

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



“MAPA CONCEPTUAL”

UNIDAD II

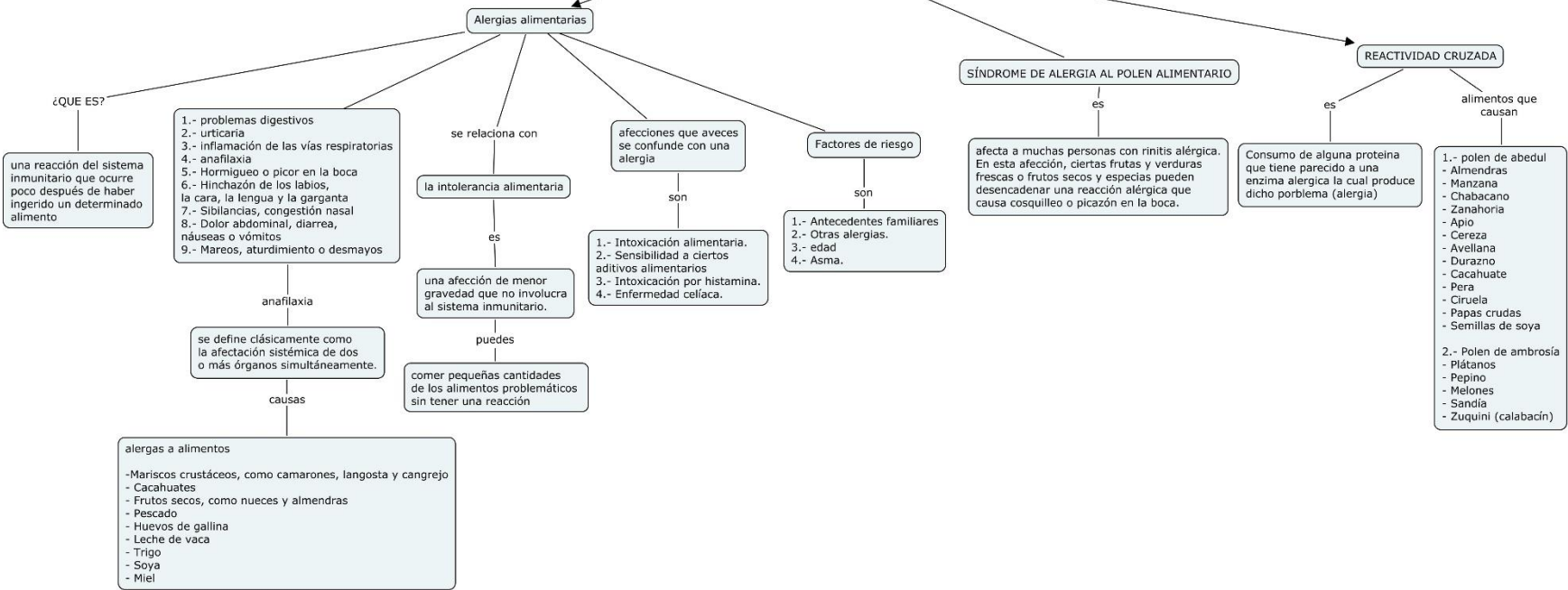
EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

PROFESORA: JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

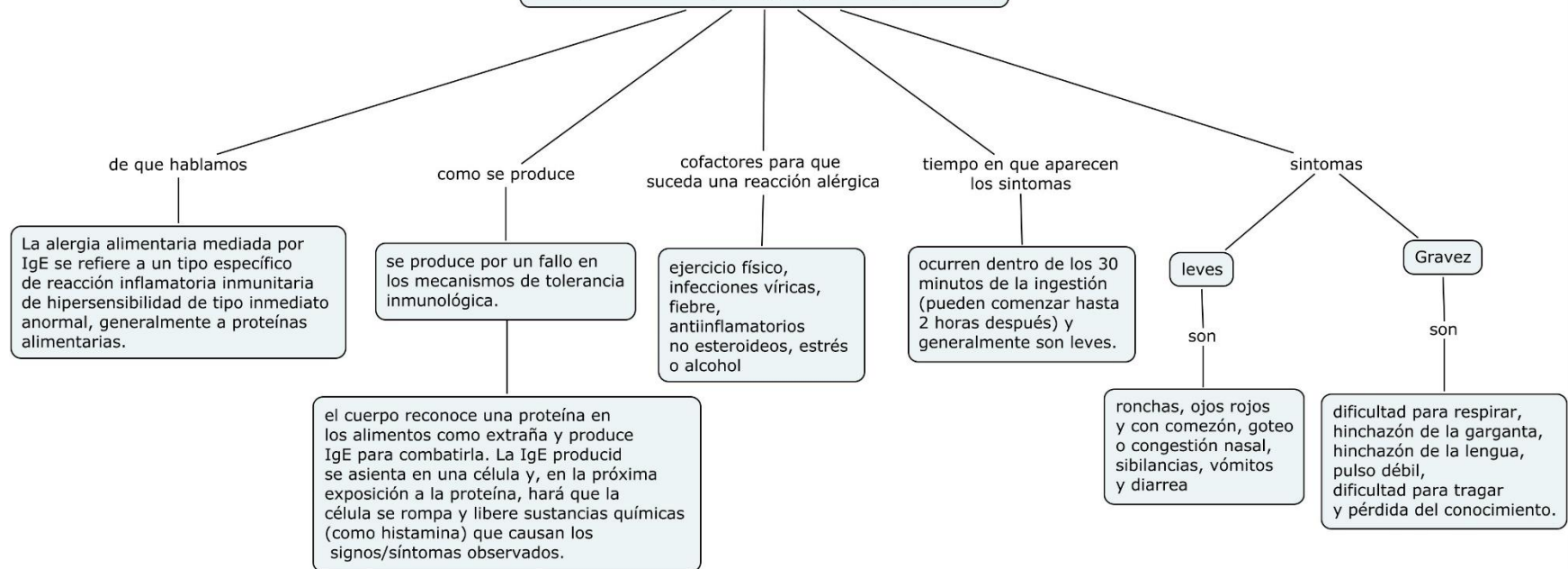
ALUMNO: LIC. GERARDO HUMBERTO AGUILAR CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 10/06/20223

UNIDAD II EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE



Alergia mediada por IgE (inmunoglobina E)



Alergia no mediada por IgE

es

es una patología de elevada prevalencia en la población infantil

alimentos mas implicados

- 1.- leche
- 2.- soja
- 3.- pescado
- 4.- huevo
- 5.- arroz

sintomatología

- 1.- prevalecen problemas digestivos
- 2.- surge los sintomas apartir de los aparecen pasadas las 2 horas o incluso días después de la ingesta del alérgeno
- 3.- afecta principalmente a piel, aparato respiratorio y gastrointestinal

PROCTOCOLITIS ALÉRGICA

Se caracteriza por cambios inflamatorios en colon y recto, secundarios a la reacción inmunitaria que se desencadena por la ingestión de proteínas extrañas.

tratamiento

retirada de las proteínas bajo sospecha o dieta de exclusión durante 2 semanas.

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿que es?

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.

sintomatologia

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

alimentos comunes que provocan esto

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

posible tratamiento

seguimiento de una dieta en la que se evite el consumo de la sustancia o sustancias que provoca el problema.

BIBLIOGRAFIA

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2022)
ANTOLOGIA PARA PSICOLOGIA Y
RETOS NUTRICIONALES
PAG (51A LA 63)**