



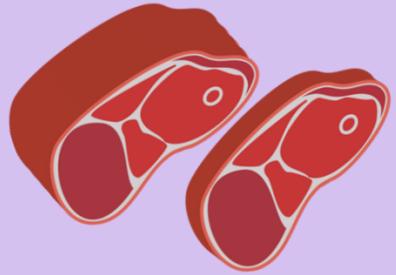
**EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS
EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE**

Isela Narváez García

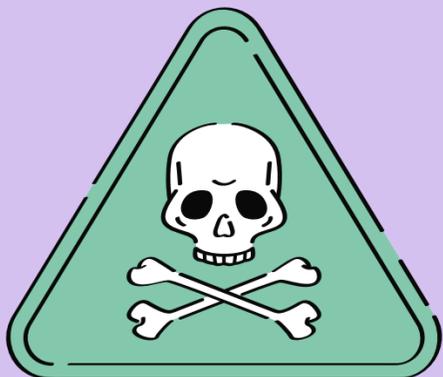
Toxicología de los alimentos

LN. ANDREA MOSCOSO SARMIENTO

12 de junio del 2024



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



Alergias alimentarias

Es una reacción anormal del sistema inmunitario a ciertos alimentos.

Sensibilidad alimentaria

Consiste en una reacción inmunológica contra algunos alimentos de la dieta. Se manifiesta desde varias horas a algunos días después de haber ingerido el alimento

Tipos de toxicidad

1. **Sustancias venenosas:** Dañan el organismo y pueden llevar a la muerte.
2. **Sustancias irritantes o corrosivas:** Causan irritación o daño en los tejidos.
3. **Sustancias cancerígenas:** Pueden provocar cáncer.
4. **Sustancias mutagénicas:** Alteran el material genético.

Alergia mediada por IgE

Inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo. Es la que puede provocar las reacciones inmediatas más graves anafilaxia generalmente en menos de 1 o 2 horas, capaces de poner en riesgo la vida

Farmacocinética

Estudio de lo que el cuerpo le hace a un fármaco. Implica cuatro procesos principales: absorción, distribución, metabolismo y excreción.

Toxicidad aguda y crónica

- **Aguda:** se refiere a los efectos inmediatos que se producen después de una exposición única o a corto plazo a una sustancia tóxica
- **Crónica:** se refiere a los efectos a largo plazo que se producen después de una exposición prolongada a una sustancia tóxica.

La alergia a alimentos no mediada por IgE:

La cantidad de alimento que provoca los síntomas suele ser mayor, y éstos tardan más en aparecer (desde dos horas tras la ingestión, y hasta días después) y pueden ser crónicos, llegando a verse afectado el estado nutricional

Farmacodinamia

Es el estudio de cómo los fármacos actúan sobre el organismo y producen efectos terapéuticos o adversos.

Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgos

Analizar mejor los tóxicos presentes en los alimentos, y sobre todo como podemos evitarlos o inhibirlos, por ejemplo los frijoles, por el simple hecho de aplicar un tratamiento térmico, en este caso cocción, podemos asegurar que serán inocuos para el consumo.

Linkografía

- <https://someicca.com.mx/toxicologia-de-alimentos/>
- <https://www.diferenciador.com/farmacocinetica-y-farmacodinamia/>
- <https://www.aepnaa.org/ver/alergia>
- [https://www.bing.com/search?q=farmacocin%
c3%a9tica+y+farmacodinamia&qs=L
S&pq=farmacoci&sk=LS1&sc=6-
9&cvid=97E0BD8BFFAA4BF2ADBEF9DC2D031ECB&FO
RM=QBRE&sp=2&ghc=1&lq=0](https://www.bing.com/search?q=farmacocin%c3%a9tica+y+farmacodinamia&qs=LS&pq=farmacoci&sk=LS1&sc=6-9&cvid=97E0BD8BFFAA4BF2ADBEF9DC2D031ECB&FORM=QBRE&sp=2&ghc=1&lq=0)