



**Nombre de alumno: Damaris  
Gabriela Pérez Santizo**

**Nombre del profesor: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY**

**Nombre del trabajo: Mapa  
conceptual**

**Materia: TOXICOLOGIA DE LOS  
ALIMENTOS**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

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

En toxicología de alimentos lo que se pretende es obtener el mínimo riesgo con el mayor beneficio, originando el concepto de "riesgo - beneficio"

**BIOESTADÍSTICA  
PARA EVALUAR LA  
SEGURIDAD.**

*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*

**TOXICIDAD  
CRÓNICA**

*El objetivo de este tipo de pruebas es investigar la toxicidad en órganos, obtenida de los datos de dosis efecto con los cuales se diseñan las pruebas de toxicidad crónica*

**TOXICIDAD  
SUBCRÓNICA**

*Implica dosis repetidas del compuesto químico a probar, normalmente se administra por un periodo de aproximadamente 90 días.*

**TOXICIDAD AGUDA.**

*La toxicidad aguda se investiga frecuentemente en ratas. Donde el efecto tóxico cuantificable o parámetro, es la muerte. Típicamente una prueba de toxicidad aguda consiste en la exposición en una sola ocasión a grupos de 10 a 20 animales cada uno*

**MÉTODOS PARA  
EVALUACIÓN DE  
SEGURIDAD.**

*Información toxicológica, Datos de los análisis, Datos de ingestión, Consideraciones tecnológicas. Criterios para evaluación niveles máximos: Introducción, Información toxicológica, Datos analíticos*

**CARACTERÍSTICAS  
FISICOQUÍMICAS DE  
LAS SUSTANCIAS**

*Evitar contaminación de alimentos y piensos en la fuente, Aplicar medida de control de las tecnologías, y medidas para descontaminar los alimentos o piensos y medidas para impedir que se comercialicen*

**ASPECTOS  
LEGALES DE LA  
EVALUACIÓN DE LA  
SEGURIDAD.**

*deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional. Esta norma comprende únicamente niveles máximos de contaminantes y sustancias tóxicas naturales*

**METABOLISMO Y  
FARMACOCINÉTICA  
DE LAS  
SUSTANCIAS.**

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

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/>