



Nombre del alumno: Silvia Itzel Calderón
Pulido

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Toxicología de los alimentos

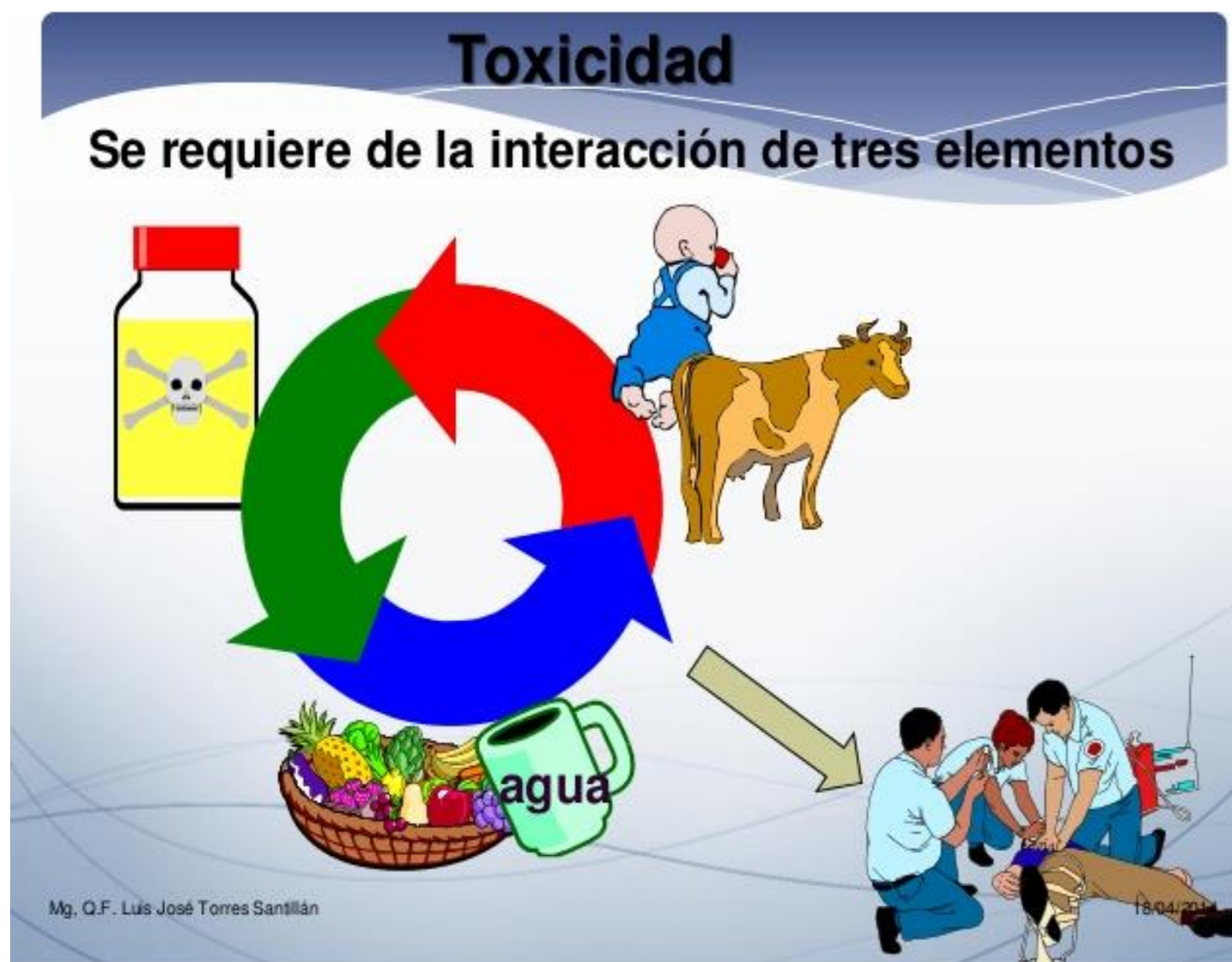
Grado: Tercer cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de Mayo
del 2021

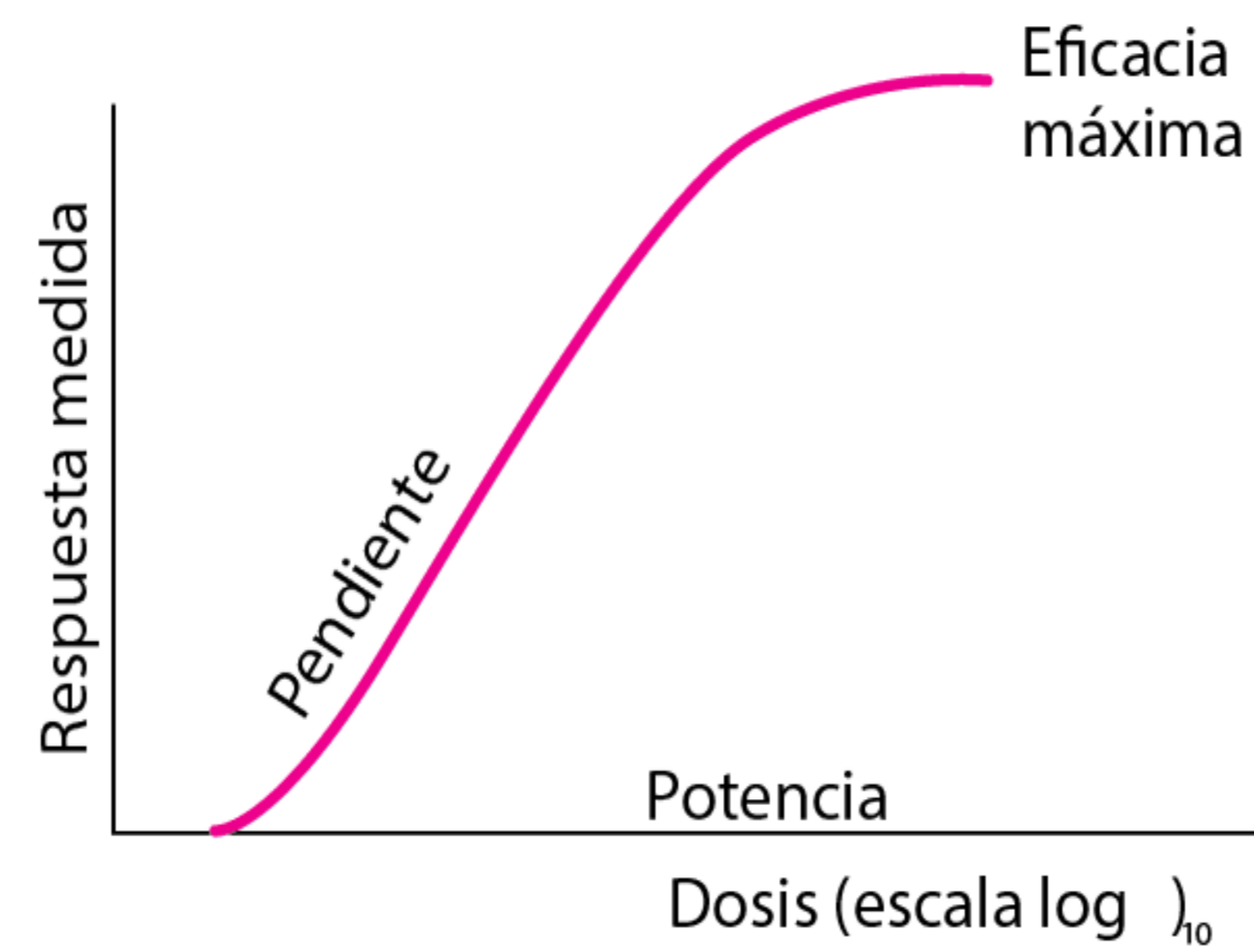
1.1. Factores implicados en la intoxicación:

La acción de un agente tóxico sobre un organismo vivo denominado como intoxicación, es un proceso relativamente complejo, en el cual están involucrados muchos factores. Sin embargo, hay por lo menos cinco factores que están íntimamente ligados al fenómeno de la intoxicación y que a continuación se describen.



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.



1.3. 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.



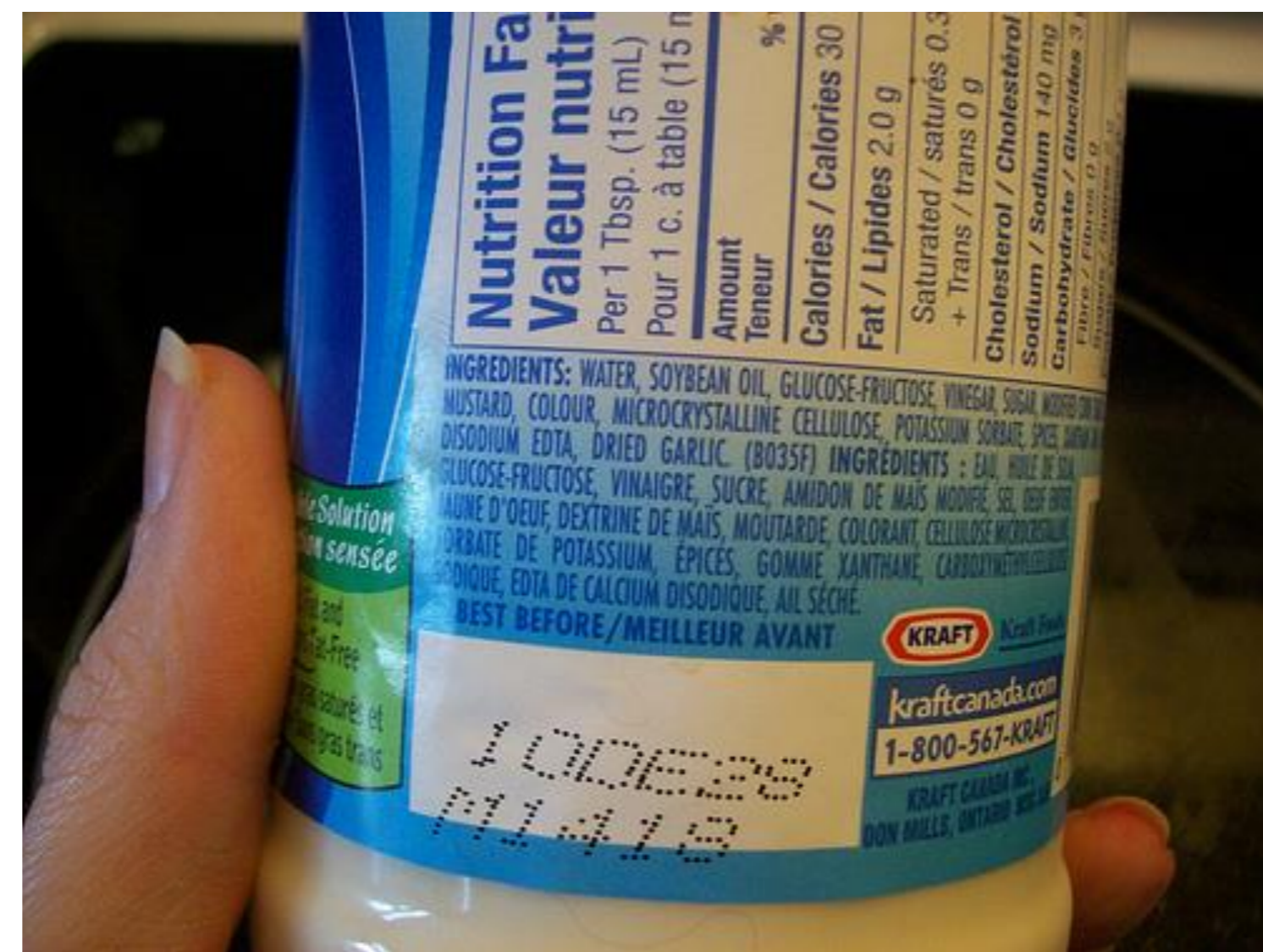
1.4. Dosis donde no se observa respuesta:

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.



1.5. Ingesta a dosis diaria admisible:

El concepto de dosis diaria admisible (DDA) o también denominada ingesta diaria admisible (IDA), se refiere a la expresión simplificada del conjunto de datos toxicológicos de que se dispone para un determinado agente xenobiótico. En sí la DDA corresponde a la cantidad de una sustancia que pueda ser ingerida diariamente por un individuo durante toda su vida, sin que le produzca un daño a la salud.



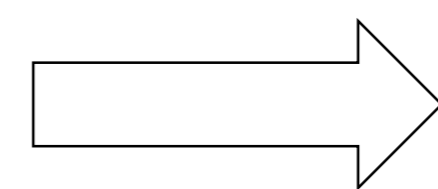
1.6. Límite máximo residual:

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).



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.



Bibliografía:

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

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/1c6d4141e5799b5fb7519fd943eb7f9f-LC-LNU305.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/1c6d4141e5799b5fb7519fd943eb7f9f-LC-LNU305.pdf)