



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez Pérez

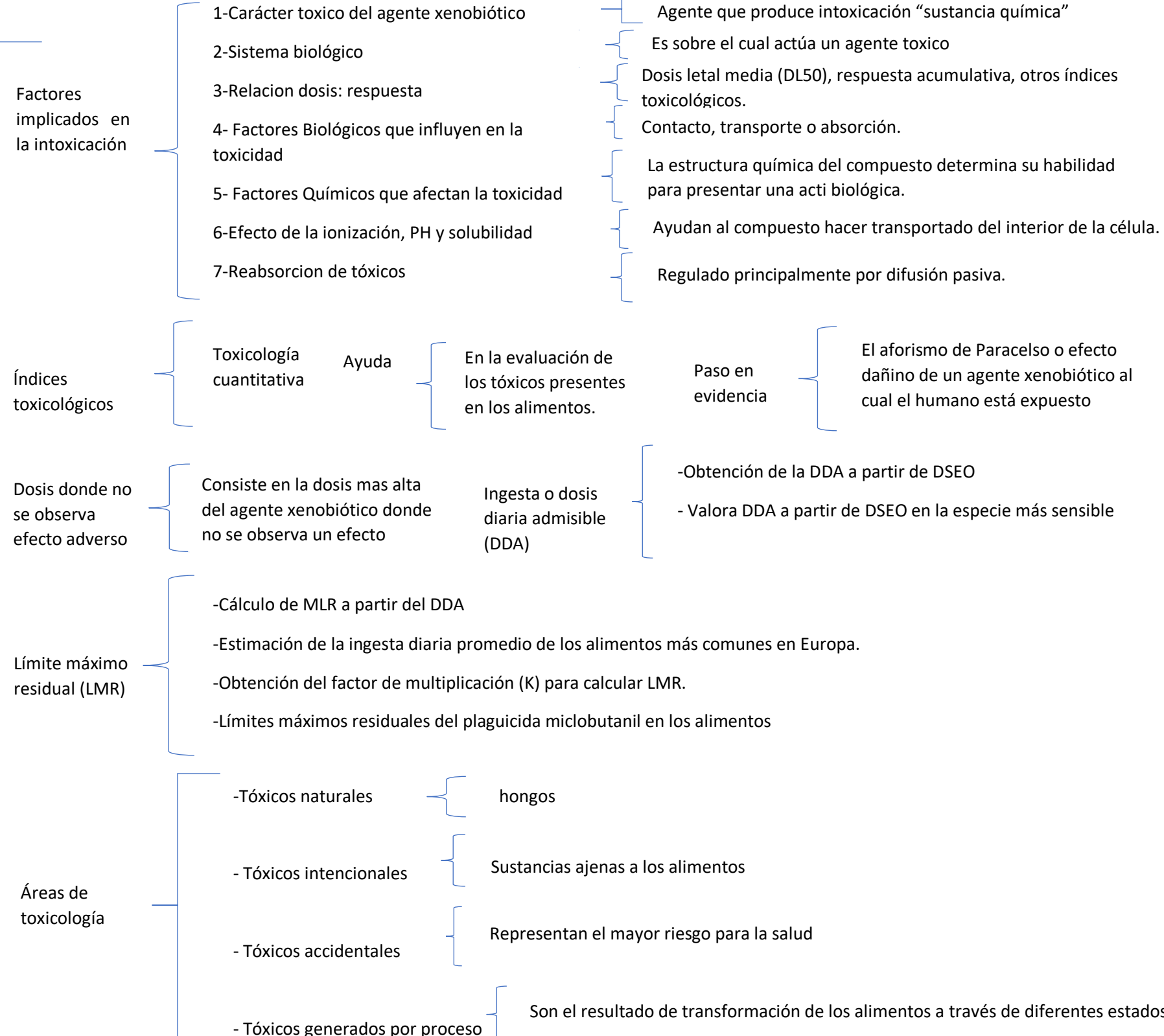
Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico “Fundamentos de la Toxicología”

Materia: Toxicología de los Alimentos

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de mayo de 2020.

Fundamentos de la Toxicología



Factores implicados en la intoxicación

- 1-Carácter toxico del agente xenobiótico
- 2-Sistema biológico
- 3-Relacion dosis: respuesta
- 4- Factores Biológicos que influyen en la toxicidad
- 5- Factores Químicos que afectan la toxicidad
- 6-Efecto de la ionización, PH y solubilidad
- 7-Reabsorcion de tóxicos

- Agente que produce intoxicación "sustancia química"
- Es sobre el cual actúa un agente toxico
- Dosis letal media (DL50), respuesta acumulativa, otros índices toxicológicos.
- Contacto, transporte o absorción.
- La estructura química del compuesto determina su habilidad para presentar una acti biológica.
- Ayudan al compuesto hacer transportado del interior de la célula.
- Regulado principalmente por difusión pasiva.

Índices toxicológicos

Toxicología cuantitativa

Ayuda

En la evaluación de los tóxicos presentes en los alimentos.

Paso en evidencia

El aforismo de Paracelso o efecto dañino de un agente xenobiótico al cual el humano está expuesto

Dosis donde no se observa efecto adverso

Consiste en la dosis mas alta del agente xenobiótico donde no se observa un efecto

Ingesta o dosis diaria admisible (DDA)

- Obtención de la DDA a partir de DSEO
- Valora DDA a partir de DSEO en la especie más sensible

Límite máximo residual (LMR)

- Cálculo de MLR a partir del DDA
- Estimación de la ingesta diaria promedio de los alimentos más comunes en Europa.
- Obtención del factor de multiplicación (K) para calcular LMR.
- Límites máximos residuales del plaguicida miclobutanil en los alimentos

Áreas de toxicología

-Tóxicos naturales

hongos

- Tóxicos intencionales

Sustancias ajenas a los alimentos

- Tóxicos accidentales

Representan el mayor riesgo para la salud

- Tóxicos generados por proceso

Son el resultado de transformación de los alimentos a través de diferentes estados

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Toxicología de los Alimentos.pdf pág. 5-39 recuperado
file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/toxicologia.pdf