



**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

causan

- \* Cosquilleo
- \* Picazon en la boca

la

Reactividad cruzada

es

Reaccion de un antigeno y anticuerpo queb 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

en

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

Farmacocinetica

estudia

Cambios que ocurren a través del tiempo

a través

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

de toda

sustancia extraña al organismo

Farmacodinamia

es la

accion que ejerce

un

Farmaco sobre el organismo

estudia

- \*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.