

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**NUTRICIÓN INFANTIL****MAPA CONCEPTUAL
ALERGIAS ALIMENTARIAS****DOCENTE: PATRICIA DEL ROSARIO LUNA GUTIÉRREZ****ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA****QUINTO CUATRIMESTRE****MARZO, 2024**

ALERGIAS ALIMENTARIAS EN NIÑOS

DEFINICIÓN

Es una respuesta clínica anormal provocada por la exposición a un alimento y en la que puede demostrarse un mecanismo patogénico inmunológico.



CAUSAS

Capacidad alergénica de cada alimento
Antecedentes genéticos
Sensibilización a alimentos
Antecedentes de atopia familiar

Las alergias ocurren cuando el sistema inmunitario comete un error.

ALIMENTOS MÁS COMUNES

Huevos
Leche de vaca
pescado
Cereales; Soya, trigo (Gluten)
Leguminosas: Maní, lentejas

PREVENCIÓN

Hacer correctamente la introducción de nuevos alimentos
Huevo: A partir de los 9 meses, empezando con yema cocida
Pescado: Nunca antes de los 8-9 meses.

SINTOMAS

Picor en boca y paladar
Ronchas y habones por la piel
Gastrointestinales: Dolor abdominal, cólicos, Vómitos y/o diarrea
Dificultad respiratoria

BIBLIOGRAFÍA

**Clínica Universidad de Navarra. Recuperado el 9 de marzo 2024.
<https://www.cun.es/enfermedades-tratamientos/enfermedades/alergia-alimentaria>.**