

ALUMNO: ALONDRA BELÈN LÒPEZ MORALES

**TEMA: EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE
SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL
AMBIENTE**

PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

MATERIA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

UNIDAD: II

CUATRIMESTRE: 3

FECHA: 11/06/25



EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE
SUSTANCIAS EN LOS

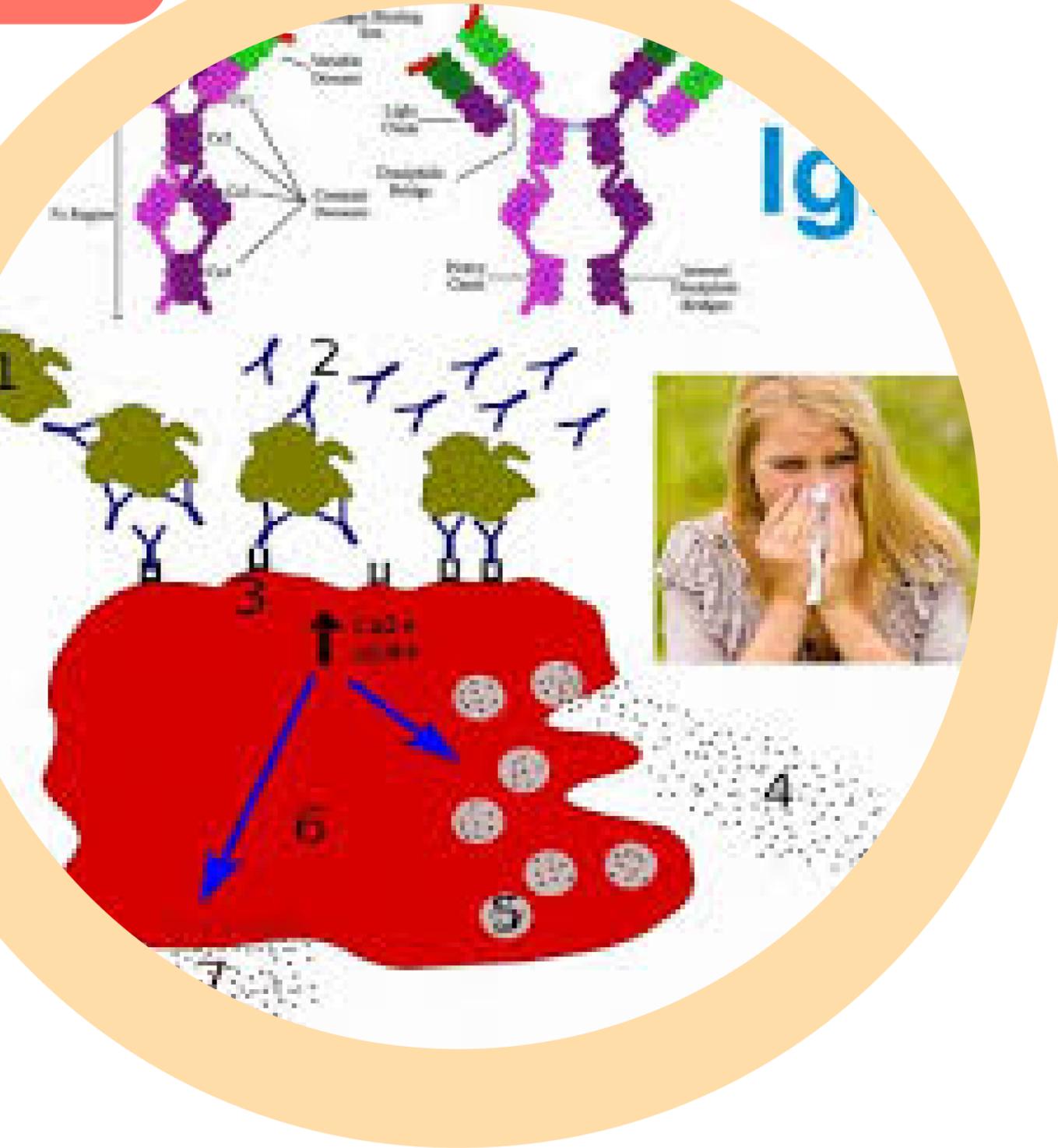
**ALIMENTOS Y EN EL
AMBIENTE**

ALERGIAS ALIMENTARIAS

Son reacciones adversas del sistema inmune que ocurren tras la ingesta de ciertos alimentos. Se presentan comúnmente en niños y pueden ser potencialmente graves, requiriendo un manejo cuidadoso para evitar exposiciones.



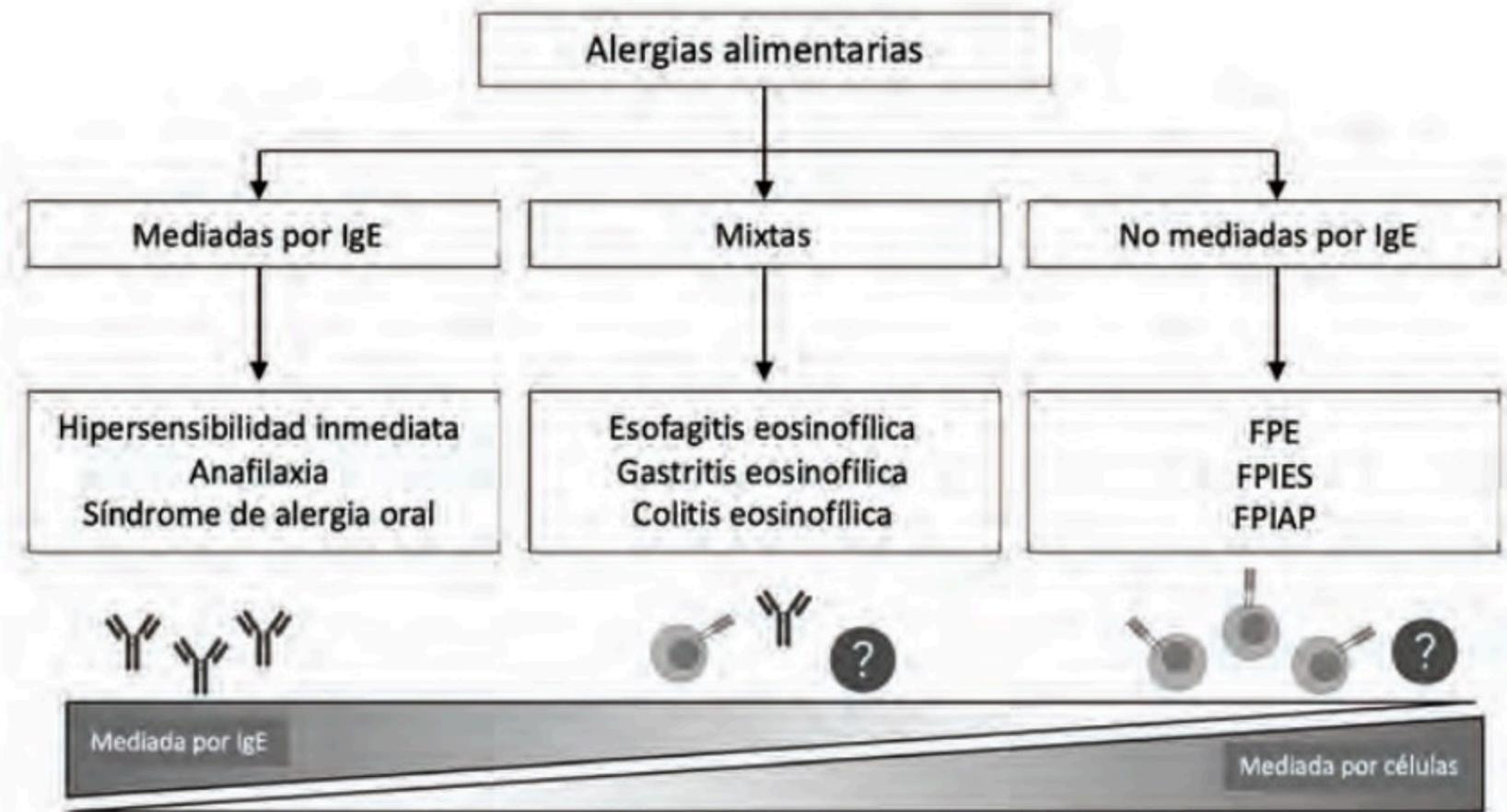
Alergia mediada por IgE



La alergia mediada por IgE es un tipo de reacción alérgica en la que el sistema inmunológico produce anticuerpos IgE en respuesta a un alérgeno alimentario. Esta respuesta puede resultar en síntomas inmediatos, como urticaria, dificultad para respirar y anafilaxia, al entrar en contacto con el alérgeno.

Alergia no mediada por 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.



intolerancia alimentaria



Se refiere a reacciones adversas a ciertos alimentos que no involucran el sistema inmunológico. Los síntomas, como hinchazón, diarrea y malestar abdominal, suelen ser gastrointestinales y varían según la cantidad consumida del alimento problemático.

SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

La sensibilidad alimentaria es una reacción adversa a los alimentos que no se clasifica como alergia o intolerancia. Puede incluir síntomas como fatiga o dolores de cabeza. A menudo, no se comprende completamente su mecanismo y puede estar relacionada con componentes bioactivos de los alimentos.



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.



FARMACODINAMIA

La farmacodinamia se ocupa de cómo los medicamentos interactúan con los receptores y sistemas biológicos del cuerpo. Describe el efecto del fármaco y su mecanismo de acción, lo que es crucial para el desarrollo de terapias efectivas y seguras.



TIPOS DE TOXICIDAD



La toxicidad se refiere a los efectos nocivos que pueden tener sustancias en el organismo. Se clasifica generalmente en dos tipos:

-Toxicidad Aguda

Se refiere a los efectos adversos que resultan de la exposición a una sustancia durante un corto período. Los síntomas aparecen rápidamente y pueden ser severos, requiriendo atención médica inmediata.

-Toxicidad Crónica

Resulta de exposiciones prolongadas o repetidas a una sustancia, pudiendo causar efectos negativos acumulativos en la salud a largo plazo.

Aspectos legales de la evaluación de la seguridad



La evaluación de la seguridad de los alimentos implica cumplir con regulaciones y normativas que protegen la salud pública. Estas leyes varían según el país y requieren pruebas científicas rigurosas para garantizar que los productos alimenticios sean seguros para el consumo humano.

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



Sistema
HACCP

HACCP



Implementar Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)

La toxicología de los alimentos es fundamental para implementar sistemas de gestión de seguridad alimentaria como HACCP. Ayuda a identificar peligros potenciales en el proceso de producción de alimentos, permitiendo el desarrollo de controles críticos para minimizar riesgos y asegurar la salud del consumidor.

BIBLIOGRAFIA

-Antologia uds toxicologia de alimentos

-

<https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/farmacocinetica>

-<https://slideplayer.es/slide/13762407/>