



UNIVERSIDA DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

INFOGRAFIA

DOCENTE:

VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

ALUMNO:

ANTONIO CABRERA RAMIREZ

# ALERGIA ALIMENTARIA

## ¿QUÉ ES?

Es un tipo de respuesta inmunitaria desencadenada por el consumo de huevos, maní, leche, mariscos u otro tipo específico de alimento.

## CAUSAS

- La genética de las personas
- El estado de la barrera de la mucosa intestinal
- La edad
- La cantidad y forma de presentación del alimento



## ALIMENTOS

Las alergias alimentarias más comunes son a:

- Los huevos (principalmente niños)
- El pescado (niños mayores y adultos)
- La leche (personas de todas edades)
- Los maníes (personas de todas las edades)
- Los mariscos, como camarón, cangrejo y langosta (personas de todas las edades)
- La soya o soja (principalmente niños)
- Las nueces de árbol (personas de todas las edades)
- El trigo (principalmente niños)



## SINTOMAS

- Hinchazón (angioedema), especialmente de los párpados, la cara, los labios y la lengua
- Dificultad para tragar o respirar debido a la hinchazón de la garganta
- Picazón de la boca, la garganta, los ojos, la piel o cualquier otra área
- Mareo o desmayo
- Congestión nasal, goteo nasal
- Calambres estomacales, diarrea, náuseas o vómito



**Una creencia y práctica común es retrasar la introducción de alimentos que pueden causar alergias a los bebés hasta que su tracto gastrointestinal haya tenido la oportunidad de madurar.**

