



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

TOXICOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS

TERCER CUATRIMESTRE

MAESTRA: JULIBETH

MARTINEZ GUILLEN

ALUMNA : NOEMI CAROLINA

COBOS ZUMARRAGA

UNIDAD 2

MAPA CONCEPTUAL

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

se puede confundir con alergia alimentaria. algunas personas no son sensibles al alimento en si, si no a uno de sus componentes.

¿QUE ES?

Una alergia alimentaria es una reaccion del sistema inmunitario que ocurre poco despues de haber ingerido determinado alimento.

¿CUALES SON SUS SINTOMAS?

- hormigueo
- urticaria
- hinchazon en labios, cara, cuerpo y garganta
- sibilancias, congestión nasal, dificultad para respirar
- dolor abdominal, mareos, diarreas, vomitos, desmayos

FACTORES DE RIESGO

las intolerancias tienen varios factores:
-antecedentes familiares, otras alergias, edad y asma.

ALERGIAS ALIMENTARIAS

ANAFILAXIA

POLEN ALIMENTARIO

conocido como síndrome de alergia oral.
afecta a personas con rinitis oral.
son: polen de abedul, polen de ambrosia, hierbas y polen de artemisa

ALIMENTOS MAS COMUNES EN ALERGIAS

Mariscos, cacahuates, frutos secos, pescado, huevos de gallina, leche de vaca, trigo, soya, miel

Es la afección sistémica de dos o más órganos simultáneamente. afonía, tos repetitiva, dificultad para hablar, sibilantes

ENTEROPATIA POR PROTEINAS

se presenta con un cuadro de diarrea cronica profusa. afecta mayormente a lactantes de un año. Los sintomas son: estancamiento ponderal, distencion abdominal y mala absorcion intestinal

¿QUE ES IGE?

es la abreviatura de inmunoglobina E. Un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo. es una alergia generalmente a proteinas alimentarias

DIAGNOSTICO DE LA ALERGIA DE ALIMENTOS IGE.

- sospecha de alergia
- diagnostico patogenico
- diagnostico de confirmacion.

ALERGIA MEDIADA POR IGE ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

PROCTOCOLITIS Y ENTEROCOLITIS

la proctocolitis se caracteriza por cambios inflamatorios en el colon y recto, su tratamiento consiste en retirar proteinas bajo sospecha o dietas de exclusion.
la enterocolitis cualquier alimento desencadena sintomas como leche, soya, cereales, huevo y pescado

QUE ES LA ALERGIA NO MEDIA POR IGE ?

Patologia en poblacion infantil a la proteina de leche de vaca. los sintomas son de efecto tardio y son: proctocolitis, enteropatia, enterocolitis.

CAUSA DE ALERGIA MEDIADA POR IGE

el cuerpo reconoce una proteina en los alimentos como extraña y produce IGE para combatirla. SUS SINTOMAS SON: ronchas, ojos rojos, comezon, congestion nasal, vomitos

TRATAMIENTO

consiste en el seguimiento de la dieta en la que se evite en consumo de la sustancia que provoca el problema

¿QUE ES ?

La intolerancia alimentaria es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan en el sistema inmunológico la formación de anticuerpos frente a proteínas de determinadas sustancias alimentarias

¿ES LO MISMO QUE ALERGIA ?

no es lo mismo. La alergia desencadena una reacción mucho más acelerada en el sistema inmunológico y peligroso para la salud. Las alergias provocan hinchazón, urticaria, eczemas, dificultad para respirar.

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿QUE HACER ANTE UNA INTOLERANCIA?

consultar a un médico para detectar juntos que alimento desencadena esto.

ALIMENTOS COMUNES

huevo, pescado, leche, frutos secos, marisco, soja, gluten, harinas y levaduras

SINTOMAS

- diarrea
- náuseas
- dolor abdominal
- dolor de cabeza
- dificultad para deglutir
- fatiga
- acné