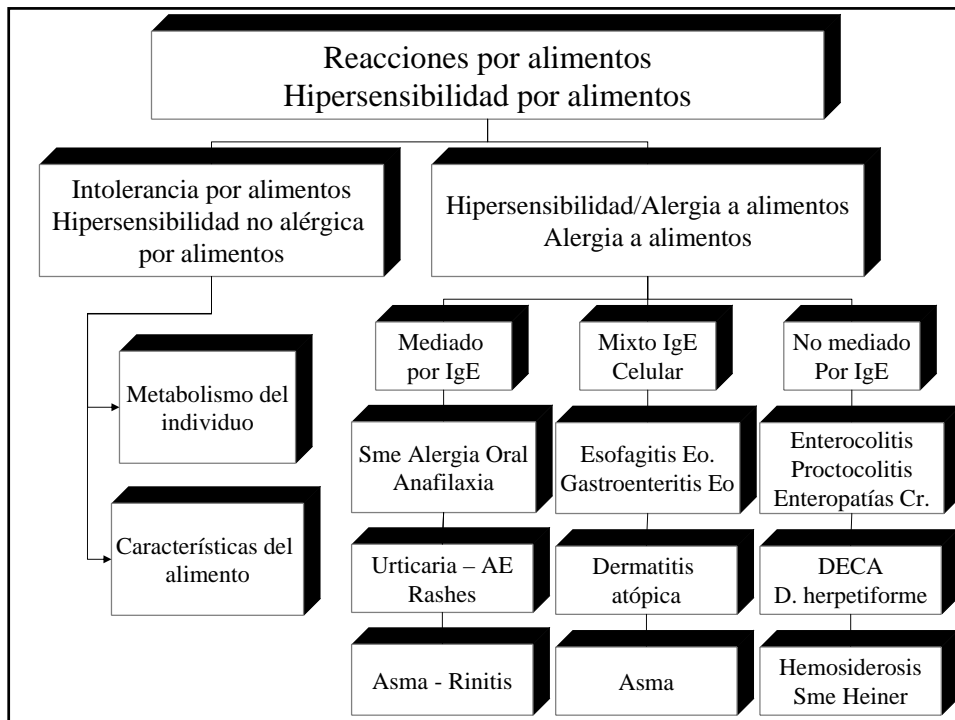


# Alergia por Alimentos ¿Qué es mito y qué es realidad?

Dr. Martín Bozzola

Servicio de Medicina Respiratoria, Alergia e  
Inmunología del Niño y del Adolescente  
Hospital Británico de Buenos Aires

Las reacciones adversas por  
alimentos incluyen a cualquier  
reacción anormal que resulta  
de la ingesta de un alimento  
por intolerancia o por una  
hipersensibilidad / alergia



Alergia por alimentos vs Efecto farmacológico/intolerancia de los alimentos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reacción inmunológica demostrada.</li> <li>■ IgE específica generalmente a un solo alimento.</li> <li>■ Liberación de histamina por un mecanismo específico.</li> <li>■ Relación causa efecto precisa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sin reacción inmunológica</li> <li>■ Sin Ige específica demostrable</li> <li>■ Absorción de histamina o liberación inespecífica de histamina</li> <li>■ Sin una relación causa efecto precisa.</li> </ul>

## Alimentos ricos en histamina o precursores

- Chocolate
- Cítricos
- Banana
- Kiwi
- Frutilla
- Tomate
- Espinaca
- Carne de cerdo
- Embutidos
- Frutas secas
- Quesos duros
- Huevo
- Vainilla
- Champagne
- Vino blanco
- Cerveza

## Elementos Influenciados por los Fantasías en Alergia por Alimentos

- Epidemiología
- Fisiopatología
- Diagnóstico clínico
- Laboratorio
- Expresión clínica
- Tratamiento

## Fantasías Epidemiológicas

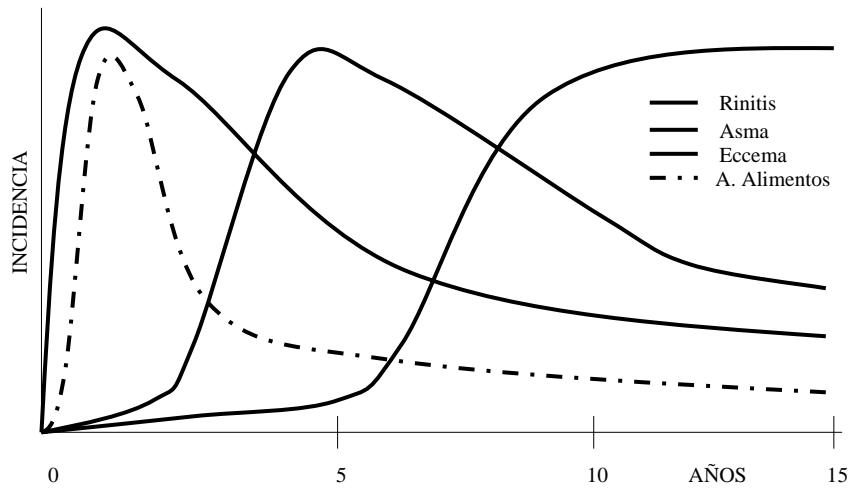
- Alta prevalencia en la población.
- Ausencia de curación del problema
- Los alimentos que provocan alergia generalmente son el chocolate, el tomate y los cítricos.
- La alergia por alimentos no tiene relación con la progresión de fenómenos alérgicos

## Epidemiología - Realidad

- Pico máximo de prevalencia : 6% en menores de 3 a.
- Prevalencia general 4%.
- 70 – 80 % tienen resolución espontánea.
- Cualquier alimento puede causar hipersensibilidad.
  - Niños: Leche, trigo, huevo, maní.
  - Adultos: Maní, nueces y pescado.
- Los modelos sociales de alimentación juegan un papel determinante en su desarrollo.

## Marcha Atópica

Barnetson R, Rogers M. BMJ 2002;324:1376



## Fantasías fisiopatológicas

- La lactosa es el principal componente lácteo que provoca alergia
- Siempre la IgE específica será positiva en la alergia por alimentos
- La sintomatología será fundamentalmente local, a nivel gastrointestinal

## Fisiopatología - Realidad

- Glicoproteínas 10 – 40 Kd.
- Dependiendo del mecanismo inmunológico o de intolerancia involucrado será la expresión clínica
- Se conoce el efecto sistémico de los procesos alérgicos.

## Fantasías en el Diagnóstico

- La historia clínica es suficiente
- El laboratorio tiene un alto valor para descartar alergias por alimentos
- Las pruebas de eliminación son suficientes para confirmar el diagnóstico

## Alergia por Alimentos – Historia Clínica

- Poco confiable.
- Solo el 40% se corresponde con desencadenantes positivas.
- Percepción errónea sobre supuestas alergias por alimentos.

## Alergia por Alimentos – Laboratorio

- General (hemograma, IgE total)
- Específico:
  - IgE específica (RAST, CAP, etc)
- Anatomía patológica

## Alergia por Alimentos – Desencadenantes

- Gold Standard.
- Virtualmente puede realizarse con cualquier alimento disponible
- Reproduce los síntomas.
- Contraindicada en casos graves.
- Se utiliza con placebo a doble ciego.
- Utilidad diagnóstica y de seguimiento.

## Asma por Alimentos - Fantasía

- El asma no está provocada por alergia por alimentos



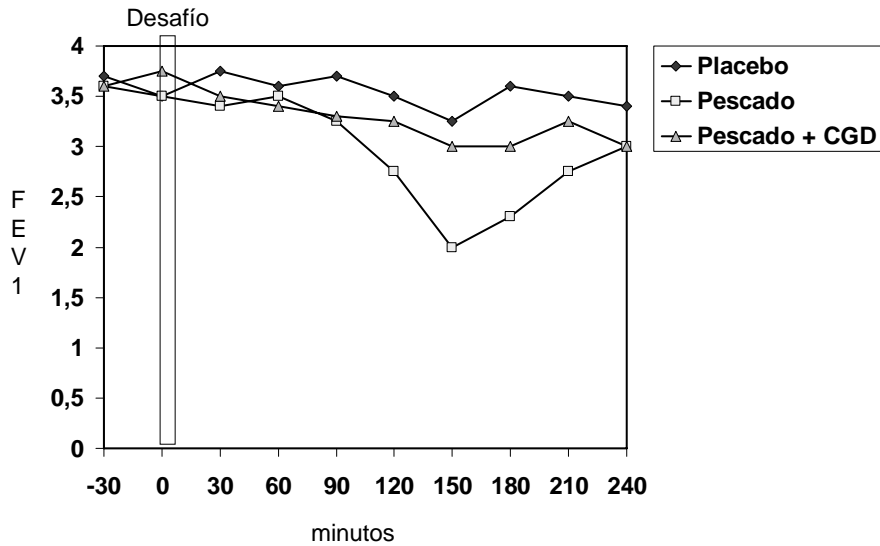
## Asma inducida por Alergia por Alimentos

- Algunos niegan su existencia
- Otros la sobreestiman
- Dificultades diagnósticas
  - Asmáticos con síntomas crónicos
  - Aparición de síntomas > 24 hs.
  - Necesidad de desencadenantes doble ciego

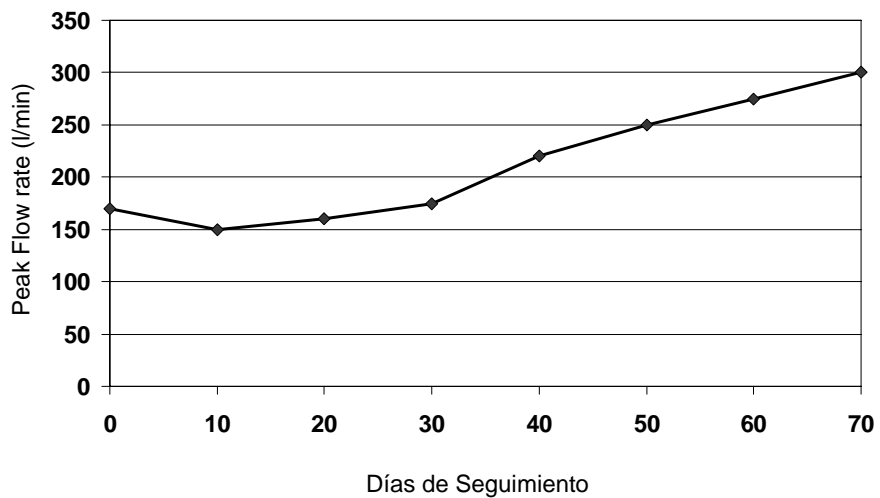
## Asma por alimentos Presentación Clínica

- Aguda
  - Alimentos de ingesta esporádica
  - Generalmente asociado a anafilaxia
- Crónica
  - Alimentos de ingesta diaria o frecuente
  - Frecuentemente asociada a Dermatitis Atópica

## Desencadenate en paciente alérgico al pescado



## Evolución del pico flujo en un paciente alérgico al huevo luego de su exclusión



## Asma por alimentos - Sospecha

1. Asma de inicio temprano asociado a dermatitis atópica
2. IgE muy elevada (>1000 UI/ml PRIST)
3. Pacientes con antecedentes de anafilaxia o urticaria debida a alimentos
4. En cualquier paciente con asma pobremente controlada e IgE elevada

## Asma por alimentos – Dietas de eliminación

Ofrece muchas dificultades

1. El asma por alimentos está asociada con gatillos respiratorios y el grado de obstrucción puede estar relacionada con factores no relacionados con los alimentos
2. Tanto los alergenicos de los alimentos como los inhalantes pueden agravar en forma no específica a la HRB, y puede tomar días o semanas para observar un mejoramiento del asma
3. La gran variabilidad de la obstrucción de la vía aérea en los asmáticos crónicos puede ocultar los beneficios de la manipulación de la dieta

## Rinitis por alimentos

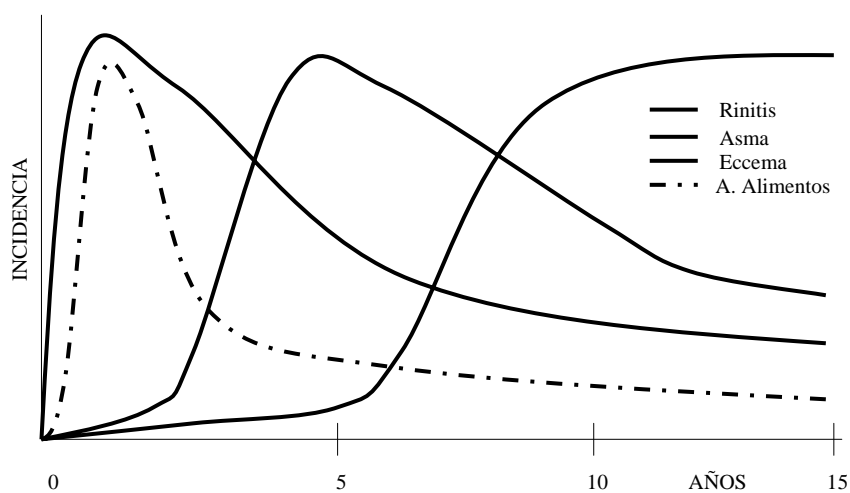
- Puede ocurrir aislada o junto a otras manifestaciones
- Mecanismos similares al asma por alimentos
- Leche como alérgeno más frecuente

## Dermatitis Atópica - Fantasías

- Los alimentos siempre están involucrados en la DA.
- Los alimentos nunca están involucrados en la DA.

## Marcha Atópica

Barnetson R, Rogers M. BMJ 2002;324:1376



## Dermatitis atópica - Realidad

- Progresión de la sensibilización desde los alimentos hacia los inhalantes
- Una tercera parte de los niños con DA tienen alergia por alimentos
- Cinco alimentos (huevo, leche, soja, maní y trigo) son los responsables del 90% de las reacciones
- Perfil de enfermedad sistémica de la alergia

## Dermatitis atópica - ¿Cuándo pensar en alergia por alimentos?

- Niños muy pequeños
- Niños con Sme. Alérgico sistémico
- Pacientes con IgE muy elevada
- Falta de respuesta al tratamiento

## Urticaria - Fantasía

- La urticaria siempre es provocada por alimentos

## Urticaria Aguda - Realidad

“En el 80% de los casos, la causa de la urticaria aguda queda sumergida en el insondable pozo de la ignorancia”

MB

## Causas de Urticaria Aguda

- Tóxicas / Farmacológicas
  - Alimentos ricos en histamina
  - Sme del Restaurant chino
- Infecciosas
  - EBV
- Físicas
- Inducida por ejercicio
- Alérgicas
  - Alimentos
  - Drogas

## Urticaria Crónica – Realidad

- Casi nunca la Alergia por Alimentos es la responsable de la urticaria crónica
- Infecciones
- Endocrinopatías
- Colagenopatías
- Urticaria física
- Mastocitosis
- Dermografismo

## Gastrointestinal - Fantasía

- La alergia por alimentos es responsable de síntomas gastrointestinales como cólicos y diarrea



## Cólicos en alérgicos conocidos

- El cólico no está directamente asociado a un marcador específico de hipersensibilidad
- Los alérgicos a la LV también mostraron signos de hipersensibilidad a otros alimentos
- El cólico en estos niños solo es una parte de una enfermedad más compleja.

Hill D, et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr 2000;30:S67

## Hipersensibilidades gastrointestinales por alimentos

Enfermedad	Mecanismo	Síntomas	Diagnóstico
Sme Alergia Polen/alimento	Mediado por IgE	Prurito leve, angioedema de labios, paladar, lengua, ocasional opresión en garganta	Historia clínica, SPT, desafío positivo con a. Frescos y negativo con cocidos
Anafilaxia gastrointestinal	Mediado por IgE	Nauseas, dolor abdominal, cólicos, vómitos, av respiratorio	Historia clínica, SPT, RAST +/- desafío
Esofagitis eosinofílica alérgica	Mediado por IgE y/o celular	RGE, emesis, saliveo, disfagia, DAR.	Historia clínica, SPT, endoscopia y biopsia. Dieta y desafío
Gastroenteritis eosinofílica alérgica	Mediado por IgE y/o celular	DAR, irritabilidad, saciedad prematura, vómitos, pérdida peso	Historia clínica, SPT, endoscopia y biopsia. Dieta y desafío
Proctocolitis inducida por alimentos	Mediado por células	Sangrado visible o no en MF. Primeros meses de vida	Eliminación, endoscopia y biopsia. Desafío
Enterocolitis inducida por alimentos	Mediado por células	Vómitos y diarrea distensión abdominal	Eliminación, vómitos recurrentes
Enteropatía inducida por alimentos (E. Celiaca)	Mediada por células	Diarrea o esteatorrea, dist abdominal, flatulencia, úlceras orales	Endoscopia y biopsia, eliminación con resolución, anticuerpos

## Tratamiento - Fantasías

- La eliminación parcial es suficiente para el tratamiento
- No hay forma de prevenir la Alergia por Alimentos
- La eliminación de la dieta provoca una mejora inmediata de la sintomatología
- La inmunoterapia no está indicada en el tratamiento de la alergia por alimentos

**La evitación total del  
Alimento es el  
Tratamiento de Elección  
en los pacientes con  
evidencias de Alergia  
por Alimentos**

## Alergia por Alimentos - Eliminación

- Eliminación total
- NO SIRVE LA ELIMINACIÓN PARCIAL
- Eliminar de todo alimento complejo
- Mínimo 4 a 8 semanas
- Considerar eventual desencadenante

## Alergia por Alimentos - Prevención

- Promover la lactancia materna.
- Retrasar la incorporación de semisólidos hasta los 6 meses.
- Utilizar otras fuentes de proteínas distintas a las de la leche.
- Utilizar leches en base a leche de vaca con su antigenicidad alterada por mecanismos físico químicos

American Academy of Pediatrics

## Inmunoterapia

- Anti IgE (Xolair): Propuesto para maní
- Co-cocción con hierbas chinas
- Convencional para abedul, ragweed y sme de alergia oral
- Recombinante (modificando su alergenidad)
- Con inmunoestimulantes (CpG)
- Secuencias conjugadas
- Anti IL-5

## Alergia por alimentos - Seguimiento

- Leche, trigo y huevo tienen una evolución a la tolerancia.
- Nueces y maní suelen mantener la hipersensibilidad.
- La prueba desencadenante es la mejor opción de seguimiento.

## Conclusiones

- Las fantasías son altamente frecuentes
- Pueden inducir a errores de diagnóstico y de tratamiento
- El mejor conocimiento de la AA es crucial para la indentificación y tratamiento de los pacientes