

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NUTRICION

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

MANSENG PUI RAMIREZ

TAPACHULA DE CORDOVA Y ORDOÑEZ

09 DE DICIEMBRE DEL 2020

Alergia a los alimentos vs intolerancia a los alimentos

INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS

son reacciones adversas del organismo hacia alimentos digeridos. no son metabolizados o asimilados completa o parcialmente.

Los síntomas incluyen náuseas, distensión abdominal y diarrea. acidez estomacal, diarrea, eructos, exceso de gases, flatulencias, indigestión, náusea o vómitos





ALERGIA A LOS ALIMENTOS

del reacción sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento. Son mediadas por IgE

Los signos y síntomas:

Hormigueo picazón. Urticaria, picazón o eccema. Hinchazón en los labios, la cara, la lengua y la garganta. Silbido al respirar, congestión dificultad nasal respirar. Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos. Mareos, aturdimiento desmayos



Complicaciones: Trastornos gastrointestinales:

Distensión abdominal, gases, estreñimiento, diarrea, náuseas, dolor abdominal, reflujo, síndrome del colon irritable.

Procesos dermatológicos: psoriasis. Acné. eczema. erupciones cutáneas. urticaria, picor.

causadas por la imposibilidad de metabolizar ciertas sustancias presentes en los alimentos, debido a diversos déficit enzimáticos

Alimentos que causan intolerancia: Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta). Crustáceos. Huevos.

Pescado. Cacahuetes. Soja y productos a base de soja Leche y sus derivados (incluida la lactosa)



Complicación: Shock anafilactico







los alérgenos alimentarios son glucoproteínas, que representan una mínima porción del alimento, pero tienen una gran potencia biológica

Principales alimentos que causan reacción alérgica: huevo, mariscos, leche, pescado, cacahuate, Soya. Trigo. nueces, pistacho, pecanas y anacardos, atún, salmón, bacalao, camarones, langosta.

