

**Nombre del Alumno:**

Sofía Yamileth Guillén Flores

**Nombre del Profesor:**

Julibeth Martínez

**Nombre Trabajo:**

Mapa Conceptual

**Materia:**

Toxicología de los alimentos

**Grado:**

Tercer Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-03

Comitán de Domínguez, Chiapas a 10 de junio de 2023

# UNIDAD II

## EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

### 2.1 ALERGIAS ALIMENTARIAS

SON

Una reacción del s. inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento

SIGNOS Y SINTOMAS

Hormigueo y picor en la boca, urticaria, dolor abdominal, diarreas, náuseas, mareos, desmayos, hinchazón de labios, cara, eccema

CAUSAS

De ciertas proteínas

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

ANAFILAXIA

Una alergia alimentaria puede causar una reacción alérgica grave

SIGNOS Y SINTOMAS

Taquicardia, mareos, aturdimiento, constricción y opresión en vías respiratorias

FACTORES DE RIESGO

Antecedentes familiares

Otras alergias

Asma

Edad

REACTIVIDAD CRUZADA

POLEN DE ABEDUL

POLEN DE AMBROSÍA

POLEN DE ARTEMISA

HIERBAS

# UNIDAD II

## EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

### 2.1.1 ALERGIAS MEDIADAS POR IgE

¿QUÉ ES IgE?

Es la abreviatura de inmunoglobulina E,

QUE

Es un anticuerpo que forma parte del s. inmunitario del cuerpo presente en el torrente sanguíneo

SE PRODUCE POR

Un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica.

CAUSADO POR

Un reconocimiento del cuerpo de una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla

SIGNOS Y SINTOMAS

Pueden aparecer después de 30 min a 2 horas

LEVES

Ronchas rojas, ojos rojos y con comezón, goteo o congestión nasal, sibilancias, vómitos y diarrea

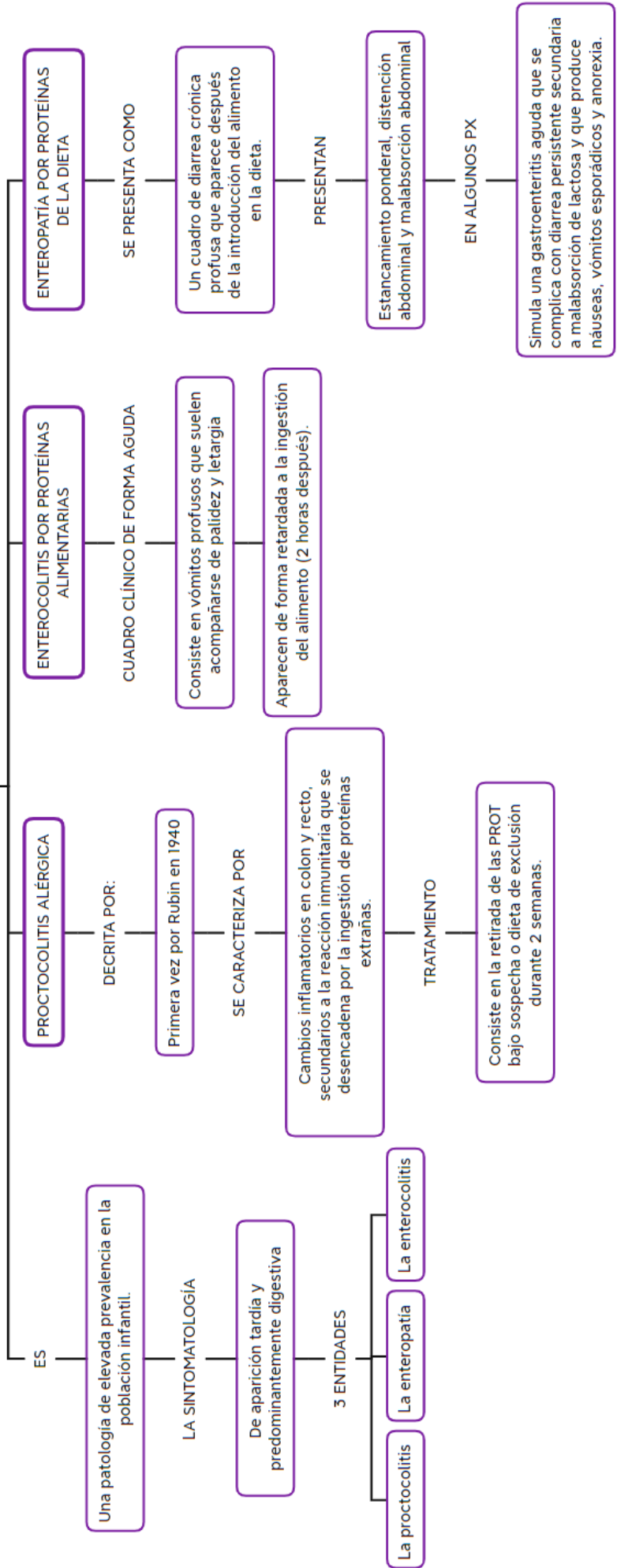
GRAVES

Anafilaxia, dificultad para respirar, hinchazón de la garganta, de la lengua, pulso débil, dificultad para tragar, perder el conocimiento

# UNIDAD II

## EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

### 2.1.2 ALERGIAS NO MEDIADAS POR IgE



# UNIDAD II

## EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

### 2.2 INTOLERANCIA ALIMENTARIA

ES

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

ESTOS PROVOCAN

En el s. inmunológico la formación de anticuerpos frente a prot de determinadas sustancias alimentarias.

DESENCADENA

Una reacción mucho más acelerada en el s. inmunológico y peligroso para la salud.

PROVOCAN

Urticaria, eczemas, hinchazón y dificultad para respirar

SÍNTOMAS

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

ALIMENTOS QUE LO PROVOCAN

CUADRO CLÍNICO DE FORMA AGUDA

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