



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: Daniela Rodríguez

Nombre del trabajo: ensayo

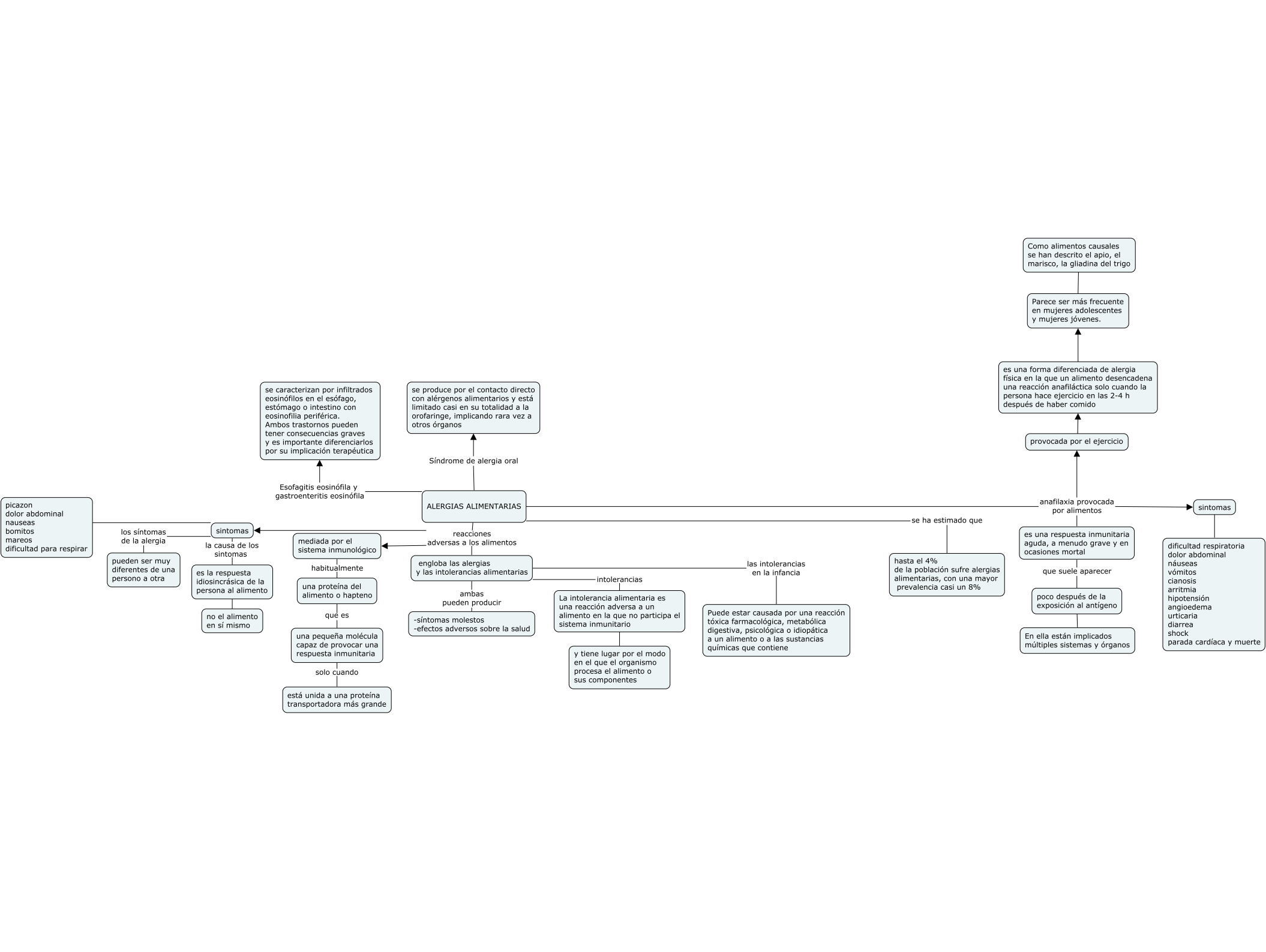
Materia: nutrición en enfermedades gastrointestinales

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4°

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 De diciembre del 2020.



ALERGIAS ALIMENTARIAS

sintomas

picazon
dolor abdominal
náuseas
bomitos
mareos
dificultad para respirar

los síntomas de la alergia pueden ser muy diferentes de una persona a otra

la causa de los síntomas es la respuesta idiosincrásica de la persona al alimento

no el alimento en sí mismo

mediada por el sistema inmunológico

habitualmente una proteína del alimento o hapteno

que es una pequeña molécula capaz de provocar una respuesta inmunitaria

solo cuando está unida a una proteína transportadora más grande

se caracterizan por infiltrados eosinófilos en el esófago, estómago o intestino con eosinofilia periférica. Ambos trastornos pueden tener consecuencias graves y es importante diferenciarlos por su implicación terapéutica

Esófagitis eosinófila y gastroenteritis eosinófila

se produce por el contacto directo con alérgenos alimentarios y está limitado casi en su totalidad a la orofaringe, implicando rara vez a otros órganos

Síndrome de alergia oral

reacciones adversas a los alimentos engloba las alergias y las intolerancias alimentarias

ambas pueden producir -síntomas molestos -efectos adversos sobre la salud

La intolerancia alimentaria es una reacción adversa a un alimento en la que no participa el sistema inmunitario

y tiene lugar por el modo en el que el organismo procesa el alimento o sus componentes

Puede estar causada por una reacción tóxica farmacológica, metabólica digestiva, psicológica o idiopática a un alimento o a las sustancias químicas que contiene

las intolerancias en la infancia

se ha estimado que hasta el 4% de la población sufre alergias alimentarias, con una mayor prevalencia casi un 8%

anafilaxia provocada por alimentos

es una respuesta inmunitaria aguda, a menudo grave y en ocasiones mortal

que suele aparecer poco después de la exposición al antígeno

En ella están implicados múltiples sistemas y órganos

Como alimentos causales se han descrito el apio, el marisco, la gliadina del trigo

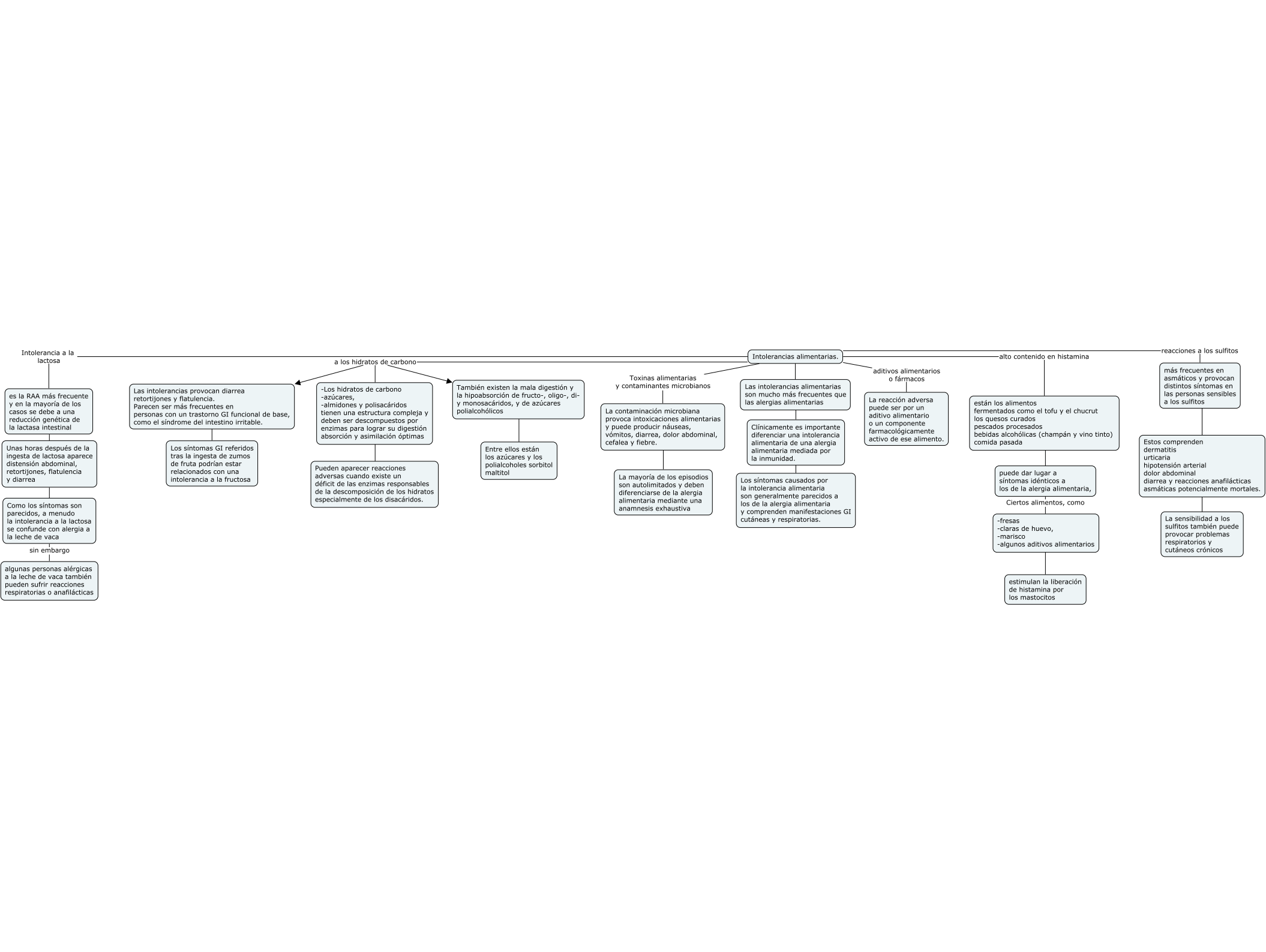
Parece ser más frecuente en mujeres adolescentes y mujeres jóvenes.

es una forma diferenciada de alergia física en la que un alimento desencadena una reacción anafiláctica solo cuando la persona hace ejercicio en las 2-4 h después de haber comido

provocada por el ejercicio

sintomas

dificultad respiratoria
dolor abdominal
náuseas
vómitos
cianosis
arritmia
hipotensión
urticaria
diarrea
shock
parada cardíaca y muerte



Intolerancia a la lactosa

es la RAA más frecuente y en la mayoría de los casos se debe a una reducción genética de la lactasa intestinal

Unas horas después de la ingesta de lactosa aparece distensión abdominal, retortijones, flatulencia y diarrea

Como los síntomas son parecidos, a menudo la intolerancia a la lactosa se confunde con alergia a la leche de vaca

sin embargo

algunas personas alérgicas a la leche de vaca también pueden sufrir reacciones respiratorias o anafilácticas

a los hidratos de carbono

Las intolerancias provocan diarrea retortijones y flatulencia. Parecen ser más frecuentes en personas con un trastorno GI funcional de base, como el síndrome del intestino irritable.

Los síntomas GI referidos tras la ingesta de zumos de fruta podrían estar relacionados con una intolerancia a la fructosa

-Los hidratos de carbono -azúcares, -almidones y polisacáridos tienen una estructura compleja y deben ser descompuestos por enzimas para lograr su digestión absorción y asimilación óptimas

Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de la descomposición de los hidratos especialmente de los disacáridos.

También existen la mala digestión y la hipoabsorción de fructo-, oligo-, di- y monosacáridos, y de azúcares polialcoholes

Entre ellos están los azúcares y los polialcoholes sorbitol maltitol

Intolerancias alimentarias.

Las intolerancias alimentarias son mucho más frecuentes que las alergias alimentarias

Clinicamente es importante diferenciar una intolerancia alimentaria de una alergia alimentaria mediada por la inmunidad.

Los síntomas causados por la intolerancia alimentaria son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI cutáneas y respiratorias.

Toxinas alimentarias y contaminantes microbianos

La contaminación microbiana provoca intoxicaciones alimentarias y puede producir náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, cefalea y fiebre.

La mayoría de los episodios son autolimitados y deben diferenciarse de la alergia alimentaria mediante una anamnesis exhaustiva

aditivos alimentarios o fármacos

La reacción adversa puede ser por un aditivo alimentario o un componente farmacológicamente activo de ese alimento.

alto contenido en histamina

están los alimentos fermentados como el tofu y el chucrut los quesos curados pescados procesados bebidas alcohólicas (champán y vino tinto) comida pasada

puede dar lugar a síntomas idénticos a los de la alergia alimentaria,

Ciertos alimentos, como

- fresas
- claras de huevo,
- marisco
- algunos aditivos alimentarios

estiman la liberación de histamina por los mastocitos

reacciones a los sulfitos

más frecuentes en asmáticos y provocan distintos síntomas en las personas sensibles a los sulfitos

Estos comprenden dermatitis urticaria hipotensión arterial dolor abdominal diarrea y reacciones anafilácticas asmáticas potencialmente mortales.

La sensibilidad a los sulfitos también puede provocar problemas respiratorios y cutáneos crónicos

Bibliografía

Antología (Uds.). Nutrición en enfermedades gastrointestinales. - pág. 155