



SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez Cruz

Nombre del tema: SUPER NOTA

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

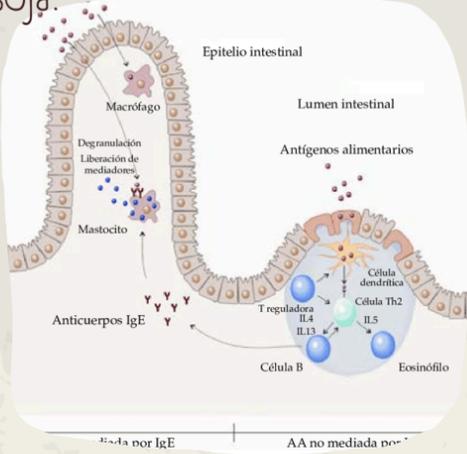
Lugar y Fecha de elaboración: 15/06/2025

ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Es una reacción inmunitaria anómala contra proteínas de los alimentos.
- Clasificación:
 - Mediadas por IgE (respuesta rápida, urticaria, anafilaxia).
 - No mediadas por IgE (respuesta tardía, eczemas, enteropatías).
- Diagnóstico: Pruebas cutáneas, RAST, provocación alimentaria.
- Manejo: Eliminación del alérgeno, educación del paciente, plan de acción ante reacción.

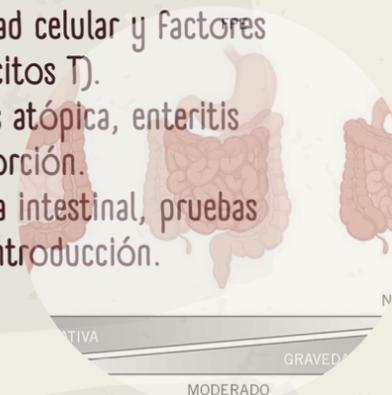
ALERGIA MEDIADAS POR IGE

- Mecanismo: Antígeno → producción de IgE → mastocitos → liberación de histamina.
- Síntomas: Prurito, angioedema, broncoespasmo, anafilaxia.
- Alérgenos frecuentes: Leche, huevo, maní, mariscos, trigo, soja.



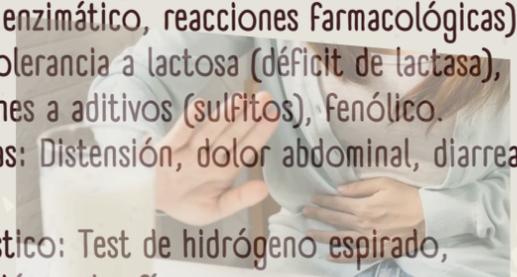
ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

- Mecanismo: Inmunidad celular y factores inflamatorios (linfocitos T).
- Síntomas: Dermatitis atópica, enteritis eosinofílica, malabsorción.
- Diagnóstico: Biopsia intestinal, pruebas de eliminación y reintroducción.



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

- Es una reacción no inmunitaria a componentes (déficit enzimático, reacciones farmacológicas).
- Ej.: Intolerancia a lactosa (déficit de lactasa), reacciones a aditivos (sulfitos), fenólico.
- Síntomas: Distensión, dolor abdominal, diarrea, cefalea.
- Diagnóstico: Test de hidrógeno espirado, eliminación y desafío.



Evaluación de la seguridad



SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE



SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

- Definición: Término genérico que engloba alergias e intolerancias.
- Características: Sintomatología inespecífica (fatiga, migraña, irritabilidad).
- Diagnóstico diferencial: Pautas de eliminación, cuestionarios de síntomas, descartes de otras causas.

FARMACOCINÉTICA

- ADME (Absorción, Distribución, Metabolismo, Excreción).
- Factores clave:
 - Vía de entrada (oral, inhalatoria, dérmica).
 - Liposolubilidad y grado de ionización.
 - Unión a proteínas plasmáticas.
 - Flujo sanguíneo a tejidos.
 - Barreras especiales: Hematoencefálica, placentaria, testicular.



FARMACODINAMIA

- Mecanismo de acción:
 - Unión a receptores (agonismo/antagonismo).
 - Inhibición enzimática (p. ej. colinesterasas).
- Alteración de la permeabilidad de membrana.
- Relación dosis-respuesta: Umbral, pendientes de curva, efectos acumulativos.



TIPOS DE TOXICIDAD

- Aguda: Exposición única o corta; efecto en <24 h.
- Parámetro: DL₅₀ (dosis letal media).
- Subcrónica y subaguda:
 - Exposiciones repetidas durante semanas a meses.
 - Evaluación de efectos sobre órganos blancos.
- Crónica: Exposiciones de meses a años.
- Efectos acumulativos, carcinogénesis, teratogénesis



ASPECTOS LEGALES DE LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD



- Normativas:

Límites máximos de residuos (LMR) en alimentos.

Buenas prácticas de laboratorio (BPL).

Protocolos de la OCDE, FAO/OMS (Codex Alimentarius).

- Herramientas:

Análisis de riesgo (para humanos y animales).

Trazabilidad y etiquetado.

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA HACCP



- HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

- Aplicación:

- Identificación de toxinas naturales y contaminantes.

- Definición de CCPs (temperatura, pH, humedad).

- Verificación y validación mediante muestreos y límites de acción.

Bibliografía: Antología de la universidad del sureste, toxicología de los alimentos, licenciatura en nutrición, 3° cuatrimestre. 2025 (50-70 págs).