

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos



profesora: Martínez Guillen Julibeth
ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL
3 CUATRIMESTRE

Bibliografía

(s/f)

(S/f). Com.mx. Recuperado el 8 de junio de 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>



TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 2

ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

PUEDA OCASIONAR

signos y síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias.

LO CUAL AFECTA A

al 8 por ciento de los niños menores de 5 años y hasta al 4 por ciento de los adultos.

LOS SINTOMAS SON

- 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

ALERGIA MEDIADA POR IGE

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.

SE PRODUCE POR

un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica.

CAUSADO POR

ejercicio físico, infecciones víricas, fiebre, antiinflamatorios no esteroideos, estrés o alcohol.

CAUSADO POR QUE

El cuerpo reconoce una proteína en los alimentos como extraña y produce IgE para combatirla.

ALERGIA NO MEDIADA POR IGE

La alergia alimentaria no mediada por IgE es una patología de elevada prevalencia en la población infantil, estimándose que hasta un 60% de los casos de alergia a las proteínas de leche de vaca (PLV) estarían producidos por mecanismos no mediados por IgE.

SE CARACTERIZA POR

un comienzo rápido de los síntomas

EL TIEMPO DE EXPOSICION ES

en las 2 horas siguientes a la exposición al alimento (lo más frecuente es que debuten en los primeros 20 minutos) y la sintomatología afecta principalmente a piel, aparato respiratorio y gastrointestinal.

SE DIVIDE EN

PROCTOCOLITIS ALÉRGICA
ENTEROCOLITIS POR PROTEÍNAS ALIMENTARIAS
y
ENTEROPATÍA POR PROTEÍNAS DE LA DIETA

INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

La intolerancia alimentaria es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan en el sistema inmunológico la formación de anticuerpos frente a proteínas de determinadas sustancias alimentarias.

PERMITE LA FORMACION DE

anticuepos

PUEDA OCASIONAR

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

LO PRODUCE

CUALQUIER ALIMENTO

PUEDA LLEGAR A UNA

En algunas personas, una alergia alimentaria puede causar una reacción alérgica grave llamada anafilaxia.

EXISTE EL

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 pueden desencadenar una reacción alérgica que causa cosquilleo o picazón en la boca. En casos graves, la reacción produce inflamación de la garganta o incluso anafilaxia.

QUE SON

PROCTOCOLITIS ALÉRGICA
Se caracteriza por cambios inflamatorios en colon y recto, secundarios a la reacción inmunitaria que se desencadena por la ingestión de proteínas extrañas

ENTEROCOLITIS POR PROTEÍNAS ALIMENTARIAS
puede desencadenar los síntomas, los más frecuentemente implicados son la leche de vaca, la soja, los cereales (arroz, avena), el huevo y el pescado.

ENTEROPATÍA POR PROTEÍNAS DE LA DIETA
La enteropatía inducida por proteínas alimentarias se presenta como un cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas después de la introducción del alimento en la dieta. Afecta en su mayoría a lactantes menores de un año