

**Evolución de la Seguridad de las
Sustancias en los alimentos y el
ambiente**

Super nota

Toxicología

Unidad 2

**Profesora : Luz Elena Cervantes
Monroy**

Alumna : Sofia Pereyra Orantes

fecha : 11 / junio / 2024



Evolución de la Seguridad de las Sustancias en los Alimentos y el ambiente



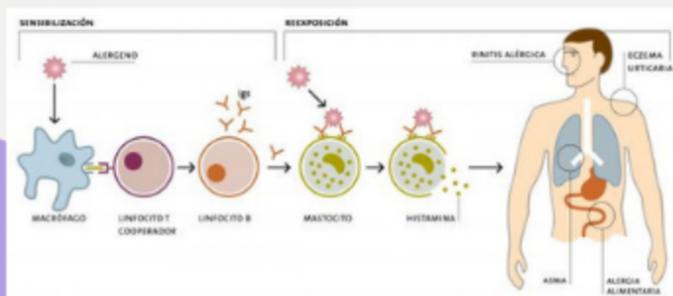
Alergias alimentarias

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.



Alergia mediada por IgE

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

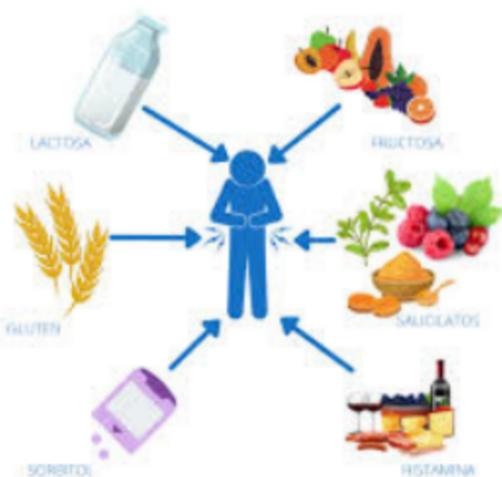
Las alergias gastrointestinales no mediadas por IgE son reacciones adversas a alimentos desencadenadas por un mecanismo inmunológico no mediado por IgE, que cursan con clínica digestiva generalmente de aparición tardía.



Intolerancia Alimentaria

La intolerancia alimentaria, también conocida como hipersensibilidad alimentaria no mediada por IgE o hipersensibilidad alimentaria no alérgica, ocurre cuando una persona tiene dificultades para digerir ciertos alimentos.

Principales intolerancias alimentarias



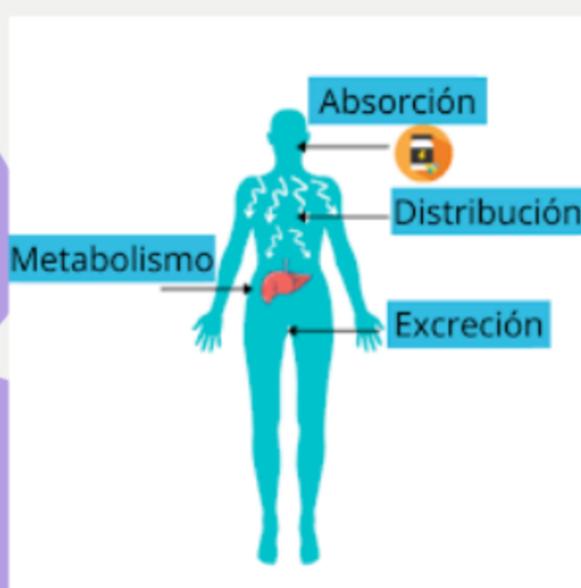
Sensibilidad Alimentaria



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, inflamación de las vías respiratorias.

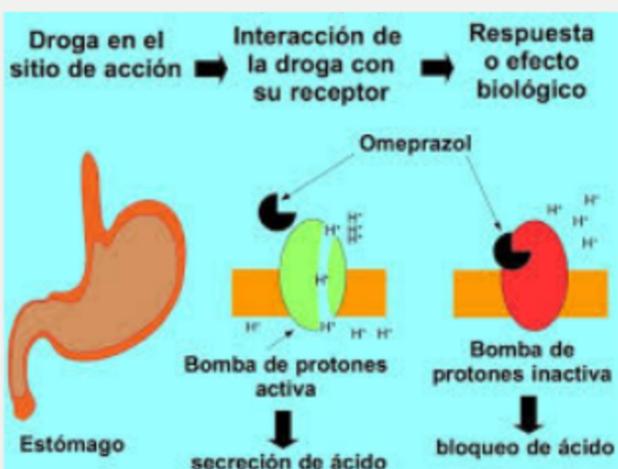
Farmacocinética

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.



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.



Tipos de toxicidad

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.

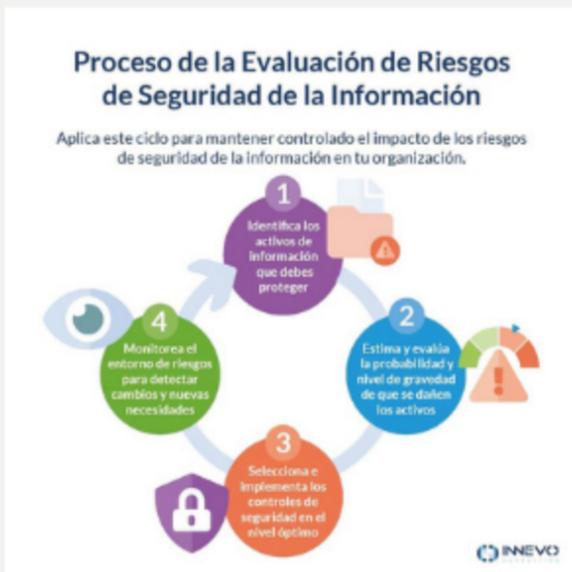
Toxicidad Aguda

describe los efectos adversos de una sustancia que son consecuencia de una sola exposición o de múltiples exposiciones en un corto espacio de tiempo. Para ser descrita como toxicidad aguda los efectos adversos deben ocurrir dentro de los 14 días de la administración de la sustancia

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.





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.

Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP)

Un Punto de Control Crítico (PCC) es un punto, operación o etapa que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un "peligro para la seguridad alimentaria".

HACCP:
ANÁLISIS DE PELIGROS
Y PUNTOS CRÍTICOS
DE CONTROL



www.ingenio.com

© Ingeniería

Bibliografía

<https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/food-allergy/symptoms-causes/syc-20355095>

<https://www.pediatriaintegral.es/publicacion-2020-05/alergia-gastrointestinal-no-mediada-por-ige-en-pediatria/#:~:text=Las%20alergias%20gastrointestinales%20no%20mediadas,digestiva%20generalmente%20de%20aparición%20tardía.>

<https://www.topdoctors.es/diccionario-medico/intolerancia-alimentaria#:~:text=¿Qué%20es%20la%20intolerancia%20alimentaria,proteínas%20de%20determinadas%20sustancias%20alimentarias.>

<https://initiaoncologia.com/glosario/toxicidad/>