

Karla Sandoval
Geronimo
Toxicología en los alimentos



Nutrición

3ro

**Doctora: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Trabajo de
plataforma**

INDICE

en esta actividad de la Super Nota. Llegué la conclusión que es de suma importancia el conocer de la toxicología en la industria alimentaria y por qué es tan importante en la materia de nutrición y que diferencias en los tipos de toxicidad y en que tanto abarca en la materia de nutrición entre más cosas

Información con lo que lleve a cabo la realización de la súper nota fue de la antología de la página 50-70

Karla Sandoval Geronimo

DOCTORA:LUZ ELENA CERVANTES MONROY

UNIVERSIDAD UDS
NUTRICIÓN

Toxicología

Bibliografía

Alergias alimentarias



Las alergias alimentarias son reacciones adversas alérgicas a alimentos específicos, desencadenadas por el sistema inmunitario



son causadas por proteínas presentes en los alimentos. Los síntomas pueden variar desde leves hasta graves, y en algunos casos, la anafilaxia, una reacción alérgica grave que puede ser potencialmente mortal.

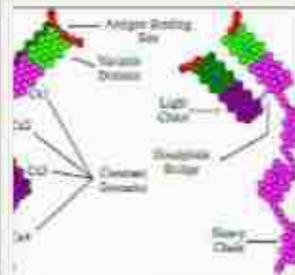


- Los huevos (principalmente niños)
- El pescado (niños mayores y adultos)
- La leche (personas de todas las edades)
- Los maníes (personas de todas las edades)
- Los mariscos, como camarón, cangrejo y langosta (personas de todas las edades)
- La soya o soja (principalmente niños)



Alergia mediada por IgE

es un tipo de reacción alérgica que se desencadena cuando el sistema inmunológico produce anticuerpos IgE contra una sustancia específica, comúnmente un alimento, pero también polen, insectos, medicamentos, etc



Estas reacciones son generalmente rápidas y pueden variar desde leves hasta graves, incluyendo anafilaxia

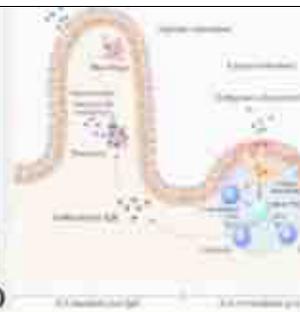


alergia mediada por IgE es una condición común que puede causar problemas significativos en la calidad de vida de las personas que la padecen. Es importante buscar atención médica para un diagnóstico y tratamiento adecuados, especialmente en casos de reacciones graves o anafilaxia

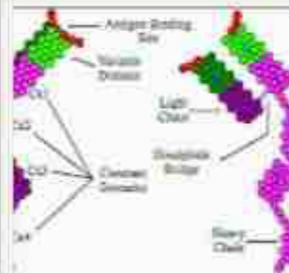


Alergia no mediada por IgE

La alergia alimentaria no mediada por IgE (no-IgE) es una reacción adversa a los alimentos que se caracteriza por síntomas gastrointestinales



a diferencia de las alergias mediadas por IgE que suelen causar reacciones más rápidas e intensas en la piel o vías respiratorias. Esta alergia involucra otros componentes del sistema inmunológico además de los anticuerpos IgE.



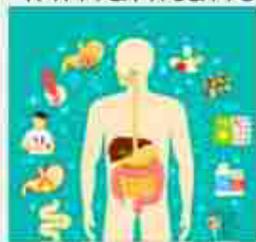
alergia alimentaria no mediada por IgE es una condición que afecta principalmente el tracto gastrointestinal, con síntomas que aparecen de forma tardía y requieren un enfoque diagnóstico y tratamiento diferente a las alergias mediadas por IgE.



Intolerancia alimentaria



intolerancia alimentaria ocurre cuando el organismo tiene dificultad para digerir o procesar un alimento, a diferencia de las alergias alimentarias que son reacciones del sistema inmunitario.



a menudo, se manifiesta con síntomas digestivos, como hinchazón, gases y diarrea, mientras que las alergias pueden causar reacciones más graves, como picazón, hinchazón e incluso anafilaxia.



mismos síntomas que la alergia alimentaria, como náuseas, vómitos, calambres y diarrea. Las intolerancias alimentarias más comunes son a la lactosa y al gluten, aunque también son frecuentes las intolerancias a la fructosa, sacarosa y histamina.



sensibilidad alimentaria

Alergias e intolerancia alimentarias

La sensibilidad alimentaria, a diferencia de una alergia, es una reacción adversa a ciertos alimentos que no involucra al sistema inmunológico



en lugar de una reacción alérgica intensa, la sensibilidad alimentaria se caracteriza por síntomas digestivos y otros síntomas menos graves, como cansancio o problemas de piel.

Una intolerancia alimentaria: Afecta tu sistema digestivo. Se produce cuando el sistema digestivo no puede descomponer ciertos alimentos. Provoca síntomas como malestar estomacal que no ponen en peligro la vida.

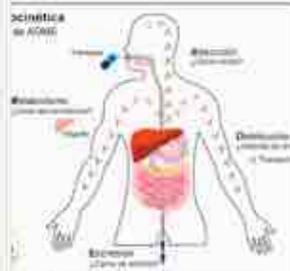


• Farmacocinética

Actividad de los medicamentos en el cuerpo durante un período de tiempo. Esto incluye procesos como la absorción, la distribución en el cuerpo, la ubicación en los tejidos y la eliminación del medicamento



describe las siguientes propiedades de los fármacos: Efectos terapéuticos (como el alivio del dolor y la disminución de la presión arterial) Efectos secundarios (véase Acción de los fármacos e Interacciones químicas)

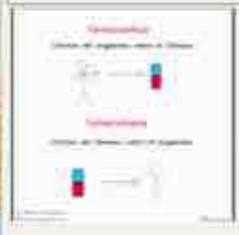


describe la relación entre la dosis del fármaco y la concentración del fármaco en el plasma o en el sitio del efecto del fármaco a lo largo del tiempo. Los procesos de absorción, distribución y eliminación (metabolismo y excreción) gobiernan esta relación.



• Farmacodinamia

es el estudio de los efectos bioquímicos y fisiológicos de los fármacos y de sus mecanismos de acción y la relación entre la concentración del fármaco y el efecto de este sobre un organismo



La farmacodinámica describe las siguientes propiedades de los fármacos: Efectos terapéuticos (como el alivio del dolor y la disminución de la presión arterial) Efectos secundarios (véase Acción de los fármacos e Interacciones químicas)



las etapas de la farmacodinamia son la absorción, distribución, metabolización y eliminación de los medicamentos. Absorción: La absorción es el primer paso en la farmacocinética, que es el estudio de cómo el cuerpo metaboliza los medicamentos.



Tipos de toxicidad

La toxicidad se puede clasificar de diversas maneras, dependiendo de la perspectiva. Se puede hablar de toxicidad según la gravedad de los efectos, la duración de la exposición o el tipo de sustancia tóxica.



TIPOS DE TOXICIDAD	
TOX. AGUDA A corto plazo. Una sola exposición. Indicador: LD ₅₀ . Ejemplos: KCN, H ₂ A. ACN, Fluoruro, Dioxina.	TOX. CRÓNICA A largo plazo. Repetida exposición. Indicador: ED ₀₁ . Ejemplos: Cs, Pb, Cd. Hg, Selenio, Cr(VI), Dioxina.



La clasificación de la toxicidad es importante para evaluar el riesgo asociado a la exposición a sustancias tóxicas y para desarrollar estrategias de prevención y tratamiento.

- Toxicidad leve: Efectos mínimos, dolor de cabeza o náuseas.
- Toxicidad moderada: Efectos más significativos, pero no graves.
- Toxicidad severa: Efectos que pueden poner en peligro la vida, como convulsiones o coma.
- Toxicidad incapacitante o que amenaza la vida: Efectos que pueden causar la muerte o una incapacidad permanente.

Toxicidad aguda



efectos dañinos que ocurren tras una sola exposición o una exposición breve a una sustancia tóxica.

Estos efectos pueden ser leves o graves, y pueden ocurrir en horas o días.



- La toxicidad aguda describe los efectos adversos de una sustancia que se manifiestan luego de una exposición única o múltiples exposiciones en un corto período de tiempo, generalmente dentro de las primeras 24 horas.

La toxicidad aguda describe los efectos adversos inmediatos causados por la exposición a una sustancia tóxica en una sola dosis o una exposición breve. Entender la toxicidad aguda es vital para la seguridad de los productos y la salud humana

Toxicidad crónica



La toxicidad crónica es la aparición de efectos adversos como resultado de la exposición prolongada a un tóxico u otro factor estresante



CORROSIÓN CUTÁNEA



IRRITACIÓN CUTÁNEA



efectos adversos que resultan de la exposición prolongada a una sustancia tóxica, generalmente a dosis bajas repetidas o continuas durante un período de tiempo extenso.

La toxicidad crónica es un problema de salud importante que puede tener un impacto significativo en la salud humana y ambiental. Es importante tomar medidas para prevenir la exposición a sustancias tóxicas y para tratar los efectos tóxicos cuando ocurre

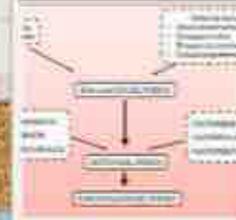
Aspectos legales de la evaluación de la seguridad

La evaluación de seguridad toxicológica implica una serie de aspectos legales importantes, incluyendo la necesidad de cumplir con normas y regulaciones

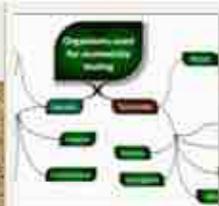
USO DE SUBSTANCIAS de productos químicos en el trabajo



- 01 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS
- 02 RECONOCIMIENTO INICIAL
- 03 EVALUACIÓN
- 04 CONTROL
- 05 MONITOREO BIOLÓGICO
- 06 EXACTICIÓN



la importancia de la integridad de las muestras, la aplicación de la toxicología forense en investigaciones y los aspectos legales relacionados con la atención médica por intoxicaciones.



La importancia radica en garantizar la protección de la salud humana y del medio ambiente, utilizando pruebas y evaluaciones rigurosas para determinar la seguridad de las sustancias y sus efectos adversos.

Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgo control de puntos críticos (HACCP)

al analizar los efectos adversos de sustancias químicas y organismos en los alimentos, es una herramienta crucial para la implementación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL



de para el diseño, desarrollo e implementación de un sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP



ayuda a identificar, evaluar y controlar los peligros químicos que pueden existir en la cadena alimentaria, permitiendo a las empresas tomar medidas preventivas y correctivas para garantizar la seguridad de los alimentos

elemento esencial para la implementación exitosa del sistema HACCP. Al proporcionar información sobre los peligros químicos, evaluar los riesgos, establecer límites críticos, y facilitar acciones correctivas, la toxicología contribuye significativamente a la seguridad alimentaria