



Universidad Del Sureste

Licenciatura en medicina humana

Docente:

Dra. Mariana Catalina Saucedo Dominguez

Alumno:

Russell Manuel Alejandro Villarreal

Semestre y grupo:

8-B

Materia:

Inmunoalergias

Proyecto:

Infografía

Comitán de Domínguez, Chiapas a 12 de abril de 2023

alergias a ALIMENTOS



DEFINICIÓN

Se refiere a cualquier tipo no deseado de reacciones provocados por la ingesta de algún alimento y pueden ser mediados por mecanismos inmunológicos y no inmunológicos

FACTORES DE RIESGO

factores ambientales:

- 1.-cesárea
- 2.-introducción temprana de alimentos
- 3.-déficit de vitamina D
- 4.-ejercicio intenso
- 5.-estación del año

factores genéticos:

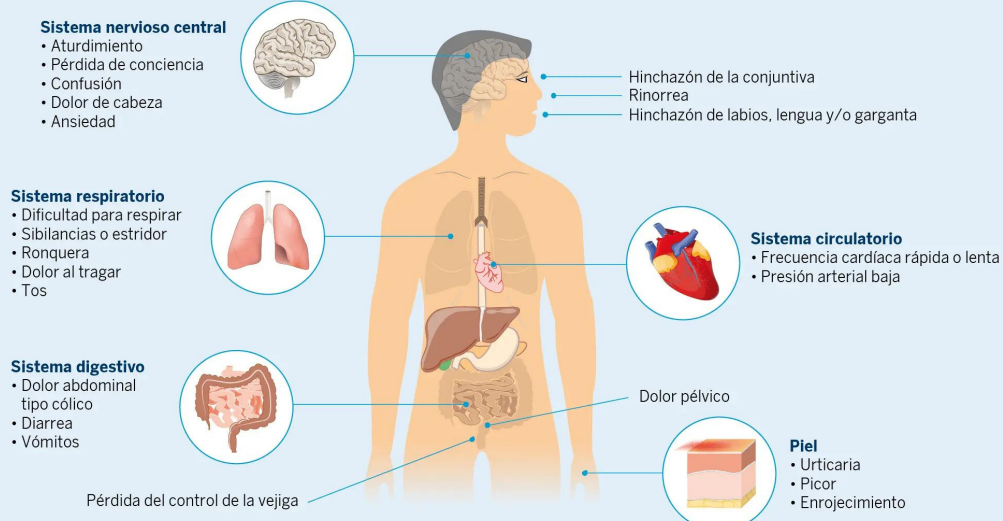
- 1.-varones
- 2.-antecedentes familiares
- 3.-raza
- 4.-polimorfismos (CD4,IL10 Y IL13)
- 5.-mutaciones (filagrina)



MECANISMO INMUNOLÓGICO

La alergia alimentaria es una alteración de la homeostasis entre el antígeno del intestino e inmunidad del huésped, lo que origina un grupo heterogéneo de enfermedades secundarias a la acción de la IgE o de la inmunidad celular, que son los mecanismos inmunes más conocidos.

MANIFESTACIONES CLÍNICAS



DIAGNÓSTICO

- 1.-Anamnesis y exploración física
- 2.-Diarios dietéticos
- 3.-Dietas de eliminación
- 4.-Pruebas de punción cutánea
- 5.-Prueba cutánea intradérmica
- 6.-Análisis in vitro IgE del alérgeno
- 7.-Pruebas de provocación alimentaria

TRATAMIENTO

- 1.- **Eliminar el alimento específico de la dieta.**
- 2.- Fluticasona: 440-880ug/12hrs/6-12 semanas via oral.
- 3.- budesonida: 1-2mg/24hrs/12-16 semanas via oral
- 4.- Inmunoterapia para desensibilización
- 5.- inmunoterapia sublingual

