



**Nombre de alumno: María Daniela Gordillo Pinto**

**Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen**

**Nombre del trabajo: mapa conceptual Unidad II**

**Materia: toxicología de los alimentos**

**Grado: 3° cuatrimestre**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de junio de 2023.

# ALERGIAS ALIMENTARIAS

Es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento.

## signos y síntomas

Hormigueo en boca - Urticaria - Hinchazón - Sibilancias - Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos - Mareos, aturdimiento o desmayos

## ANAFILAXIA

- Constricción y opresión de las vías respiratorias - Inflamación o sensación de un nudo en la garganta que dificulta la respiración - Choque debido a un descenso abrupto de la presión arterial - Taquicardia - Mareos, aturdimiento o pérdida del conocimiento

## CAUSAS

Tu sistema inmunitario identifica erróneamente un alimento como algo dañino. En respuesta, el sistema inmunitario hace que las células liberen un anticuerpo conocido como inmunoglobulina E para neutralizar el alimento.

## SÍNDROME DE ALERGI A AL POLEN ALIMENTARIO

En esta afección, ciertas frutas y verduras frescas o frutos secos y especias pueden desencadenar una reacción alérgica que causa cosquilleo o picazón en la boca.

## FACTORES DE RIESGO

Antecedentes familiares

Edad.

Otras alergias.

Asma

## INTOLERANCIA ALIMENTARIA Y OTRAS REACCIONES

pueden causar los mismos signos y síntomas que la alergia alimentaria, como náuseas, vómitos, calambres y diarrea.

Ausencia de una enzima en particular necesaria para digerir un alimento por completo.

Sensibilidad a ciertos aditivos alimentarios.

Intoxicación alimentaria.

Intoxicación por histamina

Enfermedad celíaca.

# CLASIFICACIÓN DE ALERGIAS

Alergia mediada por IgE

Anticuerpo

**Inmunoglobulina**

MÁS frecuente

inmediata

mayor gravedad

Alergias no mediadas por IgE

Celulas

**Linfocitos**

menos frecuentes

tardia

Menor gravedad

# INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes.

## SINTOMAS

diarrea  
náuseas  
dolor abdominal  
dolor de cabeza  
dificultad para deglutir  
fatiga  
acné u otros problemas en la piel.

## ALIMENTOS MAS COMUNES

Los huevos  
el pescado  
la leche  
Los frutos secos  
el marisco  
la soja  
el gluten y algunas harinas y levaduras.