



Universidad del Sureste.

Alumna: cristal Alejandra Hernández Roblero.

Materia: Toxicología de los alimentos.

Grado: 3° licenciatura en nutrición.

Maestra: julibeth Martínez guillen.

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

se clasifica en

Alergias alimentarias

se divide en

Alergia mediada por IgE

IgE es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo.

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

Alergia no mediada por IgE

es una patología de elevada prevalencia en la población infantil

la alergia no mediada por IgE es objeto de numerosos trabajos y publicaciones de los últimos años.

Intolerancia alimentaria

es

es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan la formación de anticuerpos.

Los síntomas son diarrea, náuseas, dolor abdominal, dolor de cabeza, dificultad para deglutir, fatiga, acné u otros problemas en la piel.

El tratamiento suele consistir en el seguimiento de una dieta en la que se evite el consumo de la sustancia o sustancias

La intolerancia alimentaria no es lo mismo que la alergia alimentaria.

Sensibilidad alimentaria

es

la persona no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo.

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

ocurre con mayor frecuencia en lactantes o infantes preescolares, aunque se puede presentar en cualquier etapa de la vida.

Farmacocinética

es

los compuestos químicos, potencialmente tóxicos, se encuentran en el ambiente general

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

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

bibliografía:
• Universidad del sureste, antología de toxicología de los alimentos,2023,pdf.

Farmacodinamia

es

acción que ejerce el fármaco sobre el organismo.

Los receptores son estructuras celulares que tienen una finalidad concreta y que son activados en su actuación por distintas sustancias, tanto naturales como externas al organismo (fármacos).

función del componente pertinente y se inician los cambios bioquímicos y fisiológicos que caracterizan la respuesta o reacción al fármaco.

Tipos de toxicidad

Toxicidad aguda

es

sustancia que causar daño durante su exposición a esta.

Una intoxicación aguda ocurre cuando no se tiene la protección adecuada durante la aplicación o si se está expuesto a la acción del viento mientras se rocía el producto.

Toxicidad crónica

es

propiedad de una sustancia que causa daños a largo plazo.

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

La aceptación de un riesgo es materia de una discusión multidisciplinaria compleja, derivada al ingerir un determinado alimento.

El objetivo de cualquier IEIA es evitar que más personas se enfermen y mantener la confianza de la población sobre el suministro de alimentos.

lo ideal sería realizar las pruebas toxicológicas bajo las mismas condiciones bajo las cuales se pretende analizar el efecto toxicológico.

HACCP

son

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.

Su objetivo es 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.

En 1960, la (NASA), la compañía Pillsbury y la armada de los Estados Unidos crearon el sistema HACCP, ante la necesidad de producir alimentos inocuos para los astronautas.