



**INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE "MATUTINO"**

**ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA DEL ENSAYO: CUADRO SINOPTICO UNIDAD 2**

**DOCENTE: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ**

**GRADO Y GRUPO: TERCERO CUATRIMESTRE**

**AUTORES:**

**FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

**LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 12 DE JUNIO DE 2022**

**<file:///C:/Users/copg6/OneDrive/Sicodig/TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>**

# UNIDAD 2

## Alergias alimentarias

alimentos

Es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede ocasionar signos y síntomas

Como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias

aparecen debido a que se produce un fallo en la tolerancia del sistema inmune por varios posibles factores: La genética de las personas.

La urticaria por alimentos suele durar poco tiempo. A menudo desaparece en menos de 6 horas

## Alergia mediada por IgE

IgE

Es la reacción de hipersensibilidad a alimentos inmunológica producida por un mecanismo mediado por la IgE

La clínica más frecuente es la cutáneo-mucosa, aunque también pueden estar implicados el aparato digestivo o el respiratorio.

La forma más grave es la anafilaxia

La alergia a alimentos mediada por IgE se produce por un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica

La causa de la alergia mediada por IgE es muy compleja: en resumen, el cuerpo reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla

## Alergia no mediada por IgE

IgE

Es una patología de elevada prevalencia en la población infantil, estimándose que hasta un 60% de los casos de alergia a las proteínas de leche de vaca (PLV) estarían producidos por mecanismos no mediados por IgE

Se caracteriza por cambios inflamatorios en colon y recto, secundarios a la reacción inmunitaria que se desencadena por la ingestión de proteínas extrañas

El cuadro clínico típico es la forma aguda, y consiste en vómitos profusos que suelen acompañarse de palidez y letargia y que aparecen de forma retardada a la ingestión del alimento (habitualmente unas 2 horas después)

La enteropatía inducida por proteínas alimentarias se presenta como un cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas después de la introducción del alimento en la dieta

## Intolerancia alimentaria

Es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes

Que provocan en el sistema inmunológico la formación de anticuerpos frente a proteínas de determinadas sustancias alimentarias

La intolerancia alimentaria no es lo mismo que la alergia alimentaria

Esta última desencadena una reacción mucho más acelerada en el sistema inmunológico y peligroso para la salud

Los síntomas o manifestaciones orgánicas que suelen provocar son diarrea, náuseas, dolor abdominal, dolor de cabeza, dificultad para deglutir, fatiga, acné u otros problemas en la piel



# UNIDAD 2

## Sensibilidad alimentaria

Su cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo

Los síntomas de una sensibilidad alimentaria se limitan principalmente a problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea

La sensibilidad alimentaria ocurre con mayor frecuencia e lactantes o infantes preescolares, aunque se puede presentar en cualquier etapa de la vida

Los síntomas y signos que se producen son menores que en una intolerancia alimentaria y generalmente involucran únicamente al aparato gastrointestinal

## Farmacocinética

Es la rama de la farmacología que estudia los procesos a los que un fármaco es sometido a través de su paso por el organismo

Por esta razón a estos compuestos se les ha llamado xenobióticos

Para que el proceso de intoxicación ocurra, es necesario que penetren en el organismo y que interactúen, a nivel molecular, con los sistemas biológicos

El conocimiento de la cinética de una sustancia en un organismo permite comparar, explorar y predecir su comportamiento en el organismo; además, en la toxicología clínica este conocimiento es útil en el diagnóstico de una intoxicación

## Farmacodinamia

Es el estudio de los efectos bioquímicos, fisiológicos y moleculares en el cuerpo y comprende la unión a receptores

Los efectos de casi todos los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macrocelulares del organismo

Los medicamentos o fármacos nunca crean efectos nuevos en el organismo, si no que se limitan a potenciar o inhibir efectos ya existentes

Los fármacos no crean efectos, sino que modulan funciones de nuestro cuerpo a través de la afinidad y de la existencia o no de actividad intrínseca de los mismos con los receptores

## Tipos de toxicidad

La toxicidad puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte

Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos o se generan en la evolución natural de los mismos.

Exógenos o ajenos al alimento, Todos los que no se encuentran en el alimento de un modo natural

La toxicidad que produce el agente xenobiótico, puede clasificarse como aguda, subcrónica y crónica, dependiendo de la reacción biológica que manifiesta el organismos

# UNIDAD 2

## Toxicidad aguda

Es la capacidad de una sustancia de causar daño durante su exposición a esta

Los síntomas se pueden presentar durante la exposición, pocas horas después, o pocos días después de la exposición

Una intoxicación aguda puede ocurrir si, por ejemplo, no se tiene la protección adecuada durante la aplicación o si se está expuesto a la acción del viento mientras se rocía el producto

Los efectos de una toxicidad aguda pueden ser tan ligeros como náuseas, dolores de cabeza o contracciones estomacales; o tan severos como convulsiones, coma o la muerte

## Toxicidad crónica

es la propiedad de una sustancia de causar daños a largo plazo

Estos efectos tienen un período de latencia y se manifiestan después de un largo tiempo

Los efectos tóxicos crónicos pueden resultar de una exposición simple severa o repetidas exposiciones a lo largo de un período

Suele ser accidental y se observa en pacientes que reúnen ciertas condiciones, sobre todo consumo de alcohol, e ingieren el fármaco como analgésico durante varios días

## Aspectos Legales de la evaluación de la seguridad

Es materia de una discusión multidisciplinaria compleja, en donde también se deben tomar en cuenta los beneficios que se derivan de ingerir un determinado alimento, no obstante

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

Las emergencias pueden evolucionar a partir de situaciones de inocuidad de los alimentos de rutina normales que no son en sí una emergencia, o pueden surgir como eventos repentinos

Es importante registrar el resultado de los pasos iniciales, y de todo el proceso de análisis de riesgos durante una emergencia

## Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP)

Es un procedimiento que tiene como propósito mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos o de cualquier otro tipo pongan en riesgo la salud del consumidor

Por lo que el HACCP fue diseñado como herramienta para reducir, eliminar o controlar los peligros a niveles aceptables en los alimentos

Generar las condiciones óptimas tanto de operación y ambiente, como base para la construcción del sistema HACCPA y su aplicación como herramienta para la toxicología alimentaria

Identificar, evaluar, prevenir, y controlar peligros significativos a lo largo de la cadena de producción con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos