

ALERGIA A ALIMENTOS



Reacciones no deseadas provocadas por la ingesta de algún alimento y pueden ser mediadas por mecanismos inmunológicos o no inmunológicos.

FACTORES DE RIESGO

Antecedentes familiares
Asma
Otras alergias
Edad

MANIFESTACIONES CLÍNICAS

Urticaria aguda
Urticaria aguda al contacto
Angioedema
Prurito orofaríngeo de inicio agudo



REACCIONES ANAFILÁCTICAS

Prurito y eritema generalizado

Malestar general

Urticaria

Disnea

Obstrucción bronquial y de las vías respiratorias altas

Hipotensión

Síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito y dolor abdominal)



En la actualidad se sabe que entre estos mecanismos se incluyen elementos moleculares y celulares, mismos que llevan al rompimiento de los factores homeostáticos de la tolerancia antigénica a proteínas alimentarias, lo que resulta tanto en alergia alimentaria mediada como no mediada por IgE

MECANISMOS INMUNOLÓGICOS

CLASIFICACION

alergia alimentaria

con origen inmunológico, sobre todo mediadas por IgE. Hay otras reacciones que pueden no estar mediadas por IgE, como la enfermedad celíaca.

intolerancia alimentaria

Producidas por un mecanismo no inmunológico. Puede ser metabólica, en relación con un déficit de enzimas involucradas en el metabolismo de un alimento, farmacológica, por compuestos químicos presentes de forma natural en los alimentos o indeterminada, en la que participan ambos mecanismos u otros no bien aclarados

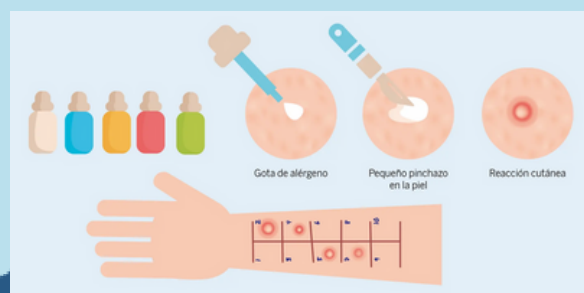
DIAGNOSTICO

Anamnesis y exploración física
Prueba cutánea cutanea

TRATAMIENTO

Eliminar el alimento específico de la dieta

El tratamiento urgente de la anafilaxia inducida por el tratamiento con epinefrina son cruciales para un resultado satisfactorio.



Arturo Pedro Emanuel Alvarado Martínez
8vo. B