



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Mapa;

Alergia alimentaria

INMUNOALERGIAS

Presenta

Dulce Alondra Pinto Pérez

Dra. Lia Gabriela Luna Villanueva

Comitán de Domínguez, Chiapas

Mayo 2021

Las reacciones adversas a alimentos se refieren a cualquier tipo, no deseado de reacciones provocadas por la ingesta de algún alimento y pueden ser mediada por mecanismos inmunológicos o no inmunológicos

Alergia Alimentaria

Definición

Epidemiología

Fisiopatología

Tratamiento

Diagnóstico

Clasificación

- Anticuerpos monoclonales
- Inmunoterapia oral
- Evitar alimento

- Exposición
- Exploración física
- Anamnesis detallada

- Toxicas
 - Enzimáticas
 - Farmacológicas
 - Indeterminadas por IgE
- No toxicas
 - Alergia
 - No M. por IgE
 - M. por IgE

6.28% < 1 años

1-3% Población adulta

39.1% Proteínas de huevo

32.3% Proteína de leche

11.3% Pescado

18.8% Frutos secos

12% Frutas

Mediados por IgE tipo I de inicio rápido afecta piel aparato respiratorio gastrointestinal

No mediado por IgE tipo IV. Inicio retardado, síntomas gastrointestinales