



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**ESCUELA DE MEDICINA**

**“Mapa alergia a alimentos”**

**Javier Octavio Guillén Narváez**

**“Inmunoalergias”**

**Semestre:8°**

**Grupo: “A”**

**Dra. Lia Gabriela Luna Villanueva**

**Comitán de Domínguez, Chiapas mayo 2021.**

# ALERGIA A ALIMENTOS

## Definición

Cualquier tipo no deseado de reacción provocada por la ingesta de algún alimento

Mediado por

Mecanismo inmunológico, en la mayoría de los casos por IgE y también linfocitos T

- Intolerancia metabólica
- Aversión psicológica
- Intoxicación
- Reacción farmacológica

No inmunológica

Fisiopatología

Inmunológica

Mediado por IgE

Alérgeno → IgE

- Histamina
- Prostaglandinas
- Leucotrienos

No medado por IgE

Alérgeno

IL-4, 5, 6/TNFα ← Mastocito

- Vasodilatación
- Contracción del músculo liso
- Secreción de moco

Factor activador de plaquetas

## Epidemiología

- 4-6% niños < 3 años
- 1-3% adultos
- > 70 alimentos

## Diagnóstico

- Clínica
- Anamnesis
- Prueba cutánea IgE
- Prueba in vitro IgE
- Prueba reto oral
- Dieta de eliminación

## Cuadro Clínico

- Prurito orofaríngeo
- Angioedema labial
- Eritema generalizado
- Malestar general
- Urticaria
- Disnea
- Obstrucción bronquial
- Hipotensión
- Náuseas
- Vómitos
- Dolor abdominal
- Edema laríngeo

## Clasificación

- Inmunológicas
  - Mediado por IgE
  - No medado por IgE
  - Mixta
- No inmunológicas
  - Intolerantes
  - Tóxicas

## Tratamiento

- Eliminar alimento de la dieta y alimentos con reactividad cruzada
- Esteroides tópicos o sistémicos
- Antihistamínicos
- Adrenalina