



Nombre del alumno: Ana Paola Segundo
Figueroa

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: Tercer cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de
Mayo del 2021

1.1. Factores implicados en la intoxicación:

Los factores de riesgo estudiados que se asocian significativamente a las intoxicaciones agudas son: uso y/o presencia de alimentos y productos cosméticos; medicamentos y plantas medicinales; productos para el control de plagas; productos para el tratamiento y purificación del agua.



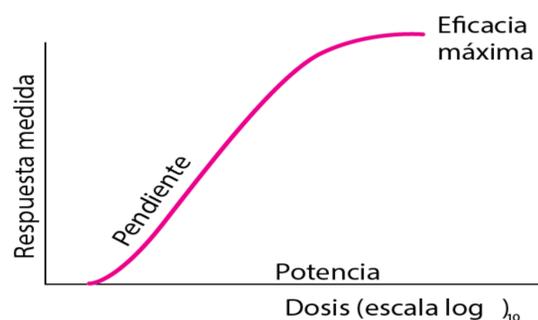
1.4. Dosis donde no se observa respuesta:

En toxicología de alimentos lo que se pretende es prevenir el riesgo a un determinado agente xenobiótico por una ingesta repetitiva y a largo plazo; por consiguiente los estudios que tienen validez, son aquellos de toxicidad crónica y en donde se monitorean los efectos tóxicos sutiles.



1.2. Relación dosis- respuesta:

La relación dosis-respuesta, que comprende los principios de farmacocinética y farmacodinamia, permite determinar la dosis necesaria, su frecuencia y el índice terapéutico de un fármaco para una población dada.



1.5. Ingesta a dosis diaria admisible:

Estimación de la cantidad de una sustancia presente en un alimento y/o en el agua potable, expresada en función del peso corporal, que puede ser ingerida diariamente durante toda la vida sin que se aprecie un riesgo sobre la salud del consumidor y teniendo en cuenta el nivel de conocimiento



1.7. Áreas de toxicología:

La toxicología relacionada con los alimentos ha alcanzado un estado preponderante en los últimos años, como puede apreciarse por la cantidad considerable de relatos médicos publicados en diferentes revistas y textos especializados donde se mencionan desde malestares leves hasta casos fatales como el del botulismo o intoxicaciones por marea roja.

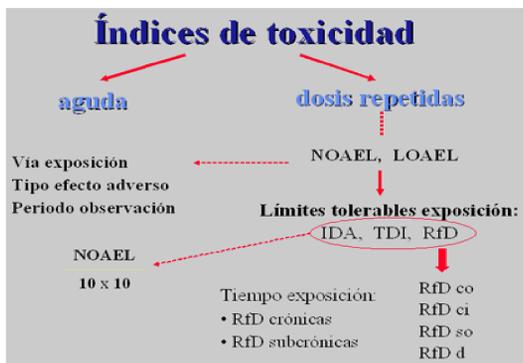


1.3. Índices Toxicológicos:

Los índices de toxicidad son los parámetros toxicológicos que se utilizan en la evaluación de riesgos y se obtienen de los estudios de dosis-respuesta. Los valores de estos parámetros son los que se comparan con las dosis suministradas que se estiman en los estudios de exposición a tóxicos ambientales

1.6. Límite máximo residual:

Otro parámetro que está muy relacionado con los alimentos es el llamado límite máximo residual (LMR), que es de amplio uso en la aplicación en plaguicidas. Estos límites máximos residuales representan el contenido máximo residual de la sustancia analizada que se permite que esté presente en un determinado alimento o grupo de alimentos; y son el resultado de estudios experimentales de acuerdo a las " Buenas Prácticas Agrícolas" (BPA).



Bibliografía:

UDS.2021. Antología Toxicología de los alimentos. Utilizado el 21 de Mayo del 2021.PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/1c6d4141e5799b5fb7519fd943eb7f9f-LC-LNU305.pdf>