



NOMBRE DEL ALUMNO: Jimena  
Maldonado Marín.

PROFESOR: Julibeth Martínez Guillen.

TEMA: Super nota.

GRUPO:

"A"

.

GRADO: 3er cuatrimestre..

MATERIA: Toxicología de los alimentos.

# EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE.

## 2.1 Alergias alimentarias.

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

### Los signos y síntomas.

normalmente se manifiestan de unos minutos a dos horas después de ingerir el alimento en cuestión.

- Hormigueo o picor en la boca.
- Urticaria, comezón o eccema
- Hinchazón.
- Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar.

- Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos.
- Mareos, aturdimiento o desmayos.

## ANAFILAXIA.

afectación sistémica de dos o más órganos simultáneamente.

### signos y síntomas.

- Constricción y opresión de las vías respiratorias.
- Inflamación.

### CAUSAS.

La mayoría de las alergias alimentarias se desencadenan a causa de ciertas proteínas presentes en los siguientes alimentos:

- Mariscos.
- Frutos secos, como nueces y almendras.
- Pescado.
- Huevos de gallina
- Leche de vaca.
- Trigo.
- Soya.
- Miel

## SÍNDROME DE ALERGIA AL POLEN ALIMENTARIO.

Afecta a muchas personas con rinitis alérgica.

### INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

pueden causar los mismos signos y síntomas que la alergia alimentaria, como náuseas, vómitos, calambres y diarrea.

### Intoxicación alimentaria.

A veces, la intoxicación alimentaria puede ser similar a una reacción alérgica.

### Intoxicación por histamina.

Desencadenan síntomas similares a los de la alergia alimentaria.

### FACTORES DE RIESGO.

- Antecedentes familiares.
- Otras alergias.
- Edad.

# EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS Y EN EL AMBIENTE.

## 2.1.1 Alergia mediada por IgE.

Produce por un fallo en los mecanismos de tolerancia inmunológica.

### La causa.

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

### Los síntomas.

Ocurren dentro de los 30 minutos de la ingestión y generalmente son leves.

Los signos/síntomas frecuentes de leves a moderados incluyen una o más ronchas, ojos rojos y comezón

los síntomas ser graves incluyen dificultad para respirar, pulso débil y pérdida del conocimiento.

## 2.1.2 Alergia no mediada por IgE.

patología de elevada prevalencia en la población infantil, estimándose que hasta un 60% de los casos de alergia

### signos y síntomas.

Afecta principalmente a piel, aparato respiratorio y gastrointestinal.

### PROCTOCOLITIS ALÉRGICA.

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

### ENTEROCOLITIS POR PROTEÍNAS ALIMENTARIAS.

Aunque cualquier alimento puede desencadenar los síntomas.

### ENTEROPATÍA POR PROTEÍNAS DE LA DIETA.

Cuadro de diarrea crónica profusa que aparece semanas después de la introducción del alimento.

## 2.2 Intolerancia alimentaria.

La intolerancia alimentaria es la reacción adversa del organismo ante la ingesta de determinados alimentos, aditivos y conservantes.

No es lo mismo que la alergia alimentaria. Esta última desencadena una reacción mucho más acelerada en el sistema inmunológico y peligroso para la salud.

Los síntomas o manifestaciones orgánicas que suelen provocar son diarrea, náuseas, dolor abdominal, dolor de cabeza, dificultad para deglutir, fatiga

Alimentos que provocan intolerancia alimentaria: los huevos, el marisco, la soja, el gluten y algunas harinas y levaduras

# **BIBLIOGRAFIA.**

Universidad del sureste (2023) antología  
para toxicología de los alimentos  
(pág. 51-63).