

TOXICOLOGIA DE LOS Alimentos

Damian Alexander
García Velasco

Luz Elena
Cervantes Monroy

Actividad: Super
Nota



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

Alergias alimentarias

Es una reacción del sistema inmunitario que se presenta poco después de haber ingerido un determinado alimento.



Alergia mediada por IgE

Es la reacción de hipersensibilidad a alimentos inmunológica producida por un mecanismo mediado por la IgE. La clínica más frecuente es la cutáneo-mucosa, aunque también pueden estar implicados el aparato digestivo o el respiratorio. La forma más grave es la anafilaxia.



Alergia 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

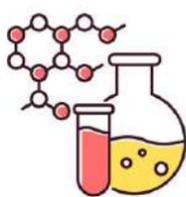


Intolerancia alimentaria

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. De esta forma, se podrá determinar si se trata de una intolerancia o de una alergia a un alimento que puede ser mortal

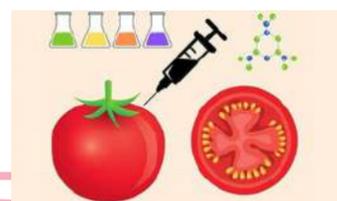
Sensibilidad alimentaria

La sensibilidad alimentaria se define como la reacción anormal del sistema inmunitario frente a la ingesta de uno (o varios) alimentos determinados



Farmacocinética

Es la rama de la farmacología que estudia los procesos a los que un fármaco es sometido a través de su paso por el organismo. Trata de dilucidar qué sucede con un fármaco desde el momento en el que es administrado hasta su total eliminación del cuerpo



Farmacodinamia

Estudio de los efectos bioquímicos y fisiológicos de los fármacos y sus mecanismos de acción para efectuarlos.

Tipos de Toxicidad

1. toxicidad leve.
2. toxicidad moderada.
3. toxicidad severa.
4. toxicidad incapacitante o que amenaza la vida.



8)

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



9)

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



10)

Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

BIOESTADISTICA COMO HERRAMIENTA PARA EVALUAR LA SEGURIDAD.
Previo a que ocurra alguna situación de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos, es útil que la autoridad nacional en inocuidad de los alimentos cuente con criterios que definan lo que se considerará como una emergencia, así como la estrategia para recabar la información necesaria para determinar si un incidente de inocuidad de los alimentos llena esos criterios.

Una vez que se haya establecido que el evento es una emergencia, se deberá activar el plan nacional de intervenciones en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos, y se debe establecer el grupo de coordinación entre múltiples organismos (MACG).



12)

Toxicología 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.

La idea era generar alimentos libres de peligros que pudieran causar enfermedad o daño a la tripulación. Por lo que el HACCP fue diseñado como herramienta para reducir, eliminar o controlar los peligros a niveles aceptables en los alimentos.

Bibliografía

ANTOLOGÍA TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
3° CUATRIMESTRE