



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCUELA DE MEDICINA

“ALERGIA A ALIMENTOS”

Brian Martin Morales López

INMUNOALERGIAS

Semestre: 8°

Grupo: “B”

Dra. Lía Gabriela Luna Villanueva

Comitán de Domínguez; Chiapas, a 15 de Mayo del 2021.

ALERGIA A ALIMENTOS



Alergia a Alimentos

Definición

Cualquier tipo no deseado de reacción provocada por la ingesta de algún alimento y que es mediada por un mecanismo inmunológico, en la mayoría de los casos por anticuerpos IgE, aunque también pueden verse implicados linfocitos T o anticuerpos de otro isotipo.

Epidemiología

La alergia alimentaria es muy común en los niños pequeños y disminuye significativamente con la edad, con una prevalencia en México de 6-8%.

Clasificación

Alergia a alimentos

Mediada por IgE

No mediada por IgE

Fisiopatología

Alergeno → IgE → Mastocito →

- Histamina
- Prostaglandinas
- Leucotrienos

- IL-4, IL-5, IL-6
- Factor activado de plaquetas
- Respuesta de fase tardía.

- Vasodilatación
- Contracción de músculo liso
- Secreción de moco.

• Hipersensibilidad inmediata.

Clinica

- Urticaria aguda de contacto
- Angioedema
- Dermatitis atópica.
- Prurito orofaríngeo
- Angioedema labial.
- Reacción anafiláctica..
- Náuseas.
- Vómitos.
- Dolor abdominal.
- Rinorrea conjuntivitis.
- Edema laríngeo.
- Asma.
- Esofagitis eosinofílica
- Proctocolitis.
- Síndrome de enterocolitis y enteropatía.

Diagnóstico

- Pruebas cutáneas mediados por IgE.
- Pruebas in vitro de IgE alérgico-específica.
- Prueba de reto oral con alimentos.
- Historia clínica.

Tratamiento

- Eliminar el alimento específico de la dieta, y a aquellos que puedan dar reactividad cruzada.
- Tratamiento específico dependiendo del órgano o sistema por el cual se manifieste la alergia a alimento.