

# TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS  
ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE

**MAESTRA:** Julibeth Martinez Guillen.

**ALUMNA:** Karol Figueroa Morales.

# ALERGIA ALIMENTARIA

## ALERGIA MEDIADA POR IgE

Abreviatura de  
inmunoglobulina E

Reacción inflamatoria  
inmunitaria de  
hipersensibilidad por proteínas

Anticuerpo: inmunoglobina

Síntomas: después de 30min  
son evidentes

Signos leves: ronchas, comezón,  
sibilancias, vómitos, diarrea

## INTOLERANCIA ALIMENTARIA Y OTRAS REACCIONES

Causan los mismos signos y síntomas  
que la alergia alimentaria  
Se dispara con la ingesta de gluten

Factores: antecedentes  
familiares, edad, asma

Reacción del sistema  
inmunitario después  
de ingerir un alimento

- Afectas más a los niños que adultos
  - Se adquiere de nacimientos
- Puede causar anafilaxia

Signos y síntomas

- Hormigueo o picor en la boca
- Urticaria, comezón o eccema
- Hinchazón
- Sibilancias, congestión nasal, dificultad para respirar
- Dolor abdominal, vómitos
- Mareos, desmayos
- Anafilaxia

Anafilaxia: reacción de  
hipersensibilidad grave que  
pone en riesgo la vida

## ALERGIA NO MEDIADO POR IgE

Elevada en población infantil

Mas tardía y menos frecuente.

Síntomas: se ve después de  
2hrs o más.

Células: linfocitos

Reacciones retardada o crónica

- Proctocolitis
- Enterocolitis
- Enteropatía

## SÍNDROME DE ALERGI A AL POLEN ALIMENTARIO

Alergia oral, afecta a personas con  
rinitis alérgica

Depende también su forma de  
preparación

# INTOLERANCIA ALIMENTARIA

## PROVOCAN

- Urticaria
- Eczemas
- Hinchazón
- Dificultad para respirar

Reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes

Reacción acelerada y peligrosa para la salud

## SÍNTOMAS

- Diarrea
- Náuseas
- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza
- Dificultad para deglutir
- Fatiga
- Acné u otros problemas en la piel

## Tratamiento

- Seguimiento de una dieta
- Evitar las sustancias que lo provocan

## Alimentos con mas intolerancia

Huevos, el pescado, la leche, los frutos secos, el marisco, la soja, el gluten y algunas harinas y levaduras.

BIBLIOGRAFÍA: Universidad del  
Sureste (2023) Antología de toxicología  
de los alimentos.