



**LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**sophia sánchez
trujillo**

**nutrición 3
cuatrimestre**

DE SUSTANCIAS

EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

Reacciones inmunológicas adversas frente a alimentos específicos. El sistema inmunológico reacciona como si el alimento fuera una amenaza.



Signos y síntomas de la anafilaxia



ALERGIA MEDIADA POR IGE

Involucra anticuerpos tipo IgE. Son reacciones rápidas (minutos a pocas horas), como urticaria, anafilaxia, etc.

ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

Involucra otros mecanismos inmunes (como células T), y los síntomas suelen ser más tardíos (por ejemplo, enterocolitis inducida por proteínas alimentarias).



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

No involucra el sistema inmune. Es una incapacidad para digerir o metabolizar ciertos compuestos, como en la intolerancia a la lactosa (déficit de lactasa).



Principales intolerancias alimentarias



SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Reacción adversa a alimentos sin que haya mecanismo inmunológico comprobado. Puede involucrar reacciones inespecíficas del sistema digestivo o nervioso.

Guía EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS

EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

FARMACOCINÉTICA

Estudia el recorrido de una sustancia en el cuerpo: absorción, distribución, metabolismo y excreción. Importante para entender qué pasa con los aditivos o contaminantes al ingerirlos.



Farmacodinamia



FARMACODINAMIA

Estudia cómo actúan las sustancias en el cuerpo. En toxicología, analiza los efectos nocivos a nivel celular, tisular o sistémico.

TOXICIDAD AGUDA

Efectos dañinos rápidos y severos, generalmente por una sola exposición (como intoxicación por pesticidas).



TOXICIDAD CRÓNICA

Efectos que ocurren tras exposición repetida y prolongada a bajas dosis (ej: exposición continua a metales pesados).



TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA HACCP

Se refiere al uso de la toxicología para implementar el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), que busca prevenir riesgos en la cadena alimentaria, identificando y controlando contaminantes químicos y biológicos.



Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/10e5ed24f8e4d622dc913d2f0110cb9c-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>