



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**VERACRUZ**  
2024 - 2030

**SS**  
SECRETARÍA  
DE SALUD

**SESVER**  
SERVICIOS DE SALUD  
DE VERACRUZ

# GUÍA DE MANEJO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y SU CLASIFICACIÓN.





## Intoxicación Alimentaria

**Definición:** Presencia de signos y síntomas de intoxicación secundarios al contacto con sustancias químicas contenidas en alimentos ingeridos.

**Toxicología Alimentaria:** Rama de la toxicología clínica que ha cobrado un interés creciente dado el enorme número de sustancias químicas que natural o artificialmente son incorporadas a los productos de consumo humano y animal.

**Clasificación:** Orgánicas e Inorgánicas

- a) **SUSTANCIAS TÓXICAS** que forman parte natural de plantas o animales y que al ser consumidas ocasionan signos y síntomas de intoxicación: Hongos y plantas venenosas & Tetradotoxina del pez globo. }
- b) **SUSTANCIAS TOXICAS DE ORIGEN ORGANICO:** contaminan en forma natural los alimentos como la ciguatera.
- c) **SUSTANCIAS QUIMICAS INORGÁNICAS** incorporadas en forma accidental en los alimentos como por ejemplo: plantas que absorben del suelo o agua tóxicos ambientales o el consumo de productos animales que a su vez se intoxicaron con alguna sustancia química.  
Metales: antimonio, arsénico, manganeso, Plomo, Níquel y otros.  
Alimentos preparados que se hayan contaminado con Hidrocarburos aromáticos o pesticidas.
- d) **SUSTANCIAS QUÍMICAS INTENCIONALMENTE APLICADAS A ALIMENTOS CON EL FIN DE MODIFICAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:** productos animales en donde previo a su sacrificio se les proporciona algún fármaco como: son esteroides anabólicos, antibióticos, antiinflamatorios, nitrosaminas, etc. Ejemplo: el clenbuterol en el ganado ampliamente usado.
- e) **SUSTANCIAS QUIMICAS NO CONTENIDAS ORIGINALMENTE EN LOS ALIMENTOS PERO QUE APARECEN POSTERIOR A SU PREPARACION COMO EFECTO DE LIBERACIÓN POR MICROORGANISMOS, DESCOMPOSICIÓN DE SUSTANCIAS O REACCIONES ENTRE LOS QUIMICOS QUE FORMAN PARTE DE LOS ALIMENTOS: Toxina Estafilocócica y la Toxina Botulínica.**





### **CIGUATERA**

- ☒ Es una de las formas más conocidas de intoxicación por consumir pescado.
- ☒ Esta intoxicación se presenta por el consumo de barracuda, morena, anguilas o meros negros.
- ☒ La ciguatoxina es resistente al Ph gástrico y al calor. su mecanismo de acción es alterando la bomba de sodio de las células.
- ☒ Cuadro Clínico: vómito , diarrea y dolor abdominal que aparece de 6 a 12 horas después de su ingesta y puede durar de 1 a 2 días este se acompaña de síntomas como parestesias y disestesias periorales, en palmas y plantas acompañadas de ardor o prurito, puede haber debilidad muscular y ataxia, hipotensión , bradicardia.
- ☒ Diagnóstico: Clínico
- ☒ Tratamiento: Rehidratación y manejo Sintomático.

### **BOTULISMO**

- ☒ Se adquiere por la ingesta de alimentos preparados en condiciones inadecuadas de esterilidad siendo los principales: embutidos caseros o de preparación artesanal.
- ☒ La toxina se absorbe bien por vía Gastrointestinal y comienza a dar síntomas de 18 a 72 horas pos ingesta.
- ☒ Esta toxina también se puede adquirir por vía cutánea a través de heridas contaminadas.
- ☒ Los síntomas predominantes son: Gastrointestinales y neurológicos, dentro de los gastrointestinales: náusea, vómitos, diarrea y dolor abdominal y dentro de los neurológicos: disartria, disfagia, diplopía y parálisis descendente que puede llegar a incluir a músculos respiratorios.
- ☒ El estado de alerta y las funciones mentales superiores se conservan.
- ☒ Tratamiento: Sintomático.

Elaborada por Médico CITVER

