



Nombre de alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3° Cuatrimestre

Grupo: LNU

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

Alergias alimentarias

Reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

Signos y síntomas

- Hormigueo o picor en la boca
- Urticaria, comezón o eccema
- Hinchazón de los labios, la cara, la lengua y la garganta o de otras partes del cuerpo
- Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar
- Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos
- Mareos, aturdimiento o desmayos

Anafilaxia

Reacción de hipersensibilidad grave que pone en riesgo la vida, independientemente de si presenta o no hipotensión arterial

Causas

Cuándo el sistema inmunitario identifica erróneamente un alimento específico o una sustancia en los alimentos como algo dañino

Polen alimentario

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
- Otras alergias
- Edad
- Asma

Alergias mediadas por IgE

Son las que producen anticuerpos por medio de la inmunoglobulina

Son las alergias que aparecen con más frecuencia

La acción de este tipo de alergia es inmediata

Presentan mayor gravedad

Reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal, generalmente a proteínas alimentarias

Se produce

Un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica

El cuerpo

Reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla

Alergias no mediadas por IgE

Hipersensibilidad inmediata o tipo I

Se caracterizan

Acción después de 2 horas de la exposición

Células linfocitos

La reacción tienen menor gravedad

Síntomas

- Dificultad respiratoria
- Asma
- Hipotensión
- Opresión torácica
- Palpitaciones
- Mareo

Intolerancia alimentaria

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

Provocan

La formación de anticuerpos frente a proteínas de distintas sustancias alimentarias

Reacción alimentaria más acelerada en el sistema inmunológico

Síntomas

- Diarrea
- Nauseas
- Dolor abdominal
- Dificultad para deglutir
- Fatiga
- Acné
- Problemas de la piel