



Nombre del alumno : Fernando jahel Juárez López

nombré del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la materia: toxicología de Los  
alimentos

Nombre de la licenciatura :nutrición.

3 cuatrimestre

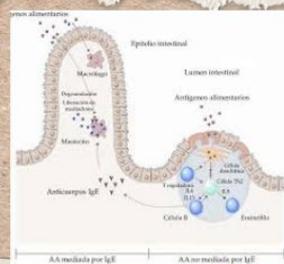
Nombre del tema: EVALUACION DE LA SEGURIDAD  
DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL  
AMBIENTE

Unidad 2

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

## Alergias alimentarias

Las alergias alimentarias son reacciones adversas del sistema inmunitario a ciertos alimentos. Estas reacciones pueden variar desde síntomas leves como urticaria y picazón hasta síntomas graves como dificultad para respirar y anafilaxia, que es potencialmente mortal. Es importante identificar los alimentos desencadenantes y evitar su consumo para prevenir reacciones alérgicas.

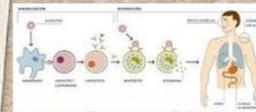


## Alergia mediada por IgE

La alergia mediada por IgE es una reacción alérgica en la que el sistema inmunitario produce IgE contra ciertos alimentos u otras sustancias. Esto desencadena síntomas como urticaria, picazón, hinchazón, dificultad para respirar o anafilaxia. Se diagnostica con pruebas de IgE específica y se gestiona evitando el alérgeno y preparándose para emergencias.

## Alergia no mediada por IgE

La alergia no mediada por IgE es una reacción adversa a alimentos que no involucra la inmunoglobulina E (IgE). Los síntomas pueden ser gastrointestinales, cutáneos o respiratorios, y pueden aparecer más tarde que en las alergias IgE mediadas. El diagnóstico se realiza con pruebas específicas y el manejo implica evitar los alimentos desencadenantes y tratar los síntomas según sea necesario.



## Intolerancia alimentaria

La intolerancia alimentaria es una reacción negativa a ciertos alimentos debido a problemas de digestión o sensibilidad, no relacionada con el sistema inmunitario. Los síntomas comunes incluyen problemas digestivos como hinchazón y dolor abdominal. El diagnóstico implica la eliminación y reintroducción de alimentos para identificar los desencadenantes específicos.

## Sensibilidad alimentaria

La sensibilidad alimentaria se refiere a reacciones adversas a ciertos alimentos que pueden causar síntomas como molestias digestivas, dolores de cabeza, fatiga o problemas cutáneos. A diferencia de las alergias, las sensibilidades no implican el sistema inmunitario y no suelen ser potencialmente mortales, pero pueden afectar la calidad de vida. El diagnóstico implica observar patrones alimentarios y probar la eliminación y reintroducción de alimentos para confirmar la relación causal.





## Farmacocinética

La farmacocinética es el estudio de cómo los fármacos son absorbidos, distribuidos, metabolizados y eliminados por el cuerpo. Estos procesos determinan la concentración del fármaco en el organismo y su efectividad terapéutica.

## Farmacodinamia

La farmacodinamia se refiere al estudio de cómo los fármacos interactúan con el cuerpo, específicamente los mecanismos moleculares, bioquímicos y fisiológicos que causan sus efectos farmacológicos. Esto incluye cómo los fármacos se unen a receptores específicos en células o tejidos para producir respuestas biológicas, y cómo estas respuestas se relacionan con los efectos terapéuticos o adversos de los medicamentos.



Lenguaje de peligro	GENERAL Dámelo y Tóxico de peligro	SEVERO Dámelo y Tóxico de peligro	SEVERALICION Dámelo y Tóxico de peligro
<b>1</b> PELIGRO			
<b>2</b> PELIGRO			
<b>3</b> PELIGRO			
<b>4</b> PRECAUCION			
<b>5</b> PRECAUCION			

## Tipos de toxicidad

Tipos de toxicidad incluyen aguda (efectos rápidos tras exposición a dosis elevadas), crónica (efectos desarrollados tras exposición repetida a niveles bajos), local (efectos confinados al sitio de exposición), sistémica (afecta múltiples órganos), aguda sobre crónica (exposición aguda en individuo ya expuesto crónicamente), y reversible vs. irreversible (efectos que pueden o no revertirse al eliminar la exposición).

## Toxicidad crónica

La toxicidad crónica se refiere a los efectos adversos que se desarrollan lentamente después de exposiciones repetidas o prolongadas a sustancias tóxicas en dosis bajas o moderadas a lo largo del tiempo. Este tipo de toxicidad puede afectar diversos órganos y sistemas del cuerpo y sus efectos pueden ser persistentes, incluso después de interrumpir la exposición al agente tóxico.



## Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

Aspectos legales de la evaluación de la seguridad incluyen cumplimiento de regulaciones, responsabilidad del fabricante, pruebas rigurosas, evaluación de riesgos, comunicación transparente y supervisión regulatoria para garantizar la seguridad de productos antes de su venta.

