



NOMBRE DEL ALUMNO: ALEJANDRA PÉREZ GÓMEZ

NOMBRE DEL TEMA: SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

NOMBRE DE LA MATERIA: TOXICOLOGÍA

LICENCIATURA: NUTRICIÓN

CUATRIMESTRE: TERCERO

# SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

## ALERGIAS ALIMENTARIAS

### ALERGÍA MEDIADA POR IGE

Se refiere a un tipo específico de reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal, generalmente a proteínas alimentarias.

### ALERGÍA NO MEDIADA POR 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.

## INTOLERANCIA ALIMENTARIA

La 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.

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.

## SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

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

La farmacocinética estudia los cambios que ocurren a través del tiempo en la absorción, distribución y eliminación de toda sustancia extraña al organismo.

La farmacodinámica puede definirse, en pocas palabras, como la acción que ejerce el fármaco sobre el organismo. Los efectos de casi todos los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macromoleculares del organismo.

# SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

## TIPOS DE TOXICIDAD

### TOXICIDAD AGUDA

La 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.

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 CRONICA

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 periodo

## ASPECTOS LEGALES DE LAS EVALUACIONES DE LA SEGURIDAD

La aceptación de un riesgo 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, la presencia de sustancias con un cierto potencial dañino.

## TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA IMPLEMENTAR ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP)

El sistema 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, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población.

# Bibliografía

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 2022.TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. UNIDAD 2. PÁGINAS 51-71. RECUPERADO EL 11 DE JUNIO DEL 2022