

Universidad del Sureste



Licenciatura en Nutrición

I.N. Sarmiento Andrea

Lopez Bautista Joseph Alexis

Toxicología de los Alimentos

3er cuatrimestre

**Evaluación de la Seguridad de Sustancias en los Alimentos  
y el Medio Ambiente**

15 de Junio de 2024

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

1 ALERGIAS ALIMENTARIAS →

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

2 ALERGI A 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.

3 ALERGI A 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.

4 SENSIBILIDAD ALIMENTARIA →

Cuando una persona tiene una sensibilidad alimentaria, su cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo. La sensibilidad alimentaria ocurre con mayor frecuencia e lactantes o infantes preescolares, aunque se puede presentar en cualquier etapa de la vida.

5 FARMACOCINETICA →

La farmacocinética estudia los cambios que ocurren a través del tiempo en la absorción, distribución y eliminación de toda sustancia extraña al organismo. De manera genérica cuando las sustancias xenobioticas es además un toxico al estudio de su cinética en el organismo se le denomina toxicocinética.

6 FARMACODINAMIA →

Se define como la acción que ejerce el fármaco sobre el organismo. Los efectos de casi todos los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macromoleculares del organismo

7 TIPOS DE TOXICIDAD →

La toxicidad puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte. Los tipos de toxinas en los alimentos pueden ser endógenas o exógenas

8 TOXICIDAD AGUDA →

Es la capacidad de una sustancia de causar daño durante su exposición a esta. Los síntomas se pueden presentar durante la exposición, pocas horas después, o pocos días después de la exposición.

9 TOXICIDAD CRÓNICA →

La toxicidad crónica es la propiedad de una sustancia de causar daños a largo plazo. Estos efectos tienen un período de latencia y se manifiestan después de un largo tiempo. Los efectos tóxicos crónicos pueden resultar de una exposición simple severa o repetidas exposiciones a lo largo de un período.