



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Daniela Rodriguez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de diciembre 2020



ALERGIAS ALIMENTARIAS

DEFINICIÓN

Son las

Reacciones adversas

Mediadas por el

Sistema inmunológico

Provocado por un

Alimento (habitualmente por una proteína)

SÍNTOMAS

Respiratorios

Se presenta

Edema de la lengua, edema del paladar, edema de la glotis, disfonía, broncospasmos, rinitis, problemas para respirar, opresión de garganta

CÚTANEOS

Se presenta

Prurito, edema angioneurotico, urticaria, rash

DIGESTIVOS

Se presenta

Náuseas, vómitos, diarreas, meteorismo, dolor abdominal

TRATAMIENTO

Dieta

Se dejan de comer

Los alimentos que desencadenan la alergia

Es decir

Eliminar por completo el alimento de la dieta

Medicamentos

Se debe de llevar consigo

Antihistamínicos

Se deben de tomar

Inmediatamente comienza la reacción

También se deben de llevar

Jeringa autoinyectable

Precargada con

Epinefrina (adrenalina)

En casos de

Reacciones graves

Bibliografía

Hernández M. Concepción D. Gonzáles I. (2008). *Dietoterapia*. Habana Cuba. Ciencias Médicas.

Rodríguez D. (2020). Diapositivas de la clase de nutrición en enfermedades gastrointestinales.