

Universidad Del Sureste

Toxicologia de los alimentos

A. Naomi Duran Ruiz

3er cuatrimestre

Licenciatura en nutrición

L.N. jhoanna Leal López

TOXICOLOGIA De los alimentos



ALERGIA Alimentaria

Concepto

respuesta inmunológica adversa a un alimento que puede causar síntomas graves.

Respuesta inmunológica

Sí

Síntomas

Erupciones, picazón y anafilaxia

Mecanismo

Reacción inmunológica

Ejemplos

alergia al cacahuete (el sistema inmunológico reacciona de forma exagerada a las proteínas presentes en los cacahuetes, identificándolas erróneamente como dañinas

Tratamiento

Evitar estrictamente el alimento, en caso de anafilaxia administrar epinefrina.

INTOLERANCIA Alimentaria

reacción adversa a un alimento que no es causada por el sistema inmunológico y puede causar síntomas digestivos.

No

Dolor abdominal, diarrea y náuseas

Deficiencias enzimáticas, sensibilidad a componentes alimentarios o problemas digestivos

Intolerante a la lactosa (deficiencia de lactasa)

Evitar o reducir el alimento y tratamiento para los síntomas.

BIBLIOGRAFIA

**Diferencias entre alergia e intolerancia.
(s. f.). Hospital la Moraleja | Sanitas.
<https://www.hospitallamoraleja.es/es/actualidad/59/onoces-las-diferencias-entre-alergia-e-intolerancia-alimentaria>**

**Diferencias Entre Alergia E Intolerancia,
s. f., pp. 1-2)**