



**NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL NAJERA ARGUELLO**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. JULIBETH MARTINEZ GUILLEN**

**NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL**

**MATERIA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**GRADO: 3°**

**GRUPO: NUTRICIÓN**

UNIDAD II

Alergias alimentarias

es una Reaccion del sistema inmunitario que

Ocurre despues de haber ingerido un alimento

la Intolerancia alimnetaria

es una Afeccion de menor gravedad no

Involucra al sistema inmunitario

la Anafilaxia

es Afectacion sistematica

de Dos o mas organos

Alimnetos alergicos

- \*Miel
- \*Soya
- \*Trigo
- \*Pescados
- \*Cacahuates

Sindrome de alergica al polen alimentario

ciertas Frutas, verduras, frutos secos

Pueden desencadenar una reaccion alergica

- \*Cosquilleo
- \*Picazon en la boca

la Reactividad cruzada

es Reaccion de un antigeno y anticuerpo que se genero

contra un antigenoo diferente

Alergias mediadad por IgE

Alergias no mediadas por IgE

es Un fallo en los mecanismos en la tolerancia inmunologica

es Es una patologia de elevada prevalencia

En la poblacion infantil

Intolerancia alimentaria

es la Reaccion adversa del organismo ante la ingesta de alimentos

que Lo provocan en el sistema inmunologico

Alergias alimentarias

- \*Urticaria
- \*Eczemas
- \*Hinchazon

Intolerancia Alimentaria

Alimentos

- \*Huevos
- \*Pescado
- \*Leche
- \*Mariscos
- \*Soja

Sensibilidad Alimentaria

se limitan A problemas digestivos

- \*Dolor abdominal
- \*Nauseas
- \*Gases
- \*Diarrea

ocurre Mayor frecuencia

- \*Lactantes
- \*Infantes
- \*preescolares

Farmacocinetica

estudia Cambios que ocurren a través del tiempo

- \*Absorcion
- \*Distribucion
- \*Eliminacion

de toda sustancia extraña al organismo

Farmacodinamia

es la accion que ejerce un Farmaco sobre el organismo

- \*Mecanismo de accion
- \*Potencia del toxico
- \*Interaccion con receptores

Tipos de toxicidad

la Capacidad de una sustancia para

Causar daño o muerte

Clasificacion

Endogenos

las Sustancias se encuentran

en modo natural en loos alimentos

Exogenos

los que

No se encuentran en el alimento de forma natural

# Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Antología de TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. PDF. Pags. 51-66. Recuperado el 10 de junio de 2022.