



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de junio del 2020.

# Metabolismo y farmacocinética de las sustancias

# Métodos para la evaluación de la seguridad

# Toxicidad aguda

## Contaminante

Se define como

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción, fabricación, etc.

La norma se aplica a

Toda sustancia que se ajuste a la definición de contaminante del Codex, incluidos los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos.

## Toxinas naturales incluidas en la presente Norma

Estas toxinas son

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 y expresiones afines

Es la

Concentración máxima de esa sustancia que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en dicho producto.

## Información toxicológica

Es

Identificación de las sustancias tóxicas, metabolismo de los seres humanos y los animales, según convenga, toxicocinética y toxicodinámica y asesoramiento toxicológico integrado de expertos.

## Datos de los análisis

Son los

Datos cualitativos y cuantitativos validados sobre muestras representativas, datos de ingestión, a presencia en alimentos de importancia dietética para el contaminante, etc.

## Consideraciones tecnológicas

Es la

Información sobre procesos de contaminación, opciones y consideraciones sobre la gestión de riesgos y examen de los posibles niveles máximos en los alimentos y piensos

## Toxicidad aguda

Se refiere a

Las Directrices para el estudio de la ingestión alimentaria de contaminantes químicos.

## Consideraciones relacionadas con la evaluación de riesgos y gestión de riesgos

Se lleva a cabo por

De conformidad con los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos.

## Establecimiento de niveles máximos

Se establecen para

Productos primarios y expresa la concentración del contaminante en el producto tal como se presenta considerando el peso del producto fresco.

Y se manifiestan en

Una gran variedad de formas, incluyendo cáncer, cataratas, úlceras pépticas y efectos reproductivos y además, los xenobióticos pueden tener diversos efectos a diferentes dosis.

## Bibliografía

Universidad del sureste. (2020). Antología de toxicología de los alimentos. PDF.  
Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d0971e84.pdf>