

Evaluación de la Seguridad de sustancias en los alimentos

UNIDAD II

Mariza Alejandra Cancino Morales

Toxicología de los alimentos

Super Nota

Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Universidad del Sureste



Evaluación de la Seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente

ALERGIAS ALIMENTARIAS

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento.

Síntomas

- Hormigueo o picor en la boca
- Urticaria, comezón o eccema
- Hinchazón de los labios, la cara, la lengua y la garganta o de otras partes del cuerpo
- Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar
- Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos
- Mareos, aturdimiento o desmayos



ANAFILAXIA

Una alergia alimentaria puede causar una reacción alérgica grave llamada anafilaxia, afectación sistémica de dos o más órganos simultáneamente.



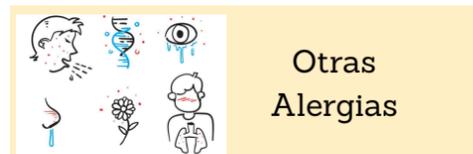
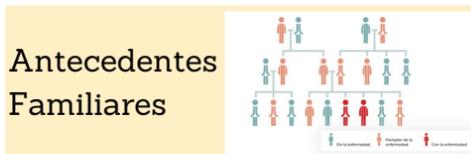
INTOLERANCIA ALIMENTARIA

La intolerancia alimentaria o una reacción a alguna otra sustancia que hayas comido pueden causar los mismos signos y síntomas que la alergia alimentaria, como náuseas, vómitos, calambres y diarrea.

Según el tipo de intolerancia alimentaria que tengas, tal vez puedas comer pequeñas cantidades de los alimentos problemáticos sin tener una reacción.



FACTORES DE RIESGO



SENSIBILIDAD ALIMENTARIA



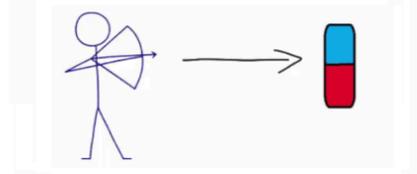
Cuando una persona tiene una sensibilidad alimentaria, su cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo. Los síntomas de una sensibilidad alimentaria se limitan principalmente a problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea.

FARMACOCINÉTICA

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

Farmacocinética

Efectos del organismo sobre el fármaco.



FARMACODINAMIA

Farmacodinamia

Efectos del fármaco sobre el organismo.



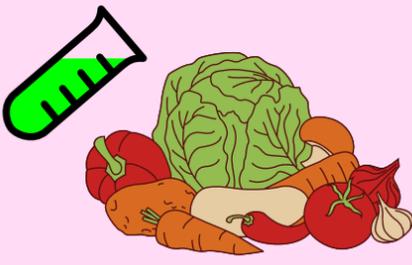
Acción que ejerce el fármaco sobre el organismo. Los efectos de casi todos los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macrocelulares del organismo.

TOXICIDAD

La toxicidad puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.



- Endógenos o propios del alimento. Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos.



- Exógenos o ajenos al alimento. Todos los que no se encuentran en el alimento de un modo natural.

TOXICIDAD AGUDA

La toxicidad aguda es la capacidad de una sustancia de causar daño durante su exposición a esta.

Los síntomas se pueden presentar durante la exposición, pocas horas después, o pocos días después de la exposición.



TOXICIDAD SUBCRÓNICA

A diferencia del tiempo de exposición en las pruebas de toxicidad aguda, las de toxicidad subcrónica implica dosis repetidas del compuesto químico a probar, normalmente se administra por un periodo de aproximadamente 90 días.

El objetivo de este tipo de pruebas es investigar la toxicidad en órganos.



TOXICIDAD CRÓNICA

La toxicidad crónica es la propiedad de una sustancia de causar daños a largo plazo. Estos efectos tienen un período de latencia y se manifiestan después de un largo tiempo. Los efectos tóxicos crónicos pueden resultar de una exposición simple severa o repetidas exposiciones a lo largo de un periodo.

