



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCUELA DE MEDICINA

“ALERGIA ALIMENTARIA”

Materia: INMUNOALERGIAS

Presenta: Melanny Guadalupe Román Salazar

Dra. Lia Gabriela Luna Villanueva

Semestre: 8°

Grupo: “A”

Comitán de Domínguez, Chiapas a 14 de mayo del 2021

A L E R G I A

A L I M E N T A R I A

Definición

- Es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento.
- Principalmente por el consumo de huevos, mani, leche, mariscos u otro tipo de alimento.

Fisiopatología

Rx mediadas por IgE.

Alergeno

IgE

Mastocito

- Histamina
- Prostaglandinas
- Leucotrienos

- Vasodilatación
- Cont. del músc. liso
- Secreción de moco

- IL-4, IL-5, IL-6
- TNF α

Factor activador de plaquetas.
Respuesta de fase tardía.

Hipersensibilidad inmediata.

Epidemiología

- Afecta al 6 y 8% de niños menores de 3 años.
- Adultos 3%.
- * Niños superan su alergia cuando crecen.

Clasificación

- A. a alimentos mediada por IgE
- A. alimentaria no mediada por IgE
- A. IgE mediada a pt. de leche de vaca.
- A. a huevo de gallina.
- A. a frutos secos, legumbres y frutas, pescados y mariscos.
- Polialimentos.

Clínica

- Angioedema (principalmente en párpados, cara, labios y lengua.)
- Ddino-fagia
- Náuseas
- Prurito
- Vómito
- Mareo
- Diarrea
- Congestión nasal
- Anafilaxia
- Dolor estomacal.

Diagnóstico

- Pruebas cutáneas
- Exámenes de sangre
- Prueba doble ciego con exposición al alimento.
- Prueba de provocación

Tratamiento

- Evitar alimentos identificados.
- Desensibilización
- * Farmacológico
- Adrenalina IM.
- Antihistaminicos orales.
- Inmunoterapia oral ITO -alergico-especifico.
- Adm. de Ac monoclonales anti-IgE.