



**NOMBRE DE LA ALUMNA:  
HILARY ARIADNE GUILLÉN  
MALDONADO.**

**NOMBRE DE LA PROFESORA: LUZ  
ELENA CERVANTES MONROY**

**ACTIVIDAD: SUPER NOTA**



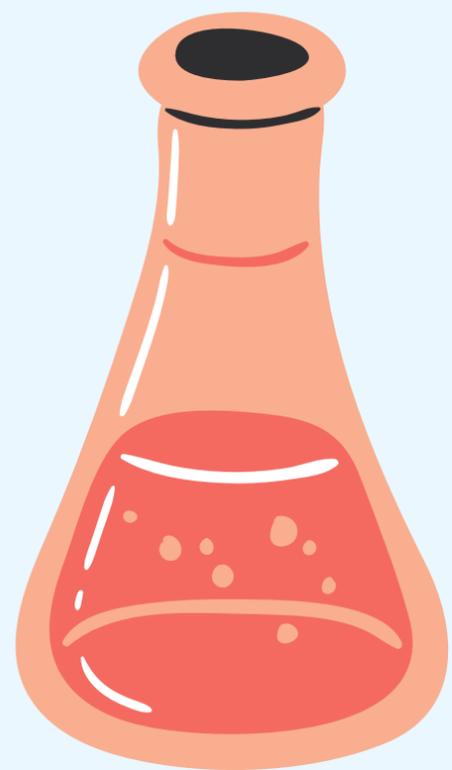
**MATERIA: TOXICOLOGIA DE LOS  
ALIMENTOS**

**CUATRIMESTRE: 3ER CUATRI**

**UNIDAD: UNIDAD 2**



**LICENCIATURA: LICENCIATURA  
EN NUTRICIÓN.**



# EVALUACION 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.



## ALERGIA MEDIADA POR IGE

La alergia alimentaria mediada por IgE se refiere a un tipo específico de reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal, generalmente a proteínas alimentarias.



## ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

La alergia alimentaria no mediada 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 (PLV) estarían producidos por mecanismos no mediados por IgE.



## INTOLERANCIA ALIMENTARIA

La intolerancia alimentaria es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan en el sistema inmunológico la formación de anticuerpos frente a proteínas de determinadas sustancias alimentarias.



## SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

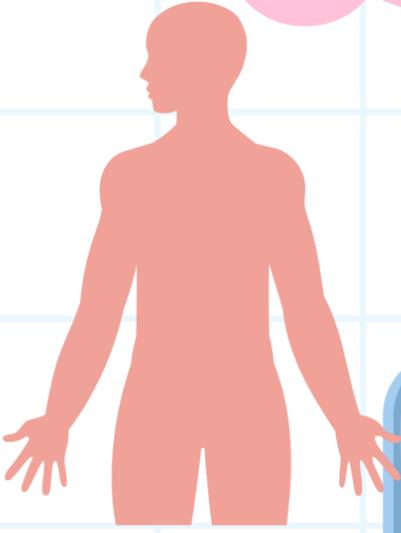
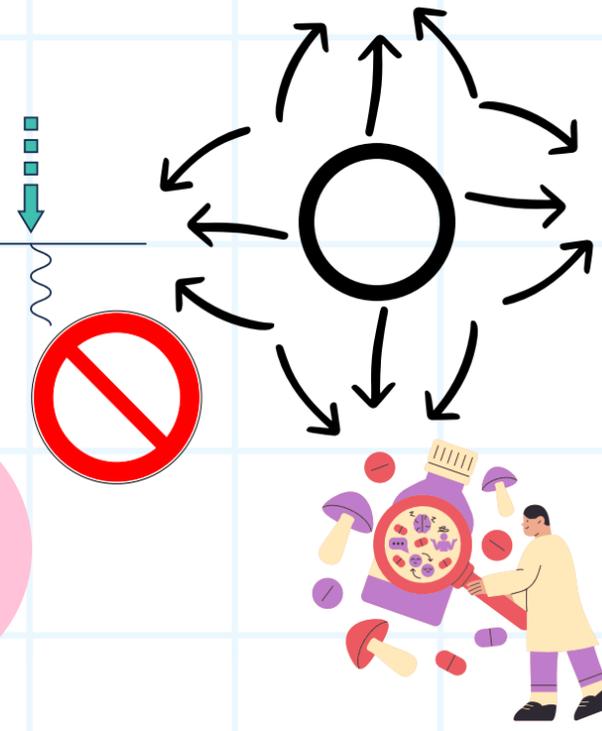
La sensibilidad alimentaria ocurre con mayor frecuencia e lactantes o infantes preescolares, aunque se puede presentar en cualquier etapa de la vida.



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

## FARMACOCINÉTICA

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

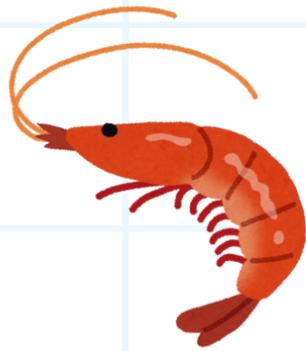


## FARMACODINAMIA

La farmacodinámica puede definirse, en pocas palabras, como la acción que ejerce el fármaco sobre el organismo.

## TIPOS DE TOXICIDAD

- Endógenos o propios del alimento
- Exógenos o ajenos al alimento



## TOXICIDAD AGUDA

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

## TOXICIDAD CRÓNICA

La toxicidad crónica es la propiedad de una sustancia de causar daños a largo plazo



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

## ASPECTOS LEGALES DE LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD

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



## TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA IMPLEMENTAR ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP)

El sistema HACCP 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, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población.

