



**Mi Universidad**

## **Ensayo**

*Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema: Seguridad de la Sustancia en los Alimentos y en el Ambiente*

*Parcial: 2*

*Nombre de la Materia: Toxicología de los Alimentos*

*Nombre del profesor: Julibeth Martínez*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 3*

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

## Sensibilidad alimentaria

Una persona tiene una sensibilidad alimentaria, su cuerpo no puede digerir bien

Síntomas de una sensibilidad alimentaria se limitan principalmente a problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea

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

## Farmacocinetica

Compuestos químicos, potencialmente tóxicos, se encuentran en el ambiente general y donde los humanos llevan a cabo sus actividades cotidianas

Estos compuestos se les ha llamado xenobióticos.

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

## Farmacodinamica

Acción que ejerce el fármaco sobre el organismo.

Los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macrocelulares del organismo.

- Fisiológicos: edad, sexo, raza, genética, peso corporal, etc.
- Patológicos: estrés, factores endocrinos, insuficiencia renal, cardiopatías, etc.
- Farmacológicos: dosis, vías de administración, posología, tolerancia, etc.
- Ambientales: condiciones meteorológicas, fenómenos de toxicidad de grupo, etc.

## Tipos de Toxicidad

Capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte

La toxicidad que produce el agente xenobiótico, puede clasificarse como aguda, subcrónica y crónica, dependiendo de la reacción biológica que manifiesta el organismo.

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

## Alergias Alimentarias

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

La alergia puede ocasionar signos y síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias

Se calcula que la alergia alimentaria afecta al 8 por ciento de los niños menores de 5 años y hasta al 4 por ciento de los adultos.

La anafilaxia se define clásicamente como la afectación sistémica de dos o más órganos simultáneamente.

## Alergia medida por IgE

Es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo (el sistema que protege al cuerpo de bacterias/virus)

Se produce por un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica

En alergia a alimentos, hay que tener presente que en determinadas personas es necesaria la presencia de cofactores para que suceda una reacción alérgica.

Para que suceda la reacción alérgica, es preciso que el individuo sea alérgico a un alimento y que lo ingiera junto con la presencia del cofactor.

## Alergia No medida 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

La sintomatología es de aparición tardía y predominantemente digestiva, existiendo tres entidades bien definidas: la proctocolitis, la enteropatía y la enterocolitis inducida por proteínas alimentarias

Se caracterizan por un comienzo rápido de los síntomas, en las 2 horas siguientes a la exposición al alimento (lo más frecuente es que debuten en los primeros 20 minutos)

## Intolerancia no alimentaria

Es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan en el sistema inmunológico

una reacción mucho más acelerada en el sistema inmunológico y peligroso para la salud.

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