



**Nombre de alumno: Sayuri Azucena Salinas
Aguilar**

**Nombre del profesor: Samantha Guillen
Pohlenz**

**Nombre del trabajo: Super nota
Materia: Farmacología**

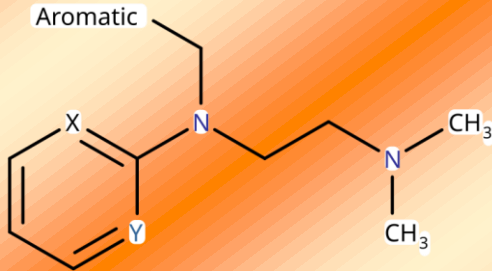
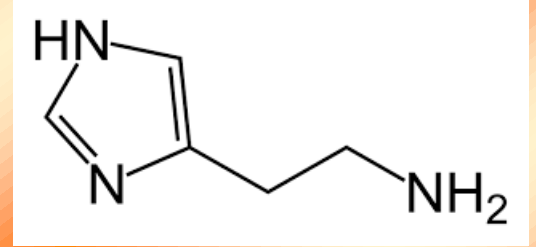
Grado: 4

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 22 de septiembre de 2024

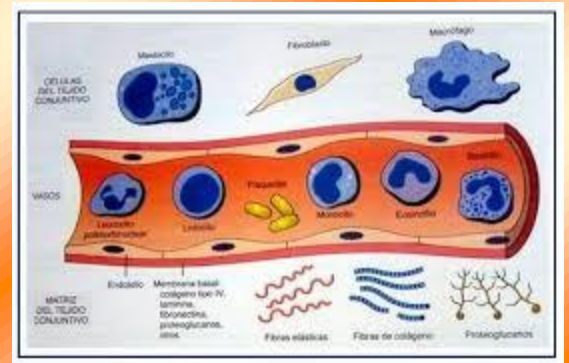
PASIÓN POR EDUCAR

La histamina se produce en los alimentos por la acción de los microorganismos presentes en el mismo alimento. Las enzimas descarboxilasa de los microorganismos actúan sobre la histidina, uno de los aminoácidos que forman las proteínas de los seres vivos, y las transforman en histamina



Casi toda la histamina hística está secuestrada y almacenada en gránulos de mastocitos y basófilos. La forma almacenada se inactiva biológicamente, y es liberada ante innumerables estímulos que permite que la amina ejerza sus acciones en tejidos vecinos.

Lanzan histamina y otros químicos antiinflamatorios. Los vasos sanguíneos se vuelven más permeables, así los glóbulos blancos y otras sustancias de protección pueden colarse y pelear contra el invasor. Las acciones de la histamina son geniales para protegernos contra parásitos.



Los receptores de histamina son proteínas que se unen a la histamina, un neurotransmisor que participa en varios procesos fisiológicos. Existen cuatro tipos de receptores de histamina: H1, H2, H3 y H4.

Los antagonistas de la histamina son fármacos que bloquean las acciones de la histamina, una sustancia química que el sistema inmunitario libera durante una reacción alérgica. Los antagonistas de la histamina se pueden clasificar en dos tipos:

Antihistamínicos

Son los fármacos más utilizados para tratar las enfermedades alérgicas. Impiden que las células vean a la histamina.

Antagonistas de los receptores H2

Son medicamentos que reducen la secreción de ácido gástrico y se utilizan para tratar las úlceras gastrointestinales