incidente de inocuidad de los alimentos llena esos criterios.

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



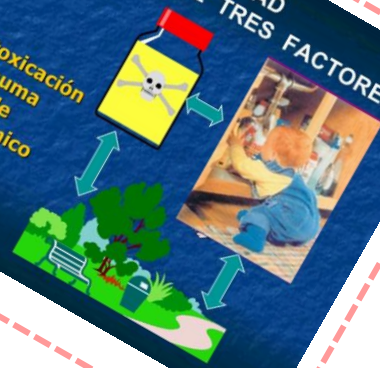
emergencia

Preparación para situaciones de emergencia:

Durante una emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos, las opciones de gestión de riesgos pueden ser

TOXICIDAD INTERACCION DE TRES FACTORES

La intoxicación es un trauma múltiple de origen químico



Primeros Auxilios en Emergencias Toxicológicas

Abordaje Multidisciplinario



Situaciones:

cuenta con poco tiempo y con información incompleta, no sea posible seguir tal cual la metodología para establecer

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



Verificación/validación de los informes iniciales provenientes de fuentes confiables

Pasos:
La fuente del informe inicial
Informes de los medios de comunicación

El inicio de las investigaciones epidemiológicas y de inocuidad de los alimentos para determinar
Si el alimento pudiera estar potencialmente contaminado con una sustancia

Activación de las respuestas ante emergencias

los procedimientos de rutina que normalmente se llevan a cabo en un evento que no es una emergencia en inocuidad

ausencia de acciones podría resultar en la ocurrencia generalizada de enfermedad

peligros

Caracterización de los peligros:

se pueden utilizar datos ya existentes de estudios de toxicidad, valores de referencia o de guía, así como los datos o modelos de dosis-respuesta.

Evaluación de la exposición:

es imprescindible consultar los datos nacionales de consumo de alimentos. En ausencia de datos representativos del consumo nacional, podrían utilizarse datos de encuestas de la compra de alimentos para hogares o tipos similares de datos estadísticos nacionales o modelos de predicción.

Las sustancias químicas peligrosas presentan riesgos para:

- la salud de las personas
- las instalaciones
- maquinaria y equipo

Al ingresar al organismo estos agentes pueden provocar a los trabajadores:



según el nivel, concentración de la sustancia y tiempo de exposición

Tipos evaluación

Evaluación de la exposición alimentaria:

es importante determinar la concentración de los microorganismos o residuos químicos en los alimentos en el momento del consumo

48

momento del consumo

Factores:

- ❖ el momento de consumo
- ❖ la exposición alimentaria a microorganismos

- ❖ estrategias de evaluación de
- ❖ Caracterización del riesgo
- ❖ Consejo de preparación de

- ❖ consumo promedio
- ❖ análisis probabilístico



Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

Bibliografía

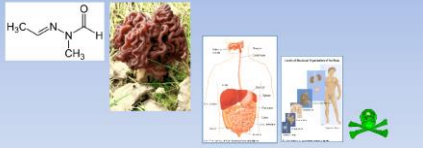
ÁMBITO DE APLICACIÓN

contiene los principios recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos



TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

GRADO CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN



productos que circulan en el comercio internacional

niveles máximos de contaminantes y sustancias tóxicas naturales que se encuentran

efectos del Codex Alimentarius

- ❖ los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos
- ❖ Cuando se hace referencia a alimentos, ello es válido también para los piensos, en los casos en que convenga

Toxicología y seguridad alimentaria

Toxicidad alimentaria por virus, bacterias y hongos



Universidad del sureste antología de toxicología alimentaria.2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/antologia%20de%20toxicologia.pdf