



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.

- Mariscos.
- Frutos secos, como nueces y almendras.
- Pescado.
- Huevos de gallina

- Leche de vaca.
- Trigo.
- Soya.
- Miel

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:

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).