

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE CARRERA DE
MEDICINA HUMANA, CAMPUS COMITÁN, CHIAPAS.**

INMUNOALERGÍAS

DOCENTE: DRA. MARIANA CATALINA SAUCEDO DOMINGUEZ.

“Alergias alimentaria”

GRADO: 8VO. GRUPO: A.

IRVIN URIEL SOLIS PINEDA

10 DE ABRIL DEL 2023



ALERGIAS ALIMENTARIAS

Las reacciones alérgicas a los alimentos generan reacciones adversas a ciertas comidas, son graves y pueden ser mortales.

SE MANIFIESTAN SINTOMAS COMO:



Urticaria leve o grave que se extiende hacia todo el cuerpo.



Erupciones cutáneas y piel roja.



Vómitos o diarrea.



Hinchazón de garganta o cuerdas vocales.



Sensación de hormigueo en el cuerpo.



Mareos y/o vértigo.

Cualquier alimento puede causar reacciones adversas en el cuerpo humano, sin embargo los alimentos responsables del 90% de las reacciones alérgicas son:



Pescado o crustáceos



Cacahuates



Cereales



Huevos



Leche



Frutos secos