

Nombre del alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3° Cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

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

Alergias alimentarias

Son

Una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

Alergia mediada por IgE

IgE

Es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo

Se refiere

A un tipo específico de reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal

Alergia no mediada por IgE

Es

Una patología de elevada prevalencia en la población infantil

La

Sintomatología es de aparición tardía y predominantemente digestiva

Intolerancia alimentaria

Son

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

Los síntomas

Son diarrea, náuseas, dolor abdominal, dolor de cabeza, dificultad para deglutir, fatiga, acné u otros problemas en la piel.

Algunos elementos

Son: los huevos, el pescado, la leche, los frutos secos, el marisco, la soja, el gluten y algunas harinas y levaduras

Se debe

Consultar a un médico para detectar qué alimento o alimentos provocan esas reacciones.

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

Sensibilidad alimentaria

Se refiere

A que el cuerpo no puede digerir bien un alimento específico o causa malestar en el aparato digestivo

Síntomas

Problemas digestivos como dolor abdominal, náuseas, gases y diarrea

Se presenta

Con mayor frecuencia en lactantes o infantes preescolares

Farmacocinética

Los

Compuestos químicos se encuentran en el ambiente y en actividades cotidianas

Estudia

Los cambios que ocurren a través del tiempo en la absorción, distribución y eliminación de toda sustancia extraña al organismo

Busca

Relacionar los datos cinéticos con los efectos producidos por la sustancia.

Farmacodinamia

Es

La acción que ejerce el fármaco sobre el organismo.

Los receptores

Son estructuras celulares que tienen una finalidad concreta y que son activados en su actuación por distintas sustancias, tanto naturales como externas al organismo

Los fármacos

No crean efectos, sino que modulan funciones de nuestro cuerpo a través de la afinidad y de la existencia o no de actividad intrínseca de los mismos con los receptores.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Universidad del Surestem2022.Antologia toxicología de alimentos. Unidad 2, Paginas 51-64. Recuperado 11 de junio de 2022.