



# Súper nota

**Nombre del Alumno:** Carla Karina Calvo Ortega

**Nombre del tema:** Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente

**Parcial:** 2

**Nombre de la Materia:** Toxicología de los alimentos

**Nombre del profesor:** LNU. Julibeth Martínez Guillen

**Nombre de la Licenciatura:** Nutrición

**Cuatrimestre:** Tercero

**Fecha:** 9 de junio del 2022

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

## Alergias alimentarias

reacción

Sistema inmunitario

ocurre por

Ingerir determinado alimento

ocasiona

Síntomas graves

Anafilaxia

mas comunes

se define como

- Hormigueo
- Urticaria
- Hinchazón
- Mareos

Afectación sistemática

de

Dos o mas órganos

identifica

Sustancias en alimentos

como

Algo dañino

en respuesta

Células liberan anticuerpos

como

Inmunoglobulina E (IgE)

neutraliza

Sustancia alimenticia

## Intolerancia alimentaria

es

Reacción adversa del organismo

por la

Ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes

provocan

Formación de anticuerpos

frente a

Proteínas

de

Determinas sustancias alimenticias

síntomas

- Diarrea
- Nauseas
- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza
- Fatiga, etc

## Sensibilidad alimentaria

es provocado por

Mala digestión

de

Alimentos específicos

causa

Malestar en aparato digestivo

como

- Dolor abdominal
- Nauseas
- Gases
- Diarrea

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

## Farmacocinética

rama

Farmacología

estudia

Procesos ADME

de un

Fármaco

que es  
sometido

Organismo

## Farmacodinámica

rama

Farmacología

estudia

Efectos bioquímicos y fisiológicos

de

- Fármacos
- Mecanismos de acción
- Concentración de fármaco
- Efecto de este sobre organismo

## Tipos de toxicidad

clasificación

Endógenos

son

Sustancias  
presentes en  
modo natural

en

Alimentos

o

Evolución  
natural de los  
mismos

Exógenos

no se  
encuentran

Alimentos en  
modo natural

incluye

- Componentes añadidos al alimento
- Sustancias de tecnología industrial
- Derivados de xenobióticos
- Organismos del sujeto

## Referencias:

Universidad del Sureste. (2022). Antología de toxicología de los alimentos. [PDF]. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>