

NOMBRE DEL ALUMNO: SYLVIA MILETH GUTIERREZ CITA

TEMA :MAPA CONCEPTUAL UNIDAD 2

MATERIA:TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



NOMBRE DEL PROFESOR: JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS. 10 DE JUNIO DEL 2022

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

ALERGIAS ALIMENTARIAS

¿Qué son?

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



SINTOMAS

CAUSAS

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Es cuando

SINTOMAS

Sensibilidad alimentaria

- Urticaria
- Eczemas
- Hinchazón
- Dificultad para respirar

- Se desencadenan a causa de ciertas proteínas en los alimentos
- MARISCOS
 - HUEVOS
 - LECHE DE VACA
 - TRIGO
 - SOYA
 - FRUTOS SECOS

- Sistemas ajenos al inmune como el digestivo producen respuesta

- Diarrea
- Náuseas
- Dolor abdominal, cabeza,
- Dificultad para deglutir
- Fatiga
- Acné

- Es cuando no puede digerir bien un alimento y causa malestar en el aparato digestivo

Tipos

Alergia mediada por IgE

Alergia no mediada por IgE

FACTORES DE RIESGO

- Se pueden consumir pequeñas cantidades del alimento sin tener reacción

IgE es la abreviatura de inmunoglobulina E (Anticuerpo)

- Antecedentes familiares
- Otras alergias
- Edad
- Asma

- Mas frecuentes inmediatas
Mayor gravedad

- Menor frecuencia
Tardia
Menor gravedad

- Proctocolitis alergica
- Enterocolitis por proteínas alimentarias
- Enteropatía por proteínas de la dieta



En cambio en una alergia

- Una pequeña cantidad puede desencadenar Anafilaxia (Se pone en riesgo su vida)

¿Qué es?

Es la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.

Se clasifican en

Endógenos

Sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos

La toxicidad natural de los alimentos procede de toxinas animales o Vegetales

Exógenos

Todos los que no se encuentran en el alimento de un modo natural

Por ejemplo

Se originan por la aplicación de la tecnología industria

- Formados durante el Procesado
- Preparación
- Almacenamiento de los alimentos

Farmacología

Farmacocinética

Estudia los cambios que ocurren a través del tiempo en la absorción, distribución y eliminación de toda sustancia extraña



Farmacodinamia

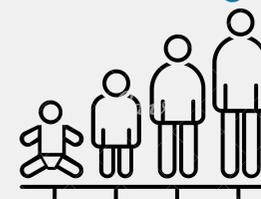
La acción que ejerce el fármaco sobre el organismo

Parametros

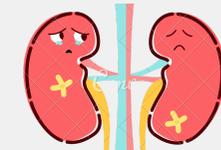
Ambientales



Fisiológico



Patológicos



BIBLIOGRAFIA

Universidad del sureste 2020. Antología de Toxicología de los alimentos
Unidad 2 Páginas 51-66 Recuperado el 10 junio 2022