



Mi Universidad

SUPERNOTA

Nombre del Alumno: Carlos Ariel Perez Hernandez

Nombre del tema: EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

Parcial: 2

Nombre de la Materia: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

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

ALERGIAS ALIMENTARIAS

La alergia alimentaria es una reacción inmunitaria grave a ciertos alimentos; puede causar anafilaxia, a diferencia de la intolerancia.



ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

La alergia alimentaria no mediada por IgE provoca síntomas digestivos tardíos, como proctocolitis, enterocolitis y enteropatía, en lactantes.



SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

La sensibilidad alimentaria causa malestares digestivos leves, como gases o diarrea, sin afectar otros órganos; es común en niños pequeños.



FARMACODINAMIA

La farmacodinámica estudia cómo los fármacos actúan modulando receptores, con efectos influenciados por factores fisiológicos, patológicos, farmacológicos y ambientales.



TOXICIDAD AGUDA

La toxicidad aguda causa daño inmediato tras una exposición. Se evalúa con LD50 en animales según dosis, especie y vía aplicada.



ALERGIA MEDIADA POR IGE

La alergia alimentaria mediada por IgE es una reacción inmune inmediata a proteínas, provocando síntomas leves o anafilaxia grave.



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

La intolerancia alimentaria causa síntomas digestivos o cutáneos sin riesgo vital; se trata evitando alimentos desencadenantes bajo supervisión médica.



FARMACOCINÉTICA

Xenobióticos son tóxicos ambientales; la toxicocinética estudia su absorción, distribución y eliminación para entender intoxicaciones.



TIPOS DE TOXICIDAD

La toxicidad es el daño causado por sustancias, sean naturales o externas, con efectos agudos, subcrónicos o crónicos en el organismo.



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

TOXICIDAD CRÓNICA

La toxicidad subcrónica y crónica causa daño tras exposiciones prolongadas. Evalúa efectos, órganos afectados y determina niveles seguros (NOAEL).

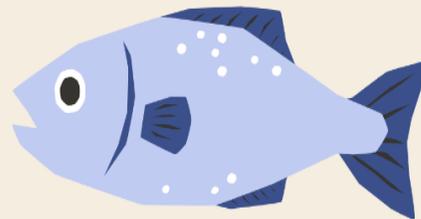


ASPECTOS LEGALES DE LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD

La bioestadística ayuda a evaluar riesgos alimentarios. En emergencias, guía decisiones rápidas, planificación, comunicación y acciones correctivas eficaces.

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA IMPLEMENTAR ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP)

HACCP previene peligros alimentarios, garantiza inocuidad, aplica principios de control, monitoreo y verificación en toda la cadena productiva.



(UDS, PAG 50-70)

Bibliografía

UDS. (PAG 50-70). *ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.*