



Nombre de la presentación: Mapa Conceptual

Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa.

Nombre del tema: Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

Lugar: Comitán de Domínguez Chiapas

Fecha: 06/ 2022

Evaluación de la seguridad de sustancias en los alimentos y en el ambiente

Formado por

Alergias alimentarias

Intolerancia alimentaria

Farmacocinética

Farmacodinamia

Tipos de toxicidad

Es

Una reacción del sistema inmunitario.

Es

La reacción adversa del organismo ante la ingesta alimentos, aditivos y conservantes.

Es

Rama de la farmacología

Estudia Efectos bioquímicos y fisiológicos de los fármacos.

Es

La capacidad de una sustancia para causar daño o provocar la muerte.

Ocurre

Poco después de haber ingerido un alimento

Provoca

Son

La formación de anticuerpos

Nauseas, vómito y diarrea

Estudia Proceso en que un fármaco es sometido al organismo.

Estudia

Pueden ser

Crónica

Bubcrónica

Aguda

Según el alimento son:

Exógenos

Endógenos

Puede causar

Urtica

Anafilaxia

Problemas digestivos

Inflamación de las vías respiratorias.

Afectan a

Niños menores de 5 años y hasta al 4 por ciento de los adultos.

No hay riesgo de anafilaxia

Y Describe el ciclo intraorgánico.

Estudia

Dosis, ADME.

Duración

Latencia y momento de acción.

Vía de administración.

Al igual que

Mecanismos de acción

Potencia del toxico

Interacción con receptores

Factores que modifican su acción

Fisiológicos

Patológicos

Farmacológicos

Ambientales

Fuente de consulta.

Universidad del sureste. (2022).Antología de Toxicología de los alimentos. Recuperado el 11/Junio /2022, deplataformaeducativauds.com.mx Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>.