



Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".


Catedrática. Julibeth Martínez Guillen.



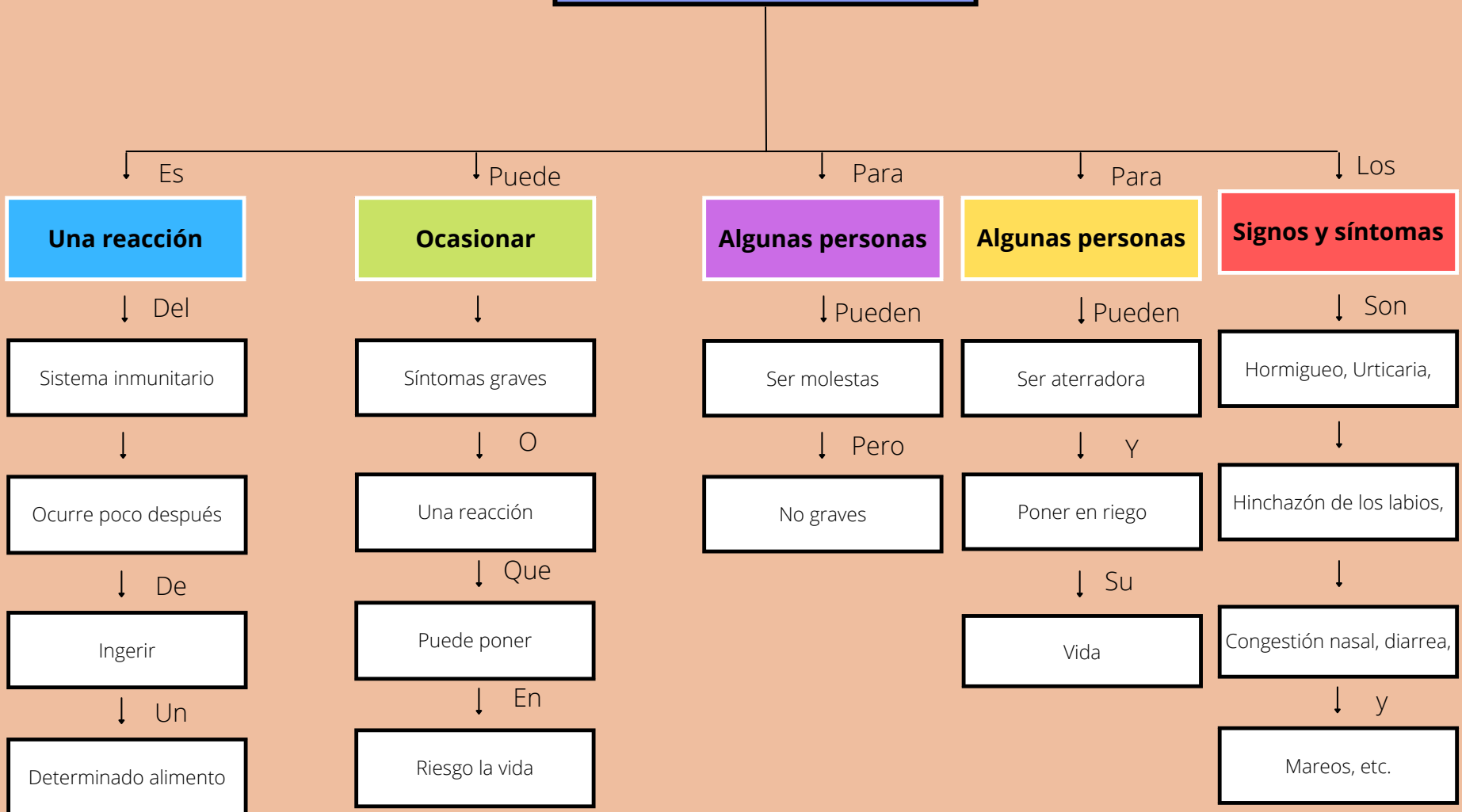
Nombre de la actividad. Mapas conceptuales de
Toxicología

Tercer cuatrimestre, grupo A.

Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Junio de
2023.



Alergia alimentaria



Alergia alimentaria

Una

Alergia alimentaria

↓ Puede

Causar una reacción

↓

Grave

↓ Que

Se conoce

↓ Como

Anafilaxia

↓

Signo y síntoma

↓ De

La anafilaxia

↓ Es

La opresión

↓ De

Vías respiratorias

La

Anafilaxia

↓ ES

Una reacción

↓ De

Hipersensibilidad grave

↓ Que

Pone en riesgo

↓ La

Vida

Si

La anafilaxia

↓ No

Se trata puede causar

↓ Un

Coma o la muerte

El

Sistema inmunitario

↓

Libera

↓

Inmunoglobulina E

↓ Para

Neutralizar

↓ Un

Alimento o sustancia

↓ Que

Causa la alergia

Alergia alimentaria

La

Mayoría de alergias

Alimentarias

Son

Por alimentos

Como

Mariscos, cacahuates,

Como

Frutos secos, etc.

↓

Alergia al polen

Afecta

A

Muchas personas

Con

Rinitis alérgica

La

Intolerancia alimentaria

Puede

Causar

Náuseas, vómitos,

Calambres y diarrea

El

Sintomas de afecciones

Que

Se confunden

Con

Una alergia alimentaria

Son

La

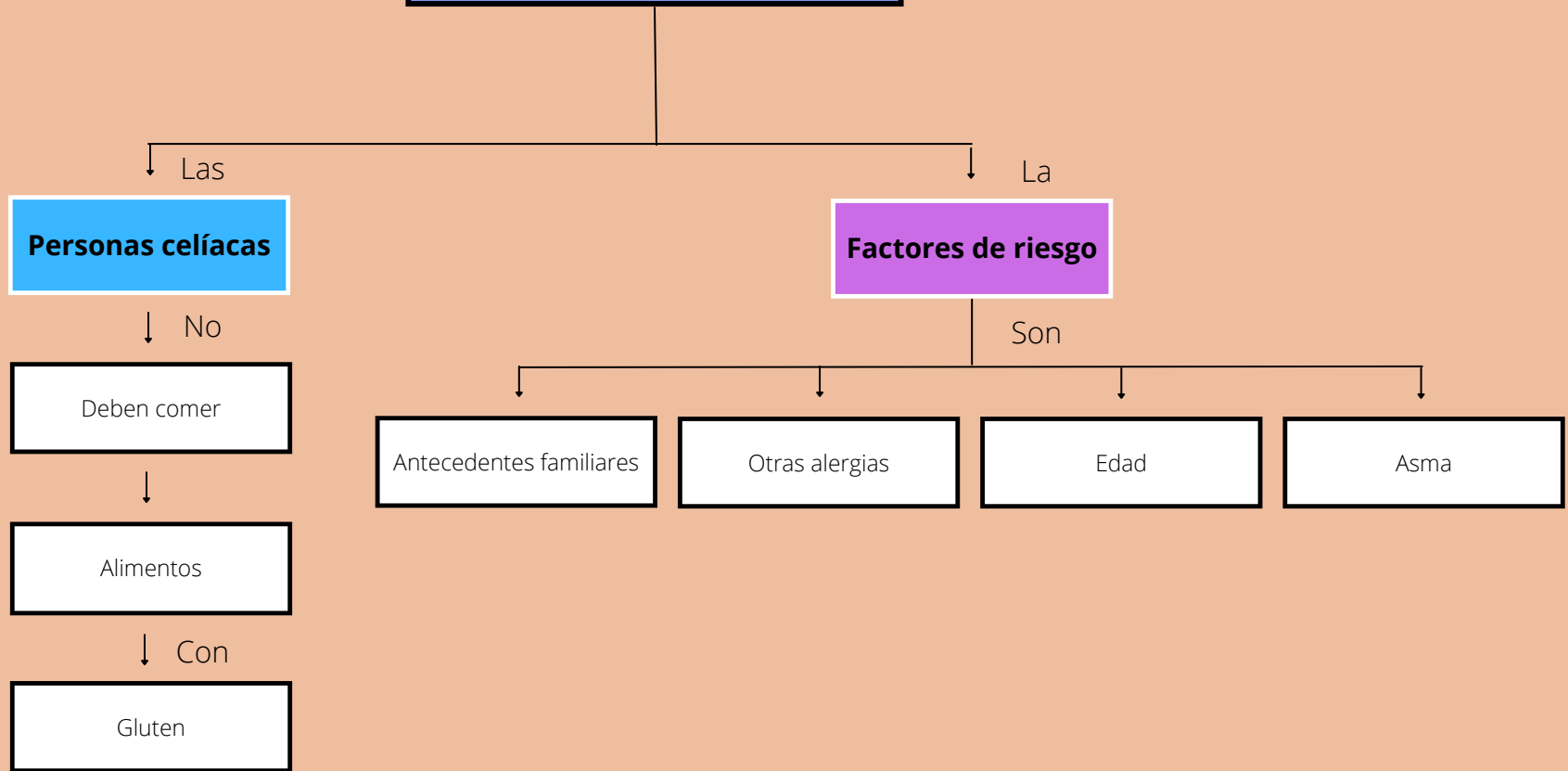
Intoxicación alimentaria

Sensibilidad

A

Ciertos aditivos alimentarios

Alergia alimentaria



Alergia alimentaria

La

Mediada por IgE

Se

Produce por

Un

Fallo en

Los

Mecanismos

De

Tolerancia inmunológica

El

Cuerpo reconoce

Una

Proteína en alimentos

Como

Extraña y produce

IgE para combatirla

Los

Síntomas

En

Ocurren dentro

De

30 min después

Ingestión

No

Mediada por IgE

Es

De elevada prevalencia

En

La población infantil

El

Alimento

Más

Implicado

Es

La leche

Los

Síntomas

↓

Tardan en aparecer

Alergia alimentaria

La

PROCTOCOLITIS ALÉRGICA

Son

Cambios inflamatorios

↓ En

Colon y recto

El

Tratamiento

↓

Consiste en retirar

↓ Las

Proteínas bajo sospecha

La

ENTEROCOLITIS POR PROTEÍNAS

Puede

Ser desencadenado

↓ Por

Alimentos

↓ Como

Leche de vaca, soja,

↓

Huevo y pescado

Consiste

↓ En

Vómitos profundos

↓

Acompañados

↓ De

Palidez

La

ENTEROPATÍA POR PROTEÍNAS

Presenta

↓ Un

Cuadro de diarrea

↓

Crónica

Aparece

↓

Semanas después

↓ De

Introducir un alimento

Intolerancia alimentaria

Es

La reacción

↓ Ante

La ingesta

↓ De

Alimentos, aditivos

↓ Y

Conservantes

↓ Para

Vivir

Los

Síntomas

↓ Son

Diarrea, náuseas,

↓

Dolor abdominal, de
cabeza,

↓

Fatiga, acné, etc.

↓

Cualquier alimento

↓ Lo

Puede causar

Los

Alimentos

↓ Más

Comunes que

↓ Lo

Provocan

↓ Son

Huevos, pescado, leche,

↓

Frutos secos, etc.

Se

Debe consultar

↓ A

A un médico

Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (UDS) del año 2023
De Toxicología (pag. 51-59, 61-63)