

TOXICOLOGÍA



ALUMNO(A): NORMA DANIELA VILLATORO MONZÓN

ASESOR ACADÉMICO: JULIBETH MARTÍNEZ GUILLÉN

Actividad : Mapa conceptual

GRUPO: LNU-3

TOXICOLOGIA

ALERGIAS ALIMENTARIAS

una alergia es una reacción del sistema inmunitario después de haber ingerido algún alimento

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

SINTOMAS

- 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

En algunas personas puede causar una alergia grave llamada anafilaxia está afectada o más de dos organos

CAUSAS

el sistema inmunitario identifica un alimento o sustancia con algo dañino

EN QUE SE PRESENTA

- Mariscos crustáceos, como camarones, langosta y cangrejo
- Cacahuates
- Frutos secos, como nueces y almendras
- Pescado
- Huevos de gallina
- Leche de vaca
- Trigo
- Soya
- Miel

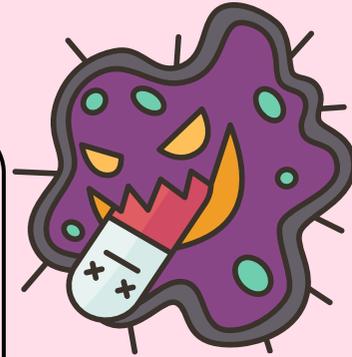
SÍNDROME DE ALERGI A AL POLEN ALIMENTARIO

También conocido como síndrome de alergia oral, el síndrome de alergia al polen alimentario afecta a muchas personas con rinitis alérgica. En esta afección, ciertas frutas y verduras frescas o frutos secos y especias.

Las proteínas en ciertas frutas, verduras, frutos secos y especias causan la reacción porque son similares a las proteínas causantes de alergia

TOXICOLOGIA

INTOLERANCIA ALIMENTARIA



AFECCIONES FRECUENTES

- Ausencia de una enzima en particular necesaria para digerir un alimento por completo
- Intoxicación alimentaria
- Sensibilidad a ciertos aditivos alimentarios.
- Intoxicación por histamina



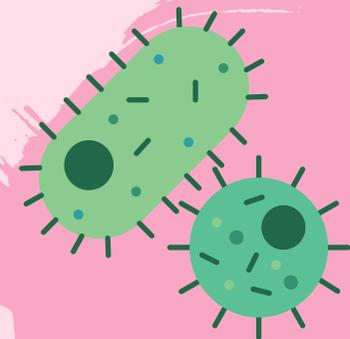
La intolerancia alimentaria o una reacción a alguna otra sustancia que hayas comido pueden causar los mismos signos y síntomas

Según el tipo de intolerancia alimentaria que tengas, tal vez puedas comer pequeñas cantidades de los alimentos problemáticos sin tener una reacción

FACTORES DE RIESGO

- Antecedentes familiares.
- Otras alergias
- La edad
- Asma

Uno de los aspectos engañosos del diagnóstico de la intolerancia alimentaria es que algunas personas no son sensibles al alimento en sí, sino a una sustancia o ingrediente utilizado para su preparación.





TOXICOLOGIA

ALERGIA MEDIADA POR IGE



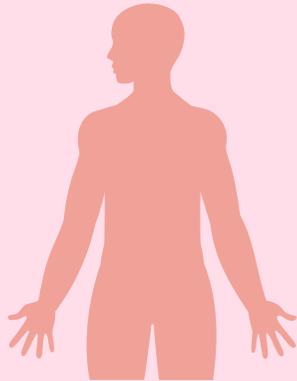
DIAGNOSTICO

Sospecha de alergia a alimentos

Diagnostico patogénico

Diagnostico de confirmación

el cuerpo reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirl



IgE es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo (el sistema que protege al cuerpo de bacterias/virus invasores y otros materiales extraños) presente en el torrente sanguíneo.

La alergia a alimentos mediada por IgE se produce por un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica.

La IgE producida se asienta en una célula y, en la próxima exposición a la proteína, hará que la célula se rompa y libere sustancias químicas (como histamina)



TOXICOLOGIA

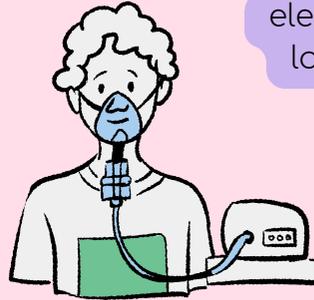
ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

CARACTERISTICAS

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

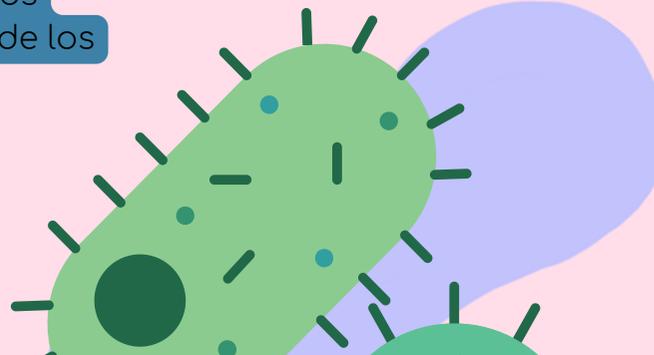
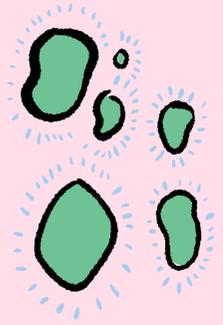
La alergia alimentaria no mediada por IgE es una patología de elevada prevalencia en la población infantil,

Las reacciones mediadas por IgE (de hipersensibilidad inmediata o tipo I) se caracterizan por un comienzo rápido de los síntomas, en las 2 horas siguientes a la exposición al alimento (lo más frecuente es que debuten en los primeros 20 minutos)



Aunque las más conocidas son las reacciones mediadas por IgE, las reacciones inmunes pueden ser también no mediadas por IgE o incluso una mezcla de ambas.

El aumento de incidencia y la diversidad de formas de presentación han convertido a la alergia no mediada por IgE en objeto de numerosos trabajos y publicaciones de los últimos años.



**Uds (2023) antología para Toxicología página
(51-59)
universidad del sureste**