



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: VAZQUEZ PEREZ ALFREDO AGUSTIN

Nombre del trabajo: SUPERNOTAS

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán de Domínguez Chiapas a 06 DE JUNIO DE 2020

LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE.

OBJETIVO:

En toxicología de alimentos lo que se pretende es obtener el mínimo riesgo con el mayor beneficio, originando el concepto de “riesgo - beneficio”, para esto se debe realizar las pruebas toxicológicas bajo las mismas condiciones. Bajo las cuales se pretende analizar el efecto toxicológico, pero estas pruebas se realizan en animales y esto hace poco probable que en nuestra dieta diaria consideramos que estamos consumiendo productos sanos libres de toxinas. Pero los alimentos se pueden contaminar en la producción o elaboración, es por esto que no se sabe si un alimento está contaminado. En situaciones en las que se debe considerar la exposición combinada a múltiples productos químicos, la evaluación se realiza esencialmente de la misma manera que para una sola sustancia química.

LA CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS es un problema de salud pública importante y como consecuencia de ella, la preocupación de reglamentaciones industriales y de consumo. Por lo anterior se hace necesaria la adquisición de los conocimientos técnicos y prácticos para entender las complejidades científicas y sociales planteadas por las sustancias tóxicas presentes en los alimentos, lo cual demanda examinar el marco básico de la toxicología, sus ensayos de toxicidad, los aspectos reglamentarios de evaluación de riesgos y la toxicidad ambiental que afecta a los alimentos, ya que es necesario tener en cuenta determinadas clases de toxinas y **SUSTANCIAS TÓXICAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS TALES COMO** Adulterantes de alimentos, pesticidas, toxinas naturales, aditivos alimentarios, los migrantes de embalaje, contaminantes industriales y tóxicos formados durante el proceso, para poder describir con criterio científico la influencia de la contaminación ambiental a través de la cadena alimentaria, relacionar las sustancias que contaminan a los alimentos.



BIOESTADÍSTICA COMO HERRAMIENTA PARA EVALUAR LA SEGURIDAD

COMPRENDER Y CONOCER QUE ES LA BIOESTADÍSTICA: es la disciplina que se encarga del desarrollo y de la aplicación de métodos estadísticos para resolver problemas relacionados con las ciencias de la vida, como aquellos que surgen en medicina, salud pública o biología. Por medio de la bioestadística se puede obtener datos importantes de forma sistematizada para que, luego de ser ordenados e interpretados, puedan ser utilizados para elaborar o contrastar hipótesis de trabajo. Es usada en diversos campos de la medicina y la salud pública, como la epidemiología, nutrición y salud ambiental. Asimismo, sus métodos son aplicados en estudios relacionados con la ecología y la genómica.

ALGUNAS DE LAS APORTACIONES MÁS IMPORTANTES DE LA BIOESTADÍSTICA: se han dado en el estudio de las enfermedades. A raíz de los datos arrojados por esta disciplina se ha logrado un mejor entendimiento de la propagación de ciertas enfermedades y las características de males crónicos como el cáncer y el sida. Además, ha contribuido enormemente al desarrollo de nuevos fármacos.

PENSAMIENTO ESTADÍSTICO:

Sin lugar a dudas, el pensamiento estadístico ha permitido establecer un sistema organizado de investigación, desde el diseño de la misma, el muestreo, el control de calidad, el análisis y la presentación de la información. De ese modo, ha permitido resolver y optimizar la metodología para dar respuesta a las diversas hipótesis que se manejan en el mundo de las ciencias de la vida. Algunas razones para estudiar y aplicar la bioestadística.

La primera razón es que la información numérica está en todas partes. Por ejemplo en los periódicos, revistas de noticias o de interés general, revistas de enfermería y de ciencias de la salud en general, informes de investigación en salud, noticias de televisión, radio, etc., se encuentra gran información numérica. Para ser consumidores educados en esta información, es necesario poder leer las tablas y gráficas, así como entender el análisis de la información numérica.

Una segunda razón es que las técnicas estadísticas se utilizan para tomar decisiones que afectan nuestra vida y nuestro ejercicio profesional.

Una tercera razón es que el conocimiento de los métodos estadísticos ayuda a entender cómo se toman las decisiones y a comprender de qué manera nos afectan a nivel personal, profesional, institucional y social.

La estadística nos va a ayudar a: seleccionar las conclusiones generales más adecuadas a partir de datos parciales y representativos.

Todo esto nos ayuda a medir los riesgos en nuestra salud.



ASPECTOS LEGALES DE LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD.

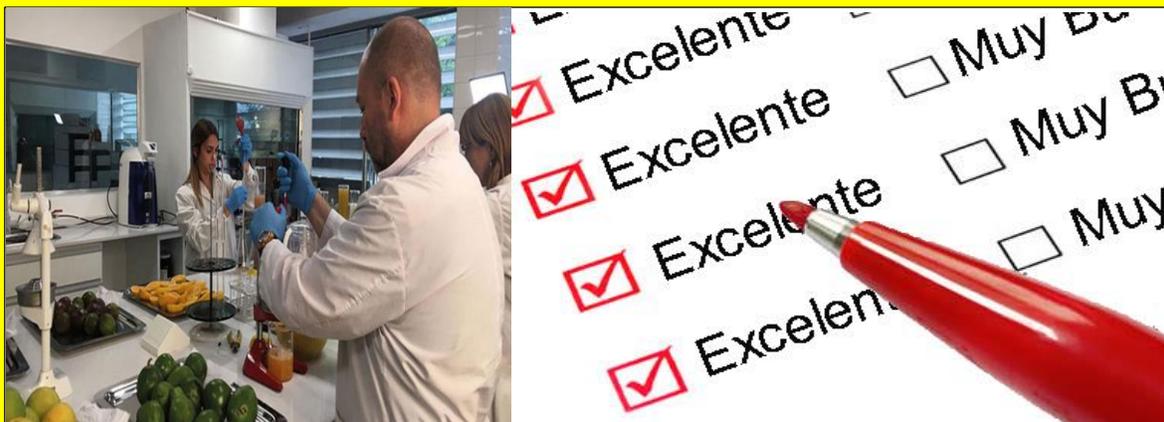
¿QUÉ ES?

Es una herramienta para identificar los riesgos más significativos inherentes a las actividades de una empresa, tanto de Procesos como de fabricación de productos o puestas en marcha de servicio, por lo tanto es un instrumento válido para mejorar el control de riesgo y la seguridad. A través de este instrumento se puede realizar un diagnóstico objetivo y global de sectores de actividad, así mediante la matriz de riesgo es posible evaluar la efectividad de la gestión de los riesgos, financieros, operativos y estratégicos que están impactando en la misión de una determinada organización. Este proceso sistemático que utiliza directrices

Administrativas, organizaciones, destrezas y capacidades operativas para ejecutar políticas y fortalecer las capacidades de afrontamiento con el fin de reducir el impacto adverso de las amenazas de origen natural o humana y la posibilidad de que ocurra un desastre este conjunto medidas para planificar acciones de prevención, respuesta y recuperación, los planes permiten la evaluación de todos los procesos. Las normas de calidad en los alimentos deben estar operando para tener la seguridad en todos los alimentos que los consumidores adquieren están libres de toxinas. La autoridad nacional e internacional debe tener políticas para mantener la seguridad en todos los productos alimenticios para evitar riesgos de intoxicación y mantener la confianza en la población consumidora.

PARA QUE ESTO SUCEDA DEBE SEGUIR UNA SERIE DE PASOS COMO: identificar la situación de emergencia,

Determinar la magnitud del evento, controlar la situación, realizar el informe de los acontecimientos, realizar un plan de intervención en dicho plan deben ir fuentes de información inicial, informe de los medios de comunicación, informe de inspectores oficiales, resultado de pruebas de laboratorio quejas de consumidor, es importante realizar todos los pasos y que estos pueden traer consecuencias graves, esta información de evaluación de riesgos que se realiza es científica y esta divide en información existente los datos específicos para completarla investigación se puede acudir a los expertos en la materia, toda la investigación se debe realizar con todos los datos obtenidos ya que puede ser que los productos resulten peligrosos para la salud, estas acciones no solo se realizan cuando se detecten alimentos contaminados también se realizan antes de lanzarlos al mercado, ya que toman en cuenta la temperatura, el periodo en que permanecerán en el almacén y se mantenga en buen estado hasta el momento de su consumo.



Bibliografía.

Toxicología de los alimentos.- antología UDS.- PAG. 174.