ACTIVIDAD 2, MAPA CONCEPTUAL



"SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS"

ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORA: JUBILETH MARTINEZ GUILLEN

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA



3ER. CUATRIMESTRE 10/06/23

ALERGIA ALIMENTARIA

alergia alimentaria: reacción del sistema inmunitario

la alergia ocasiona signos y síntomas:
- problemas digestivos
-urticaria
-inflamación de las vías respiratorias.

anafilaxia: afectación sistémica de dos o más órganos simultáneamente **FACTORES DE RIESGO**

-ANTECEDENTES
FAMILIARES
-EDAD
-OTRAS ALERGIAS

ALERGIA AL POLEN ALIMENTARIO:

afecta a muchas personas con rinitis alérgica

ALERGIA MEDIADA Y NO MEDIADA POR IgE

MEDIADA POR IgE

el cuerpo reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla

NO MEDIADA POR IGE

Es una patología de elevada prevalencia en la población infantil,

PROCTOCOLITIS ALERGICA

cambios inflamatorios en colon y recto, secundarios a la reacción inmunitaria por ingestion de proteinas extrañas

ENTEROCOLITIS

vómitos profusos que suelen acompañarse de palidez y letargia y que aparecen de forma retardada

ENTEROPATIA

se presenta como un cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas despué

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

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

se debe consultar a un médico para detectar qué alimento o alimentos provocan esas reacciones

BIBLIOGRAFIA: UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.ANTOLOGIA DE TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.PDF