



Intoxicación por consumo de alimentos del mar

Solís González Lizeth Keren

Antonio Díaz Gabriela

Gallardo Martínez Isabel

Leyva Viveros Denisse Aimé

Onofre Xotlanihua Fernando

Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz

Tabla de Contenido

1	Resumen.....	3
1.1	< Palabras Clave. >	3
2	Abstract.....	3
2.1	< Keywords: (3-5 word)>	3
3	Referencias.....	3

1 Resumen

Se cree que al llevar a cocción un alimento se eliminarán las bacterias, dicha afirmación es errónea en éste caso, ya que si el marisco está dañado desde su hábitat o por su alimentación es imposible eliminar toda la contaminación que existe en ellos. La ciguatoxina es "termoestable". Esto significa que, sin importar lo bien que se cocine el pescado, si está contaminado, provocará una intoxicación.

Tipos de intoxicación por el consumo de mariscos:

- **Intoxicación paralítica por mariscos:** 30 minutos después aproximadamente de consumir el producto contaminado se puede presentar hormigueo en la boca e ir aumentando a los brazos y piernas.
- **Intoxicación neurotóxica por mariscos:** Después de comer almejas o mejillones, muy probablemente experimentará náuseas, y vómitos, seguidos de diarrea, dolor de cabeza, mareo, así como cambios bruscos de las temperaturas caliente y fría.
- **Intoxicación amnésica por mariscos:** comienza con náuseas, vómitos y diarrea. Estos síntomas van seguidos de una pérdida de la memoria por un período corto, y otros síntomas del sistema nervioso menos frecuentes.

1.1 < Palabras Clave. >

< Escribir aquí con letra Times New Roman del número 10, entre 3 y 5 palabras.>

2 Abstract

< Escribir aquí con letra Times New Roman del número 11, máximo 250 palabras.>

2.1 < Keywords: (3-5 word)>

< Escribir aquí con letra New Times del 10.>

3 Referencias

<Escribir aquí Letra Times New Roman del 10 máximo 5 referencias.>