



**Nombre de alumnos: Lourdes Jazmín
Pérez Pérez**

**Nombre del profesor: Luz elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

Materia: Toxicología de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: “3^oer cuatrimestre”

Grupo: “A”

Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente.

Aspectos Legales de la evaluación de la seguridad.

contiene los principios recomendados por el Codex Alimentarius

Indican también los niveles máximos

planes de muestreo relacionados de los contaminantes

Bioestadística como herramienta para evaluar la seguridad

Las emergencias pueden evolucionar a partir de

situaciones de inocuidad de los alimentos de rutina

Informes de los medios de comunicación

Inspectores oficiales de alimentos

Importancia de las características fisicoquímicas de las sustancias

Evitar la contaminación de los alimentos y piensos en la fuente

Aplicar medidas encaminadas a descontaminar los alimentos o piensos contaminados

Principios para establecer niveles máximos en alimentos y piensos

Metabolismo y farmacocinética de la sustancia

se ajuste a la definición de contaminante del Codex

tienen el objetivo de proteger la salud pública.

incluyen también las toxinas producidas por algas

Métodos para la evaluación de la seguridad

La información toxicológica.

Los datos de los análisis

Los datos de la ingestión

Las consideraciones tecnológicas

Toxicidad aguda

sustancia química se refiere a los efectos adversos

se manifiestan tras la administración por vía oral o cutánea

Una sola dosis de dicha sustancia

Toxicidad subcrónica.

Es una capacidad de una sustancia para producir efectos adversos sobre un ser vivo

Haciendo referencia a un período de tiempo intermedio

no se trata ni de una exposición aguda

ni tampoco una exposición crónica

Toxicidad crónica

una sustancia de causar daños a largo plazo

tienen un período de latencia y se manifiestan después de un largo tiempo.

Los efectos tóxicos crónicos pueden resultar de una exposición simple