



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Nombre de la profesora: Luz Elena Cervantes.

Nombre de la materia: Toxicología.

Nombre de la licenciatura: Nutrición III

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y AMBIENTE

ALERGIAS ALIMENTARIAS

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que se presenta poco después de haber ingerido un determinado alimento. Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede desencadenar síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias.



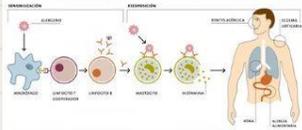
FARMACODINAMIA

Se conoce como farmacodinamia al estudio de los efectos bioquímicos y fisiológicos de los fármacos y sus mecanismos de acción para efectuarlos, es decir, los efectos del fármaco en el organismo.



ALERGIA MEDIADA POR IGE

La alergia a alimentos IgE mediada es la reacción de hipersensibilidad a alimentos inmunológica producida por un mecanismo mediado por la IgE.



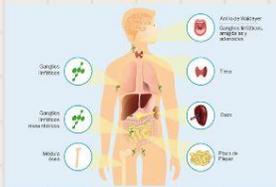
TIPOS DE TOXICIDAD

1. 0 - ausencia de toxicidad.
2. 1 - toxicidad leve.
3. 2 - toxicidad moderada.
4. 3 - toxicidad severa.
5. 4 - toxicidad incapacitante o que amenaza la vida.



ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

Son reacciones adversas a alimentos desencadenadas por un mecanismo inmunológico no mediado por IgE, que cursan con clínica digestiva generalmente de aparición tardía.



TOXICIDAD AGUDA

Está en presencia de un producto químico que es extremadamente tóxico en contacto con la piel, si se inhala o ingiere, y que puede ser mortal.



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Problemas digestivos que se producen después de la ingesta de ciertos alimentos. Si la reacción es moderada o grave, es necesario visitar al médico después de una nueva reacción a un alimento en particular.



TOXICIDAD CRÓNICA

La toxicidad crónica es la capacidad de una sustancia para producir efectos adversos en un organismo debido a una exposición continua o repetida a cantidades relativamente bajas de la misma, durante un periodo prolongado.



SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Comúnmente llamadas "Intolerancias", son reacciones de nuestro sistema inmunológico mediadas por Inmunoglobulina G (IgG) frente a diversas proteínas de los alimentos.



ASPECTOS LEGALES DE LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD

Una evaluación de riesgos de seguridad es un proceso que ayuda a las organizaciones a identificar, analizar y aplicar controles de seguridad en el lugar de trabajo.



FARMACO CINÉTICA

Actividad de los medicamentos en el cuerpo durante un período de tiempo. Esto incluye procesos como la absorción, la distribución en el cuerpo, la ubicación en los tejidos y la eliminación del medicamento.



TOXICOLOGIA DE LOS ALIEMNTOS COMO HERRAMIENTA PARA IMPLEMENTAR ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS

De hecho, esta es la ciencia que estudia cuáles son y cómo afectan al organismo los elementos tóxicos que están presentes en los alimentos que habitualmente se consumen.

