



Nombre del Alumno: Montero Gómez María Fernanda

Nombre del tema: Seguridad de sustancias en los alimentos y ambiente

Parcial: 2do

Nombre de la Materia: Toxicología

Nombre del profesor: Martínez Guillen Julibeth

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3ero

Seguridad de sustancias en los alimentos y ambiente

Alergia alimentaria

Se conoce que

Es una reacción del sistema inmunitario

Ocurre

Poco después de haber ingerido un determinado alimento

En algunos casos

Una alergia alimentaria puede ocasionar síntomas graves

Se calcula

Afecta al 8 por ciento de los niños menores de 5 años

Fácilmente

Se confunde con una reacción mucho más frecuente llamada intolerancia alimentaria

Intolerancia alimentaria

Es

La reacción adversa del

Ante

La ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes

Provocan

En el sistema inmunológico la formación de anticuerpos

La intolerancia alimentaria no es lo mismo que la alergia alimentaria

Farmacocinética

Estudia

Los cambios que ocurren a través del tiempo

En la

Absorción

Distribución

Eliminación

Busca

Relacionar los datos cinéticos con los efectos producidos por la sustancia

Farmacodinamia

Se define

Como la acción que ejerce el fármaco

Sobre

El organismo

Consecuencia

De su interacción con componentes macro celulares

Del

Organismo

Modifican

La función del componente pertinente

Tipos de toxicidad

Puede definirse

Capacidad de una sustancia

Para

Causar daño

Provocar la muerte

Se clasifican

Endógenos

Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos

Exógenos

Todos los que no se encuentran en el alimento de un modo natural.

Bibliografía

- Antología (UDS) 2022 Comitán Chis.