



Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno: Víctor Alexis Vázquez Mazariegos

Nombre del tema: seguridad de sustancias en los alimentos

Unidad:2

Nombre de la Materia: toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: licenciatura en nutrición

Cuatrimestre: tercer cuatrimestre

Seguridad de sustancias en los alimentos y el ambiente



Puede ocasionar síntomas graves o incluso poner en riesgo su vida



Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario



Estas alergias pueden ser confundidas con intolerancia a la alimentación



La intolerancia alimentaria es una afectación al sistema inmunitario



Hormigueo o picor de la boca, urticaria e hinchazón de labios



Los síntomas de alergias alimentarias pueden presentarse en horas o minutos después



Una de las alergias graves es la anafilaxia



Inflamación de la garganta, opresión de vías respiratorias, mareos y taquicardia



Son las reacciones biológicas inflamatorias inmunitarias



Alergias mediante inmunoglobulinas



Síndrome de alergia al polen alimentario



Afecta en la rinitis de alergia, se pueden encontrar en las frutas secas y frutas frescas

Seguridad de sustancias en los alimentos y el ambiente



El tratamiento de la proctólitis consiste en la retirada de las proteínas



La proctocolitis alérgica se caracteriza por cambios inflamatorios en el colon y recto



Hormigueo o picor de la boca, urticaria e hinchazón de labios



La enteropatía inducida por proteínas se presenta como un cuadro de diarrea crónica



Son distintos alimentos los cuales pueden alterar el orden de nuestro organismo



La enteropatía es inducida por proteínas



La intolerancia alimentaria es una diversidad de la alergia alimentaria



La intolerancia alimenticia es la reacción adversa del organismos



Cualquier alimento puede causar intolerancia o alergia alimentaria



En ocasiones puede presentarse una sensibilidad alimentaria

Seguridad de sustancias en los alimentos y el ambiente



La farmacocometica son compuestos químicos para la creación de elemento químicos



Sensibilidad alimentaria y creación de alergias



La toxicidad de los alimentos pueden tratarse desde los alimentos



Algunos alimentos son tóxicos los cuales nos pueden presentar de diferentes maneras



Son distintos alimentos los cuales pueden alterar



La enteropatía es inducida por proteínas



Algunas intolerancias puede ser por alergias a alimentos ya conocidos, el más mencionado es el camarón



La intolerancia alimenticia es la reacción adversa del organismos



La toxicidad aguda es de gravedad la cual se presenta más en bebés



Podemos observarla en todo el cuerpo del infante como urticaria e hinchazón



Universidad del sureste.2023.antologia de toxicología de los alimentos.pdf.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8d64a73e9a944d0b19e16f84089e876-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>