

Alergia a alimentos

Definición { Cualquier tipo no deseado de reacción provocada por la ingestión de algún alimento y que es medida por un mecanismo linfocitos T y por anticuerpos IgE.

Fisiopatología { Proteínas de los alimentos } - Alergenos mayores { Más del 50% los anticuerpos lo reconocen. }
- Alergenos menores o secundarios

Epidemiología { Prevalencia se estima entre }
+ 6 y 18% en menores de 4 años { Ocupa el 3er lugar de trastornos alérgicos }
+ Entre 1 y 3% en la población adulta

Clasificación { - No }
- Huevo
- Leche de vaca
- Pescado
- Frutos secos.

Clinica { - Edad pediátrica }
- Afectación cutánea (urticaria-angioedema)
- Síntomas orales
- Clínica digestiva { - Náuseas }
- Rinitis { - Vómito }
- Anafilaxia { - Dolor abdominal }
- Más raro

Diagnostico { - Manifestaciones clínicas }
- Pruebas in vitro o in vivo { - Epicutáneas o prick test }
- Pruebas in vivo { - Determinar la IgE total y la IgE específica al alimento }

Tratamiento { - Evitación del alimento }
- tratamiento de las reacciones alérgicas { Anafilaxia { Adrenalina intramuscular }
Cutáneo-mucosa y digestiva { Antihistamínicos orales }
Respiratoria { Corticoides orales }
Beta-2 agonistas }