

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

TOXICAS

NO TOXICAS

Intolerancia alimentaria

ALERGIA ALIMENTARIA

NO INMUNOLÓGICAS

INMUNOLOGICAS

Enzimática

No definida

Farmacológica

Mediada por Ig E

No mediada por Ig E

ALIMENTO

Cualquier sustancia cruda, procesada o semi-procesada, destinada al consumo humano incluyendo:

Bebidas , chicle, aditivos alimentarios y suplementos dietéticos



REACCIONES TOXICAS

- No dependen de la susceptibilidad individual
- Dependen de la presencia de tóxicos en alimento
 - endógenas (toxinas naturales preexistentes)
 - **Cianida - prunoideas- confusión mental**
 - **Atropina- D. stramonium- Alucinaciones**
 - exógenas -Contaminación
 - Toxinas bacterianas (botulínica, estafilocócica..)
 - Micotoxinas (Aflatoxina, **cacahuetes , nueces, maíz**)
 - Toxinas asociadas al pescado (saxitoxina, **marea roja**, ciguatera (ciguatoxina dinoflagelado, **algas**)
 - Contaminantes químicos (metales pesados , pesticidas , antibióticos)

REACCIONES NO TOXICAS

- Dependen de la susceptibilidad individual
- No dependen del alimento
 - el alimento no presenta sustancias nocivas
- Desencadenadas por mediadores químicos
- Con síntomas clínicos parecidos o idénticos

– **INTOLERANCIA ALIMENTARIA**

– **ALERGIA ALIMENTARIA**

INTOLERANCIA vs ALERGIA ALIMENTARIA

INTOLERANCIA

- **No causa inmunológica**
- **Congénito o no**
- **Dosis del componente mayor**
- **síntomas clínicos menos definidos**
- **No sensibilización previa**

ALERGIA

- **Causa inmunológica**
- **Componente genético**
- **muy pequeñas dosis**
- **síntomas concretos**
- **sensibilización previa**

INTOLERANCIA

- Enzimáticas
 - defecto en la producción de enzimas
- Farmacológicas
 - factores inherentes a alimentos
- Indeterminadas
 - aditivos

INTOLERANCIA

- **Enzimáticas**

- defecto de nacimiento en la producción de enzimas
- trastornos metabólicos que afectan a la digestión y absorción de carbohidratos, grasas o proteínas
- defecto primario gastrointestinal
- defecto sistémico
- Déficit de LACTASA : intolerancia a la lactosa
 - **congénito primario, primera ingesta de leche**
 - **Secundaria por lesión en mucosas**
- Intolerancia hereditaria a fructosa

INTOLERANCIA

- **Farmacológicas**

- Afectan a un mayor número de personas
- El efecto depende de la dosis/persona
- Indistinguible clínicamente de la alergia
- Síntomas gastrointestinales, migraña
 - **Dosis anormalmente alta o umbral,**
 - **o drogas que interfieran en el metabolismo**
 - **o por ingestión de alimentos histaminoliberadores**
- Por una ingesta de aminas

INTOLERANCIA

- **Farmacológicas:** Principales desencadenantes

- **Metilxantinas**

Cafeína, Teofilina, Teobromina

Café, Cola ,Te, Cacao, Chocolate

- **Aminas vasoactivas**

Serotonina, triptamina, feniletilamina,

histamina, tiramina :

envenenamiento esconbrioide (mal conservados),

quesos, berenjenas, espinacas, vino tinto, tomate,

plátanos

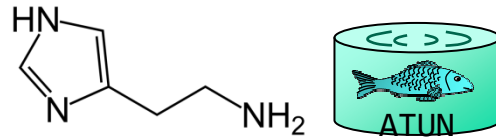
- **Otros**

Sustancias endógenas responsables de reacciones farmacológicas a los alimentos

aminas vasoactivas

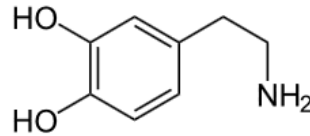
Diaminas:

histamina

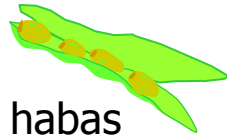


Monoaminas:

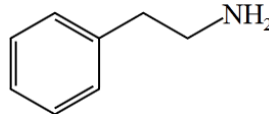
dopamina



habas



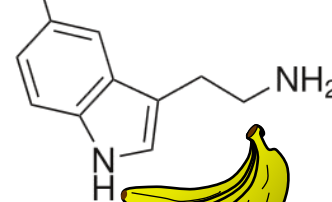
feniletilamina



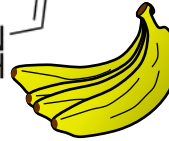
Vino tinto



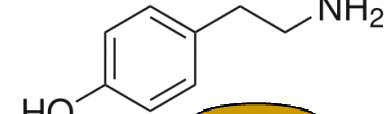
serotonina



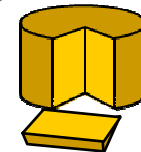
plátano



tiramina

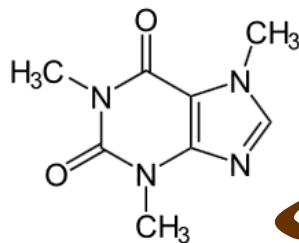


Queso cheedar



Metilxantinas:

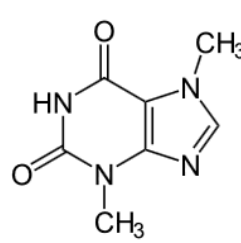
cafeina



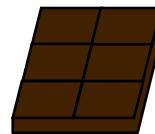
cafe



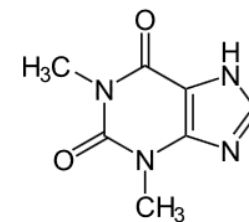
teobromina



chocolate



teofilina



te



Aminas biógenas en alimentos

- **Vasoactivas**

- Efecto vasoconstrictor
 - Tiramina
 - Feniletilamina
 - Triptamina
- Efecto vasodilatador
 - Serotonina
 - Histamina



- **Psicoactivas**

- Neurotransmisores del SNC
 - Serotonina
 - Histamina
 - **Tiramina**



- Alimentos que pueden contener aminas biógenas

- Alimentos contaminados biológicamente

- Descarboxilación microbiana de productos mal conservados
- Conservas y semiconservas

- Alimentos cuya elaboración incluye fermentación

- Bebidas alcohólicas
(cerveza, vino, sidra licores)
- Quesos, Embutidos, coles

- Alimentos con aminas preformadas

- productos que contiene vísceras

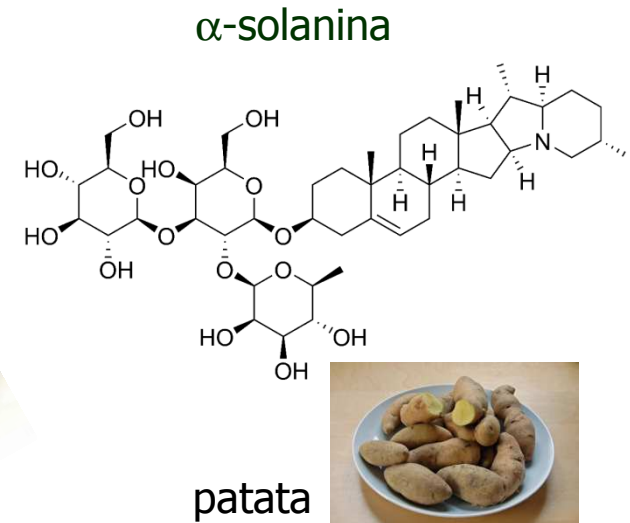
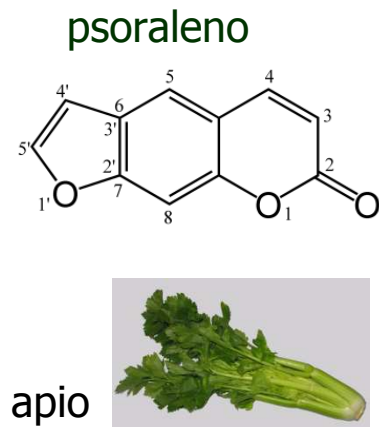
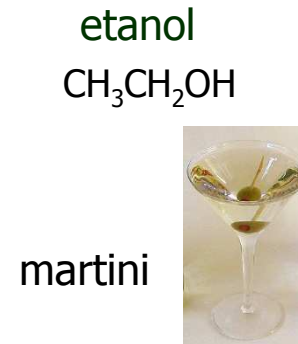
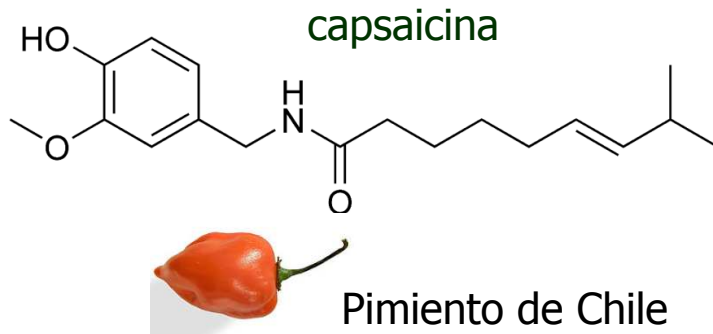


SÍNTOMAS DEBIDOS A UNA INTOXICACIÓN HISTAMINICA

- **Cutáneos:**
 - exantemas, urticaria, edemas
- **Gastrointestinales:**
 - vómitos diarreas y dolor abdominal
- **Circulatorios :**
 - hipotensión, palpitaciones y edemas
- **Neurológicos:**
 - migrañas, rubor, calor, ardor

Sustancias endógenas responsables de reacciones farmacológicas a los alimentos

Otras sustancias



Factores no específicos causantes de pseudoalergia alimentaria

Activación no microbiana del complemento

Frutos secos

Leche en polvo

Actividad lectina (alimentos que contienen lectina)

Legumbres

Beta-lactoglobulinas

Huevo

Trigo

Soja

Inhibidores de /as prostaglandinas

Tartracina

AINE

Alteraciones neuronales

Aditivos (glutamato monosódico)

Alimentos que contienen salicilatos

Frutas naturales

Plátano
Uva
Melocotón
Manzana
Albaricoque
Pomelo
Limón
Cereza
Melón
Naranja
Ciruela
Mora
Frambuesa
Frutos secos
Almendra
Cacahuete



Salsas embotelladas
Vinagre

Bebidas

Vino
Cerveza
Sidra

Vegetales

Pepino
Pimiento
Cacahuete
Tomate
Guisantes

Frutos secos
Almendra

INTOLERANCIA

- Idiosincrasia- Indeterminadas-Pseudoalergia
 - Mecanismos desconocidos . Complejos superponible en ocasiones con farmacológicos y enzimáticos y alergia
 - de espectro clínico amplio
 - Atribuidos a aditivos
 - Nitrito Sódico

