



SUPER NOTA

Nombre del alumno: **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

Nombre del tema: **Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente**

Parcial: **2°**

Nombre de materia: **Toxicología de los Alimentos**

Nombre del profesor: **Luz Elena Cervantes Monroy**

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **3°**

SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y AMBIENTE

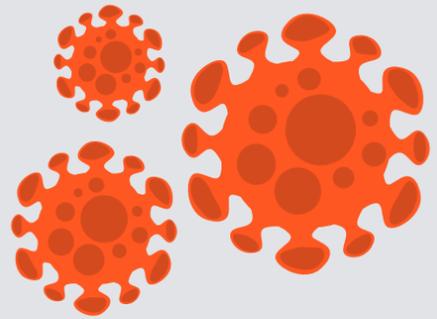


¿Que es?

- Una alergia es una respuesta del sistema inmune frente a agentes externos que suelen ser inofensivos, llamados alérgenos.

Alergia alimentaria

Involucra al sistema inmunitario y puede ser grave; la intolerancia no.

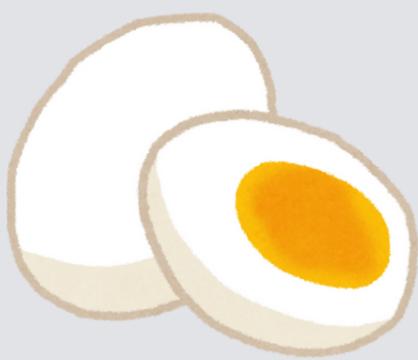


Los síntomas

Varían desde picazón hasta anafilaxia, que puede ser mortal.

Los factores

De riesgo incluyen antecedentes familiares, edad y asma; los alimentos comunes son leche, huevos, nueces y mariscos.



La alergia

Mediada por IgE es una reacción rápida a proteínas de alimentos, que puede ser leve o grave.

Cofactores

Como ejercicio o estrés pueden facilitar la reacción alérgica.



SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y AMBIENTE



Manifestaciones

- La alergia no mediada por IgE es frecuente en niños y provoca síntomas digestivos tardíos como proctocolitis, enterocolitis y enteropatía.

Diagnóstico clínico

Se basa en pruebas de exclusión-provocación, ya que no hay marcadores en sangre como en las alergias mediadas por IgE.



Diferencia

La intolerancia alimentaria causa síntomas leves y digestivos, mientras que la alergia es una reacción rápida y peligrosa.

Tratamiento

Es necesario consultar al médico para identificar el alimento y seguir una dieta que lo excluya.



Sensibilidad alimentaria

La sensibilidad alimentaria causa molestias digestivas leves como dolor abdominal y diarrea, y afecta sobre todo a niños pequeños.

Farmacocinética

estudia cómo el cuerpo procesa y elimina sustancias extrañas para entender su efecto.



SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y AMBIENTE



Farmacodinamia

- Explica cómo los fármacos modulan funciones del cuerpo mediante receptores.

Los fármacos

Pueden estimular (agonistas) o bloquear (antagonistas) receptores, y su efecto depende de varios factores.



La toxicidad

Es la capacidad de una sustancia para causar daño o muerte.

Los tóxicos alimentarios

Pueden ser endógenos (naturales en el alimento) o exógenos (añadidos o contaminantes externos).



- La toxicidad puede ser aguda, subcrónica o crónica, según la reacción biológica del organismo.

Toxicidad aguda

Daño rápido por exposición a una sustancia, con síntomas desde leves hasta muerte.



SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y AMBIENTE



Evaluación

- Se mide en animales con la dosis letal media (LD50), que indica la cantidad que mata al 50% de ellos.



Toxicidad Subcrónica

Pruebas con dosis repetidas por 90 días para detectar daños y establecer niveles seguros.



Toxicidad Crónica

Daño por exposición prolongada, con efectos que pueden aparecer tardíamente.

Riesgo-beneficio

Se busca minimizar riesgos y maximizar beneficios, usando datos principalmente de animales.



Emergencias alimentarias

Se activan planes rápidos y coordinados para proteger la salud pública.

Sistema HACCP

Método planificado para identificar y controlar peligros en alimentos y garantizar su seguridad.

