



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Introducción Evaluación De La Seguridad De Sustancias

Parcial 2

Nombre de la Materia Toxicología De Los ALIMENTOS

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Tercero

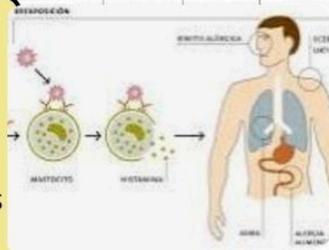
Alergias alimentarias



Reacción molesta o peligrosa del sistema inmunológico tras haber ingerido un alimento determinado. Las alergias alimentarias más comunes son a: Los huevos (principalmente niños) El pescado (niños mayores y adultos) La leche (personas de todas edades)

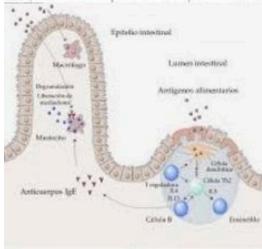
Alergia no mediada por IgE

suele dar más síntomas digestivos y cutáneos. Graves: Dificultad respiratoria, asma, hipotensión, opresión torácica, palpitaciones o mareo. La situación de mayor gravedad es la anafilaxia, con afectación cardiovascular y riesgo de muerte inminente.



Alergia mediada por IgE

reacción de hipersensibilidad a alimentos inmunológica producida por un mecanismo mediado por la IgE. La clínica más frecuente es la cutáneo-mucosa, aunque también pueden estar implicados el aparato digestivo o el respiratorio.



Intolerancia alimentaria

La intolerancia alimentaria, también conocida como hipersensibilidad alimentaria no mediada por IgE o hipersensibilidad alimentaria no alérgica, ocurre cuando una persona tiene dificultades para digerir ciertos alimentos.





Sensibilidad

alimentaria

significa que tu sistema digestivo tiene dificultades para descomponer un alimento específico. A diferencia de las alergias alimentarias, las sensibilidades alimentarias no suponen una amenaza para la vida.

Farmacocinética

se define como los efectos del organismo sobre el fármaco, se refiere al movimiento de los medicamentos hacia el interior, a través del organismo y hacia el exterior de este, es decir, el curso temporal de su absorción, biodisponibilidad, distribución, metabolismo y excreción.

Farmacocinética



Farmacodinamia

Se conoce como farmacodinamia al estudio de los efectos bioquímicos y fisiológicos de los fármacos y sus mecanismos de acción para efectuarlos, es decir, los efectos del fármaco en el organismo.



Tipos de toxicidad

Atendiendo a su evolución y según la rapidez con que se instaura el proceso tóxico, las intoxicaciones se pueden clasificar como: sobreagudas, agudas, subagudas y crónicas.



Toxicidad aguda

tras la administración por vía oral o cutánea de una sola dosis de dicha sustancia, de dosis múltiples administradas a lo largo de 24 horas, o como consecuencia de una exposición por inhalación durante 4 horas.



