

**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>.**