



**Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro**

**Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín**

**Nombre del trabajo: Super nota**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Materia: Toxicología de los alimentos**

**Grado: 3°**

**Grupo: NUTRICION**

# Bioestadística en la evaluación de la seguridad

## ¿Qué es?

La bioestadística se refiere a una disciplina, ya que eso permite hacer análisis estadísticos para poder resolver problemas en el área de la salud. Previo a que ocurra alguna situación de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos, es útil que la autoridad nacional en inocuidad de los alimentos cuente con criterios que definan lo que se considerará como una emergencia.



## Situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos, son opciones de riesgos que están limitadas y son decisiones que se deben tomar rápidamente. Es una situación donde se cuenta con un menor de tiempo y con una información incompleta. Ya que con eso no se pueda llevar a cabo una metodología.



## Característica

Ante la falta de datos disponibles de dosis-respuesta, se debe aplicar un enfoque que tienda hacia la cautela, de tal forma que se pudiera considerar como susceptible del peligro a toda la población. Cuando se realiza una evaluación de riesgos durante una emergencia, la revisión inicial de la información con la que se disponga generalmente será de carácter cualitativo, o potencialmente semicuantitativo, debido a las limitaciones de tiempo e información.



## Objetivo

Sirve para el análisis estadístico para poder interpretar los datos estadísticos, de los análisis de salud.



## Preparación

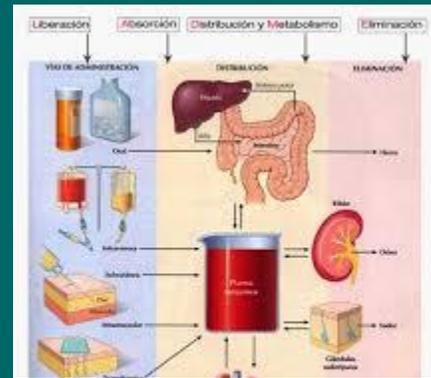
surgen durante el desarrollo de la evaluación de riesgos deben documentarse y comunicarse a los gestores de riesgos desde las primeras etapas del proceso, tanto como sea posible.



# Metabolismo y farmacocinética de las sustancias.

## Contaminante

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción: incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado.



## Toxinas naturales incluidas

Son las sustancias tóxicas naturales endógenas, tales como por ejemplo la solanina en las patatas (papas), que son componentes intrínsecos de los alimentos y piensos, y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas, es decir, las fitotoxinas.



## Nivel máximo del contaminante

para un contaminante presente en un producto alimenticio o forrajero es la concentración máxima de esa sustancia, No obstante, estas sustancias son de competencia de algún contaminante.



## ¿Qué es?

Es el **metabolismo** de los fármacos es una de las fases clave de la **farmacocinética** de un medicamento, ya que determina su inactivación o activación y por lo tanto sus efectos.



# Importancia de las características fisicoquímicas de las sustancias

¿Qué es?



Es una contaminación de los alimentos, tiene un gran riesgo. Ya que algunos alimentos pueden tener un impacto negativo, en la calidad de alimentos. Los alimentos se pueden contaminar por varias causas



Causas

Evitar la contaminación de los alimentos, en la fuente ya que con eso reduciendo la contaminación del medio ambiente. De control de las tecnologías apropiadas en la producción, fabricación, procesado, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte y almacenamiento de alimentos y piensos.



Alimentos contaminados

La intoxicación alimentaria sucede luego de ingerir alimentos contaminados por bacterias. Los síntomas de la intoxicación alimentaria son básicamente los mismos que los de una infección gastrointestinal: calambres abdominales, náusea, vómitos, diarrea y fiebre. Pero si su hijo y otra persona que haya ingerido el mismo alimento tienen los mismos síntomas, es más probable que el problema sea una intoxicación alimentaria que una infección gastrointestinal.



Aspectos en los alimentos

Son aquellos alimentos que tienen como factores de riesgo, principalmente en el ser humano. Ya que con eso puede dar un daño negativo para el organismo



## Bibliografía:

UDS (2020). Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente.  
Toxicología de los Alimentos.