

**Mi Universidad**

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper nota

Parcial: 1°

Nombre de la Materia: toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3°

## 2.1 alergias alimentarias:

Es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

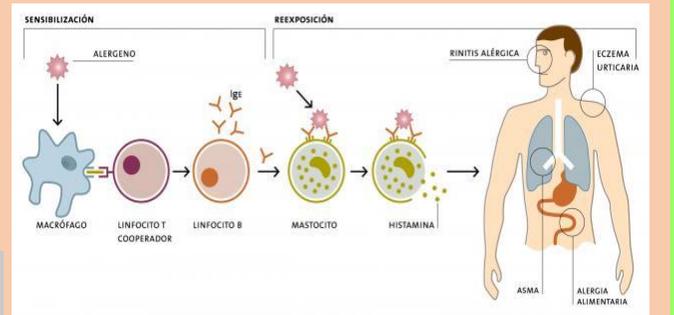


## 2.1.2 alergia no mediada por IGE:

Es una patología elevada prevalencia en la población infantil estimándose que hasta un 60% de los casos de alergia a las proteínas de leche de vaca (pvl) estarían producidos por mecanismos no mediados por ige.



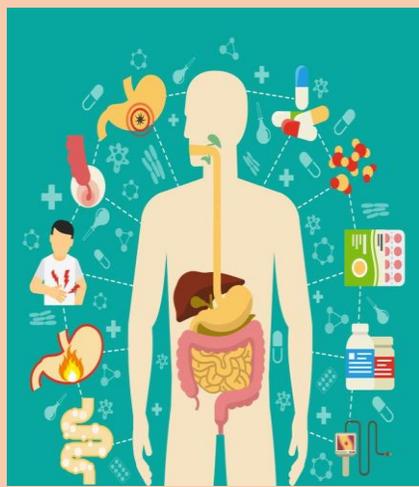
2.1.1 Alergia mediada por IGE: es el anticuerpo parte del sistema inmunitario del cuerpo que protege al cuerpo de bacterias/virus invasores y otros materiales extraños



## 2.2 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



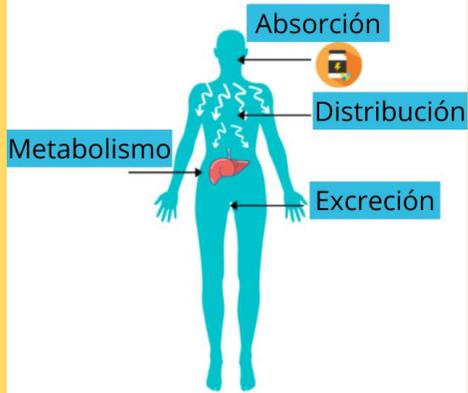


### 2.3 sensibilidad alimentaria:

Cuando una persona tiene sensibilidad alimentaria su cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea



2.4 farmacocinética: estudia los cambios que ocurren a través del tiempo de absorción, distribución y eliminación de toda sustancia extraída en el organismo



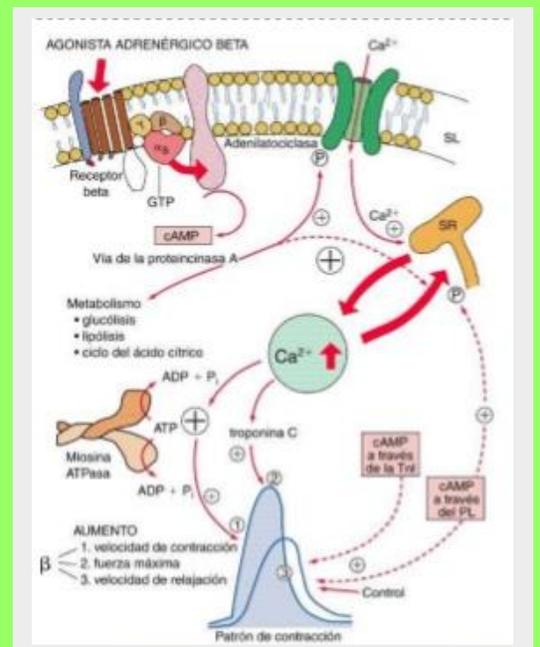
### 2.5 farmacodinamia:

Es una acción que ejerce el fármaco sobre el organismo, los efectos de casi todos los fármacos son consecuencia de su interacción con componentes macro celulares del organismo.

### 2.6 toxicidad

Capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte

La toxicidad produce al agente xenobiotico y puede clasificarse como aguda, subcronica, y crónica



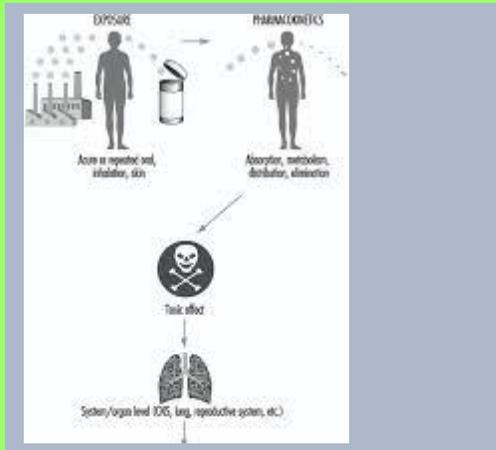


Toxicidad aguda: es la capacidad de una sustancia de causar daño durante su exposición, pocas horas después o pocos días después de la exposición

**SÍMBOLOS DE RIESGO DE PRODUCTOS QUÍMICOS**  
DEL SISTEMA GHS DESARROLLADO POR LAS NACIONES UNIDAS

**7: Toxicidad aguda (nociva)**  
PELIGRO PARA LA SALUD

Productos que son irritantes para la piel, irritantes para los ojos, tienen efectos narcóticos y/o infectan el tracto respiratorio.

Toxicidad subcronica: administra por un periodo de aproximadamente 90 días, el objetivo es investigar la toxicidad en órganos



2.7 aspectos legales de la evaluación de seguridad: la aceptación de un riesgo es materia de una discusión multidisciplinaria compleja, en donde también se debe tomar en cuenta los beneficio que se derivan de ingerir un determinado alimento



2.8 toxicología de los alimentos como herramientas para implementar análisis de riesgos y control de puntos críticos:

El sistema haccp es un procedimiento que tiene como propósito mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a prevenir que peligros microbiológicos puedan afectar la salud

