



Mi Universidad

Mapa Conceptual

Nombre del Alumno: Sergio Daniel Gómez Espinoza

Nombre del tema: EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Fisiopatología

Nombre del profesor: Julibeth Mendez Guillén

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3ero

Alergias

alimentarias

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento.

Alergias Alimentarias

En algunos casos puede ocasionar síntomas graves o, incluso, una reacción que puede poner en riesgo la vida, llamada anafilaxia.

Signos y síntomas que pueden poner en riesgo la vida, entre ellos:
Constricción y opresión de las vías respiratorias

presión arterial

Taquicardia

La alergia a alimentos es la causa más frecuente de anafilaxia.

La intolerancia alimentaria

La alergia alimentaria puede confundirse con una reacción mucho más frecuente llamada intolerancia alimentaria.

Es una afección de menor gravedad que no involucra al sistema inmunitario.

se desencadenan a causa de ciertas proteínas presentes en los siguientes alimentos:

- Mariscos, como camarones, langosta y cangrejo

- Cacahuates

Síntomas

Se manifiestan de unos minutos a dos horas después de ingerir el alimento en cuestión.

Hormigueo o picor en la boca
Urticaria, comezón o eccema
Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar

Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos

Mareos, aturdimiento o desmayos

Intolerancia alimentaria y otras reacciones

SÍNDROME DE ALERGIA AL POLEN ALIMENTARIO

Intoxicación alimentaria
Intoxicación por histamina.

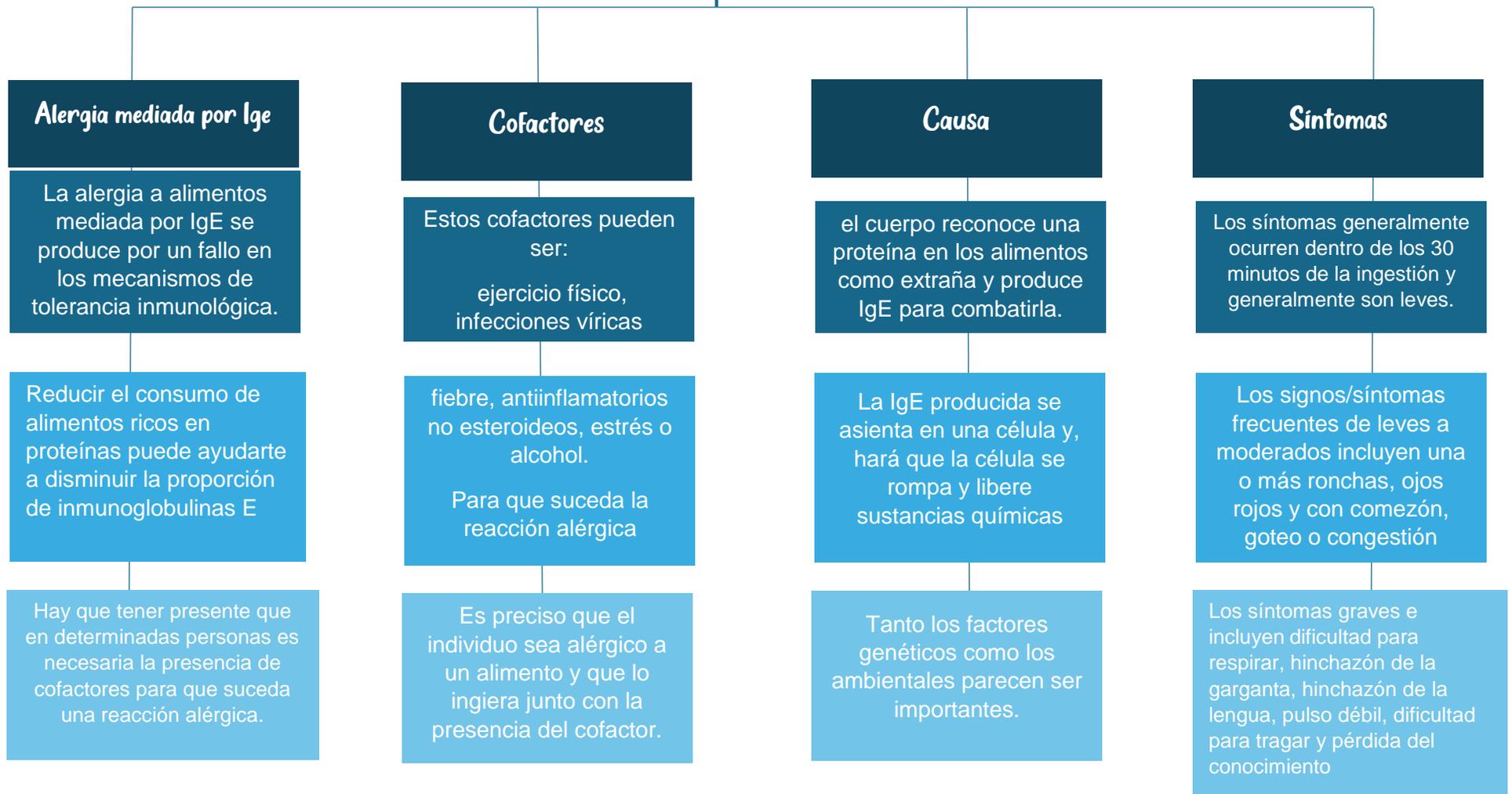
FACTORES DE RIESGO-
Antecedentes familiares.

Otras alergias.

Edad.

Alergia mediada por IgE

Se refiere a un tipo específico de reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal, generalmente a proteínas alimentarias.



Alergia alimentaria no mediada por Ige

Es una patología de elevada prevalencia en la población infantil

60% de los casos de alergia a las proteínas de leche de vaca.

Sintomatología

Es de aparición tardía y predominantemente digestiva: Proctocolitis, enteropatía y enterocolitis inducida por proteínas alimentarias

Una historia clínica detallada y la prueba de exclusión-provocación son las únicas herramientas disponibles para diagnosticar una alergia alimentaria no mediada por Ige

El inicio de los síntomas suele ser retardado y aparecen pasadas las 2 horas o incluso días después de la ingesta del alérgeno.

Sintomas

Los cuadros más habituales son digestivos

Cambios inflamatorios en colon y recto, secundarios a la reacción inmunitaria que se desencadena por la ingestión de proteínas

El cuadro clínico típico es la forma aguda, y consiste en vómitos profusos que suelen acompañarse de palidez y letargia y que aparecen de forma retardada a la ingestión del alimento

ENTEROCOLITIS

Aunque cualquier alimento puede desencadenar los síntomas, los más frecuentemente implicados:

son la leche de vaca, la soja, los cereales (arroz, avena), el huevo y el pescado.

El tratamiento de la proctocolitis consiste en la retirada de las proteínas bajo sospecha o dieta de exclusión durante 2 semanas.

La enteropatía

inducida por proteínas alimentarias

se presenta como un cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas después de la introducción del alimento

Más de la mitad de los casos presentan estancamiento ponderal, distensión abdominal, y malabsorción intestinal.

Intolerancia alimentaria

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

