

Toxicología

Luz Elena Cervantes Monroy

Rubi Elizabeth Pérez Jiménez

Nutrición



***Súper nota de alimentos en el
ambiente***

Tercer cuatrimestre

Unidad dos

IAS tarias

causa

sustancia alimenticia que causa la alergia (el alérgeno).

- Mariscos crustáceos, como camarones, langosta y cangrejo
- Cacahuates
- Frutos secos, como nueces y almendras
- Pescado
- Huevos de gallina
- Leche de vaca
- Trigo
- Soya
- Miel



Síntomas de IgE

Los signos/síntomas frecuentes de leves a moderados incluyen una o más ronchas, ojos rojos y con comezón, goteo o congestión nasal, sibilancias, vómitos y d



ENTEROPATÍA POR PROTEÍNAS DE LA DIETA

La enteropatía inducida por proteínas alimentarias se presenta como un cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas después de la introducción del alimento en la dieta. Afecta en su mayoría a lactantes menores de un año.

INTOLERANCIA Alimentaria

1. que es

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. Causas

Las alergias alimentarias provocan urticaria, eczemas, hinchazón y dificultad para respirar.

3. Alimentos

los huevos, el pescado, la leche, los frutos secos, el marisco, la soja, el gluten y algunas harinas y levaduras.

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.

Farmacocinética

La mayor parte de los compuestos químicos, potencialmente tóxicos, se encuentran en el ambiente general y donde los humanos llevan a cabo sus actividades cotidianas: el lugar de trabajo, el hogar y aún los sitios de recreo

Antología de nutrición UDS

2025

FARMACODINAMIA



DONDE SE ENCUENTRA

se encuentran en el ambiente general y donde los humanos llevan a cabo sus actividades cotidianas: el lugar de trabajo, el hogar y aún los sitios de recreo.

x □ -

PARAMETROS

- Fisiológicos: edad, sexo, raza, genética, peso corporal, etc.
- Patológicos: estrés, factores endocrinos, insuficiencia renal, cardiopatías, etc.
- Farmacológicos: dosis, vías de administración, posología, tolerancia, etc.
- Ambientales: condiciones meteorológicas, fenómenos de toxicidad de grupo, etc.



TIPOS DE TOXICIDAD

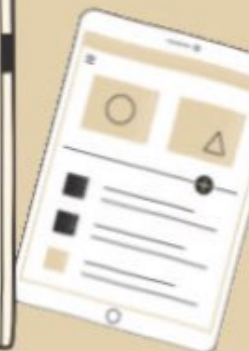
Toxicidad puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.

x □ -

TOXICIDAD AGUDA

La 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.



Tipos de Toxicología

que es

puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.

clasificación

Endógenos o propios del alimento.
Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos.
Endógenos o propios del alimento.
Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos

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.
La toxicidad aguda se investiga frecuentemente en ratas. Donde el efecto tóxico cuantificable o parámetro, es la muerte.

toxicidad crónica

es la propiedad de una sustancia de causar daños a largo plazo. Estos efectos tienen un periodo de latencia y se manifiestan después de un largo tiempo.
Los efectos tóxicos crónicos

aspectos legales de la seguridad

La aceptación de un riesgo es materia de una discusión multidisciplinaria compleja, en donde también se deben tomar en cuenta los beneficios que se derivan de ingerir un determinado alimento,

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA

QUE ES

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

TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.

Identificar, evaluar, prevenir, y controlar peligros significativos a lo largo de la cadena de producción con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

EL SISTEMA HACCP

es un sistema de forma ordenada planificada, controlada y documentada de todo el proceso de alimentos, por lo cual:

- Es aplicable a cualquier etapa de producción de alimentos
- Identifica y minimiza peligros específicos.
- Tiene el respaldo de los programas de prerrequisitos
- Implementa medidas efectivas de control (prevención).
- Procedimientos de verificación.

LOS 7 PRINCIPIOS

- Realizar un análisis de peligros
- Determinar los puntos críticos (PCC)
 - Establecer los límites críticos
- Determinar los procedimientos de monitoreo
 - Determinar las acciones correctivas
- Determinar los procedimientos de verificación
- Definir los procedimientos de registros y documentación