



Universidad del sureste
Toxicología de los alimentos
Catedratico: Julibeth Martinez Guillen
alumna: Karla Daniela Pinto Lara
LN 3o



UNIDAD II



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes que provocan en el sistema inmunológico

provoca:

problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias

ó:

puede ocasionar síntomas graves o, incluso, una reacción que puede poner en riesgo la vida, llamada

anafilaxia.

puede confundirse con una reacción mucho más frecuente llamada intolerancia alimentaria.

ALERGIA MEDIADA POR IGE

IgE es la abreviatura de inmunoglobulina E, un anticuerpo que forma parte del sistema inmunitario del cuerpo

se refiere:

a un tipo específico de reacción inflamatoria inmunitaria de hipersensibilidad de tipo inmediato anormal

se produce:

por un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica.

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

ALERGIA 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 produce:

la proctocolitis, la enteropatía y la enterocolitis

se caracteriza:

por un comienzo rápido de los síntomas



UNIDAD II



ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

provoca:

urticaria, eczemas, hinchazón y dificultad para respirar

ó:

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

pueden ser:

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

Bibliografía
universidad del sureste, libro
de toxicología de los
alimentos,
pag (56-63).