



**Nombre de alumno: Yamileth
Natividad Zuñiga Argüello**

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

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3ro. Grupo: Nutrición

EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

2.1 ALERGIAS ALIMENTARIAS

Alérgenos son los alimentos que suelen causar alergias. Pueden dar reacciones alérgicas a cualquier alimento o componente del mismo, aunque algunas se dan con más frecuencia que otras...

Las más comunes son:

- Leche de vaca (5)
- Huevos (4)
- Soja (3)
- Trigo (3)
- Frutas (1)
- Cacahuetes
- Frutos secos: nueces (2)

Según la norma general los alérgenos son:

- Solubles en agua
- Resistentes a la digestión
- Estables al procesamiento

Es complicado eliminar su riesgo.



2.1 ALERGIAS ALIMENTARIAS

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento. Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede ocasionar signos y síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias.

2.1.1 ALERGIA MEDIADA POR IgE

La causa de la alergia mediada por IgE es muy compleja: en resumen, el cuerpo reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla. La IgE producida se asienta en una célula y, en la próxima exposición a la proteína, hará que la célula se rompa y libere sustancias químicas (como histamina) que causan los signos/síntomas observados.

2.1.2 ALERGIA NO MEDIADA POR IgE

La alergia alimentaria 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. Aunque el alimento más frecuentemente implicado es la leche, en nuestro medio, otros alimentos relacionados son la soja, el pescado, el huevo y el arroz, entre otros.

2.2 INTOLERANCIA ALIMENTARIA

La 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 una sensibilidad alimentaria, su cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo. Los síntomas de una sensibilidad alimentaria se limitan principalmente a problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea.

2.4 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. Por esta razón a estos compuestos se les ha llamado xenobióticos.

2.6 TIPOS DE TOXICIDAD

La toxicidad que produce el agente xenobiótico, puede clasificarse como aguda,



Curso 2		
Situaciones fisiológicas y patológicas que alteran la cinética de los medicamentos y farmacogenética.		
10 créditos	Prerrequisito: No aplica	Prerrequisito: No aplica



EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

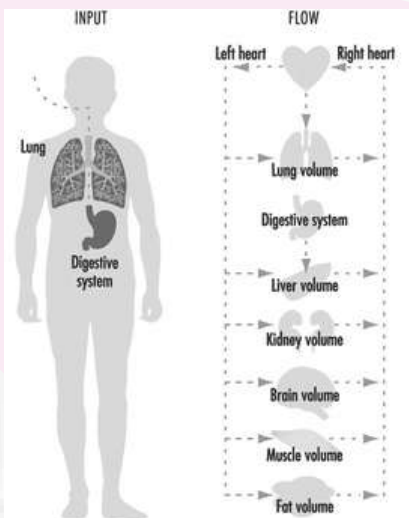
2.6.1 Toxicidad aguda

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



2.6.2 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 periodo..



2.7 Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

La aceptación de un riesgo es materia de una discusión mutidisciplinaria compleja, en donde también se deben tomar en cuenta los beneficios que se derivan de ingerir un determinado alimento, no obstante, la presencia de sustancias con un cierto potencial daño



2.8 Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP)



El sistema 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, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población.

