



Universidad del Sureste

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

Cuadro Sinóptico: Unidad II

Mauren Fernanda Méndez Pacheco

Profra: Yeni Karen Canales Hernández

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

2.1 Alergias alimentarias

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

- Alergia mediada por IgE
- Alergia no mediada por IgE

reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal, generalmente a proteínas alimentarias.
patología de elevada prevalencia en la población infantil

2.2 Intolerancia alimentaria

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.

2.3 Sensibilida alimentaria

- El cuerpo no puede digerir bien un alimento causando malestar en el aparato digestivo
- ocurre con mayor frecuencia e lactantes o infantes y preescolares

problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea.

2.4 Farmacocinética

Estudia el curso temporal de las concentraciones y cantidades de los fármacos y sus metabolitos en el organismo

- ABSORCIÓN
- DISTRIBUCIÓN
- METABOLISMO
- EXCRECIÓN

parámetros que modificarán la acción concreta de un fármaco

- Fisiológicos: edad, sexo, raza, etc.
- Patológicos: estrés, insuficiencia renal, cardiopatías, etc.
- Farmacológicos: dosis, vías de administración, etc.
- Ambientales: condiciones meteorológicas,

2.5 Farmacodinamia

La acción que ejerce el fármaco sobre el organismo

Receptores: son estructuras celulares que tienen una finalidad concreta y que son activados en su actuación por distintas sustancias

2.6 Tipos de toxicidad

- Toxicidad: como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.
- Se clasifican por su origen
 - Endógenos o propios del alimento: sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos
 - Exógenos o ajenos al alimento: todos los que no se encuentran en el alimento de un modo natural.

Toxicidad aguda
Toxicidad crónica

2.7 Aspectos Legales de la evaluación de la seguridad

Obtener el mínimo riesgo con el mayor beneficio, originando el concepto de "riesgo - beneficio"

Detectar y prevenir los factores de riesgos dentro de la industria alimentaria

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

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

TAREAS

- a) Conformación del equipo HACCP
- b) Describir el producto
- c) Determinación del uso previsto del producto
- d) Diseñar un diagrama de flujo con este equipo
- e) Confirmación del diagrama de flujo.

PRINCIPIOS

- Realizar un análisis de peligros
- Determinar los puntos críticos (PCC)
- Establecer los límites críticos
- Determinar los procedimientos de monitoreo-
- Determinar los procedimientos de verificación
- Definir los procedimientos de registros y documentación.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA:

Antología UDS.

Toxicología de los Alimentos

Licenciatura en Nutrición 3er Cuatrimestre

LINK: [d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305 TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.pdf](#)