Mi Universidad

Súper nota

Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente

II Parcial

Toxicología de los alimentos

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

III Cuatrimestre

Scanned with CamScanner

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

ALERGIAS ALIMENTARIAS :

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento.
Alimentos alergicos: cacahuates,pescado, soya

ALERGIA MEDIADA POR IGE

IgE es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo (el sistema que protege al cuerpo de bacterias/virus invasores.)

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

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

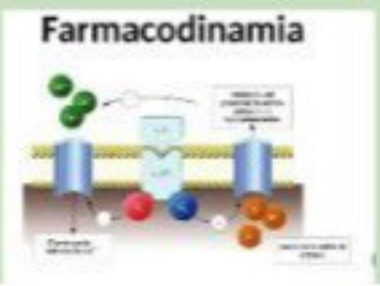
La intolerancia alimentaria no es lo mismo que la alergia alimentaria. Esta última desencadena una reacción mucho más acelerada en el sistema inmunológico y peligroso para la salud.

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 sintomas son: náuceas, gases, diarrea, entre otros.

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 o el hogar



FARMACODINAMIA

La farmacodinámica puede definirse, en pocas palabras, como la acción que ejerce el fármaco sobre el organismo.

TIPOS DE TOXICIDAD

La toxicidad puede definirse, en general, como la capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte. Se pueden clasificar en : Endógenos o propios del alimento, Exógenos o ajenos al alimento.

Scanned with CamScanner

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

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.

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.

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.

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 que pongan en riesgo al consumidor

Scanned with CamScanner

REFERENCIA: LIBRO DE ANTOLOGÍA(toxicología de los alimentos) UDS (2025)

Scanned with CamScanner