

## Parte A

La **alergia alimentaria** es una respuesta anormal del sistema inmunológico a ciertos alimentos, además de un trastorno crónico que afecta a pacientes de cualquier edad. Su prevalencia se ha incrementado en las últimas décadas.

Los alimentos más comúnmente relacionados son: leche de vaca, huevo, cacahuete, nueces, trigo, soya, pescado y mariscos. **Sin embargo, cualquier alimento puede ser un desencadenante.**

Las **reacciones adversas** después del consumo de cualquier alimento son motivo de preocupación y ansiedad, y pueden conducir a una dieta estricta.

La gravedad de la reacción puede variar dependiendo del tipo de alimento y mecanismo, y no siempre es fácil diferenciar los diagnósticos de **hipersensibilidad**, pues algunas veces pueden aparecer simultáneamente.

Los síntomas también varían en gravedad, y afectan diferentes sistemas. El diagnóstico de alergia alimentaria suele establecerse mediante la combinación de historia clínica, identificación de síntomas después de la ingesta de ciertos alimentos y exámenes diagnósticos (pruebas cutáneas, pruebas de **IgE** específicas para alimentos, pruebas de provocación oral, entre otras). El tratamiento es complejo y consiste en restricción alimentaria, desensibilización y control de los síntomas.

Marylin Valentín-Rostan, María Isabel Rojo-Gutiérrez, Dory Mora-Bogado Actualidades en alergia alimentaria  
DOI: 10.29262/ram.v70i4.1327

## Parte B

Caso publicado **Revista Alergia México**

Leidy Johana Alzate-Pérez, 1 Natalia Aguirre-Morales, 2 Libia Susana Diez-Zuluaga, 3 Resúmenes de Trabajos Libres del XIV Congreso Colombiano de Alergia, Asma e Inmunología y el VI Encuentro de la Asociación Colombiana de Inmunología.



Caso de alergia mediada por **IgE** a leguminosas, en una paciente adulta.

### Reporte de caso:

Se describe el caso de una paciente de 65 años, quien reporta un cuadro de 20 años con evolución consistente de urticaria generalizada, acompañada de **angioedema** y **disnea**, que ocurre de forma inmediata tras el consumo lentejas, frijoles, garbanzos, soya y carnes frías; y requiere de ingresos al servicio de urgencias por esta causa. Tolerancia a maní. No se reporta **anafilaxia** en otro contexto diferente a los descritos. Ha presentado **prurito** generalizado con la exposición a vapores de la cocción de frijoles.

**Antecedentes patológicos:** hipertensión arterial, diabetes mellitus tipo II, hipotiroidismo.

**Antecedentes alérgicos:** Anafilaxia por Penicilina a los 30 años.

**Prick test trofoalérgenos:** soya 3 mm.

**Prick to prick** proteína a base de soya comercial 7mm, garbanzo 5mm, lenteja 6mm y frijol 7mm. Fue negativa para trigo y maní.

Se dio indicación de portar adrenalina y evitar estrictamente leguminosas, excepto maní.

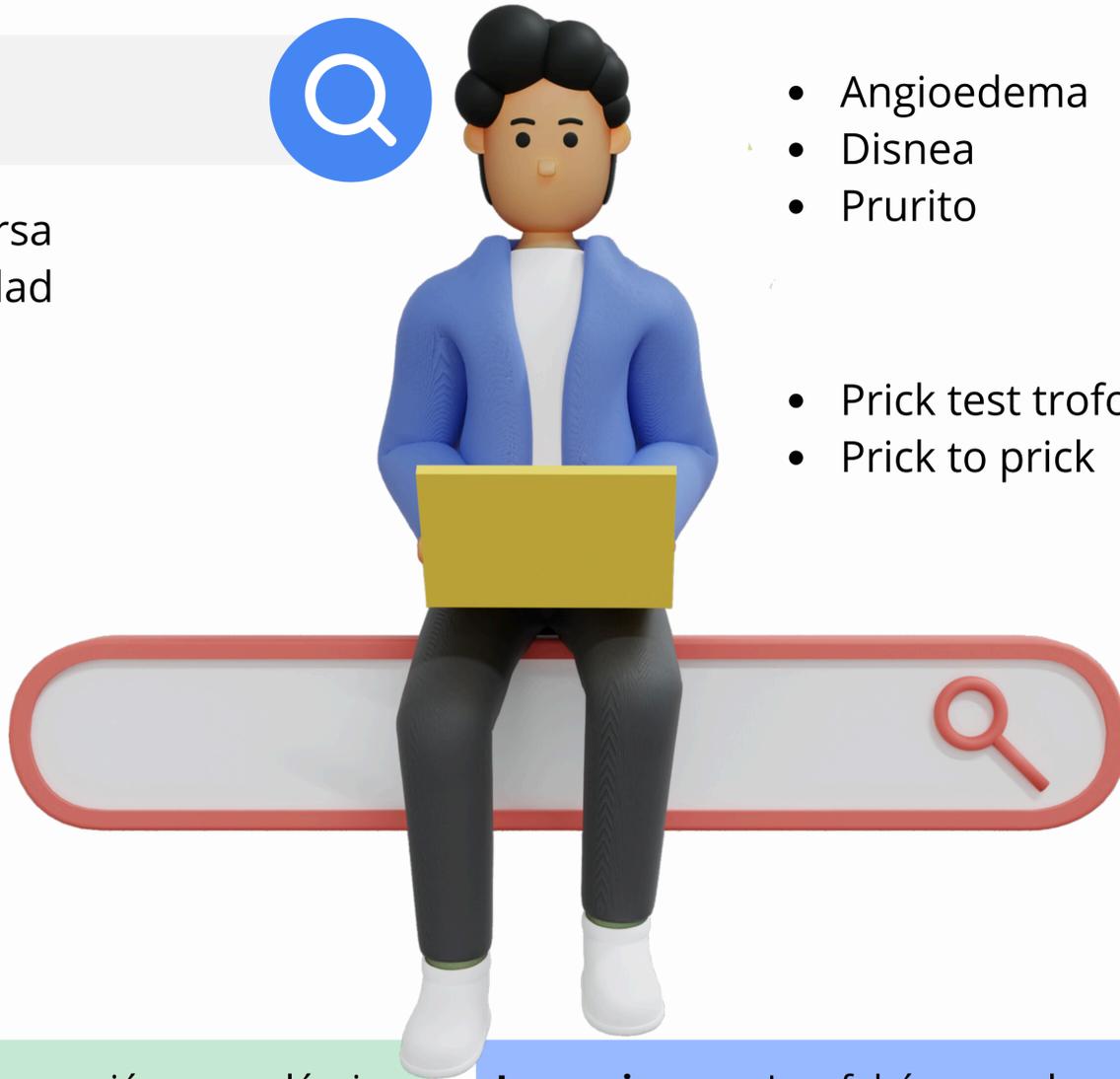
### Conclusiones:

La alergia a las **leguminosas** es poco conocida en nuestro medio, y afecta principalmente a los niños. Sus manifestaciones clínicas incluyen reacciones leves y **anafilaxia**. Se ha informado, un alto grado de reactividad cruzada entre las leguminosas. Las lentejas tienen reactividad cruzada con garbanzos y frijoles. La alergia al maní también puede estar asociada con la alergia a lentejas, garbanzos y guisantes, pero se informa con menos frecuencia.



## • Anafilaxia

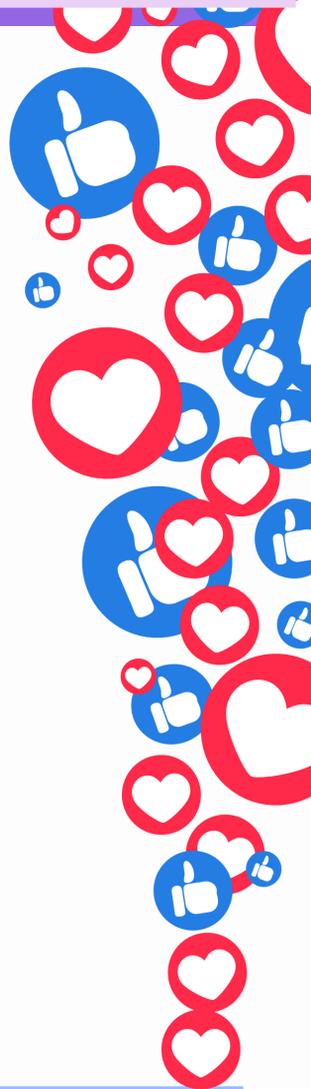
- Reacción adversa
- Hipersensibilidad
- Alergia
- Intolerancia
- IgE
- Leguminosas



- Angioedema
- Disnea
- Prurito



- Prick test trofoalérgenos
- Prick to prick



**Anafilaxia:** reacción alérgica extremadamente grave que afecta a todo el organismo, que inicia a los pocos minutos de haber estado expuesto al alérgeno. Podría definirse también como una reacción "explosiva" del sistema inmune hacia un agente externo. Síntomas habituales:

- Picor
- Taquicardia
- Enrojecimiento intenso generalizado
- Dificultad respiratoria

**Disnea:** dificultad respiratoria o falta de aire.

**Angiodema:** hinchazón, similar a la urticaria, pero que se presenta bajo la piel en lugar de darse en la superficie.

**Prurito:** hormigueo o irritación de la piel que provoca el deseo de rascarse en la zona.

**Prick test trofoalérgeno:** pruebas cutáneas. Método diagnóstico que intenta reproducir en la piel una reacción alérgica comprobando a qué sustancias se es alérgico. Restringida a las alergias mediadas por IgE. **Trofoalérgeno** es todo aquel alérgeno capaz de entrar por el sistema digestivo al organismo.

**Leguminosas:** Las fabáceas o leguminosas son una familia del orden de las Fabales. Las principales consumidas por los humanos son: alfalfa, chícharo, frijol, alubia, garbanzo, habas, ejote, lentejas, cacahuate y soya. Son altamente nutricionales pues contienen: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibra, minerales y vitaminas. Maní= Cacahuate

La **reacción adversa a alimentos** es una respuesta clínica anormal luego de la ingestión, contacto o inhalación de algún alimento, sus derivados o aditivos. Cualquier reacción adversa a alimentos se define como **hipersensibilidad a alimentos**.

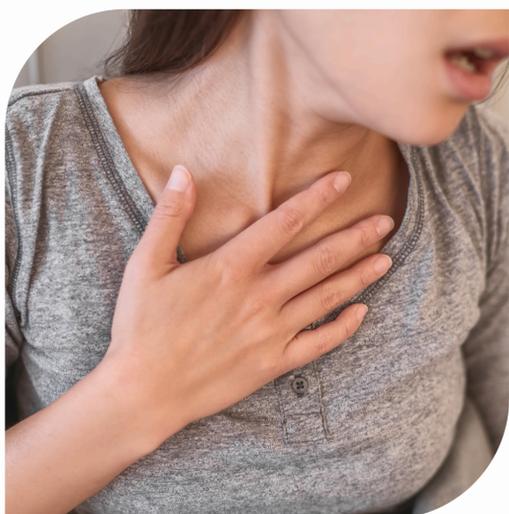
La **alergia alimentaria** surge de la respuesta inmune específica inducida por la exposición a las proteínas de cierto alimento.

La **intolerancia alimentaria** se refiere a reacciones no inmunitarias, causadas por características fisiológicas únicas del individuo, que incluyen mecanismos metabólicos, tóxicos, farmacológicos e indefinidos.

**IgE:** Inmunoglobina E en la sangre. Es un anticuerpo producido por el cuerpo. Quien tiene alergias, presenta más IgE en el cuerpo de lo normal.

**Prick to prick:** prueba de parche. Se utiliza para la investigación de reacciones inflamatorias en pacientes con dermatitis, que pueden vincularse a alergias alimentarias no mediadas por IgE.

La **anafilaxia** es una reacción alérgica grave de instauración rápida y potencialmente mortal. Sus manifestaciones clínicas son muy variadas, pudiendo afectar la piel, el sistema cardiovascular, el aparato respiratorio y el digestivo, entre otros. El tratamiento mediante la **inyección intramuscular de adrenalina**, debe ser inmediato.

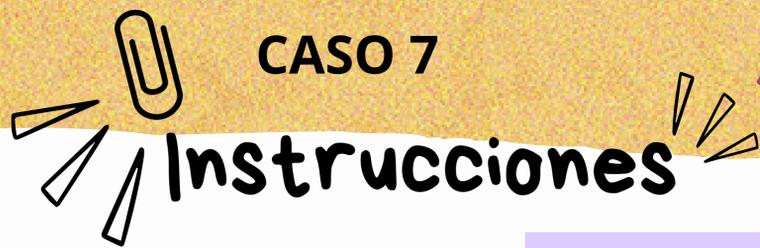


La adrenalina, también es conocida como Epinefrina por su Denominación Común Internacional.

La **Epinefrina** es un medicamento inyectado que se usa para tratar reacciones alérgicas graves, problemas respiratorios y paros cardíacos. Estrecha los vasos sanguíneos, lo que eleva la presión arterial. Esto puede prevenir la presión arterial baja grave que ocurre durante una reacción alérgica grave.



Las alergias alimentarias se han incrementado en las últimas décadas en todo el mundo. Puesto que no existe ningún tratamiento, éste se centra en evitar los alérgenos, además de la educación de pacientes y cuidadores en el tratamiento de urgencia de las reacciones agudas, por ejemplo: aplicación de Epinefrina. Los estudios sugieren que las reacciones accidentales ocurren en alrededor del 45% de los niños con alergia alimentaria cada año, aunque la mayor parte de las reacciones son de gravedad leve o moderada. Los ingresos hospitalarios por anafilaxia alimentaria varían de 4 a 20 por cada 100,000 habitantes; las muertes son raras, con una incidencia estimada de 0.03 a 0.3 por cada millón de personas con alergia alimentaria.


 Instrucciones

Tiempo estimado total 60 min

 01 5 min  
 INTRODUCCIÓN

 02 10 min  
 PRESENTACIÓN  
 INFORMACIÓN

 03 20 min  
 EJERCICIO

 04 15 min  
 REFLEXIÓN

 05 10 min  
 CONCLUSIÓN

**Objetivo:** Aprender sobre las alergias alimentarias y anafilaxia, y la importancia del etiquetado de alimentos

1. Con la ayuda de la lámina "**Anafilaxia por leguminosas: reporte de un caso de alergia alimentaria**", introduce el tema con la **Parte A**.

2. Lee el caso **Parte B** y pregunta a los participantes si conocen todos los términos que se mencionan en los textos, especialmente los que están en letras negritas.

**Anota las palabras no conocidas en algún lugar visible para todos.**

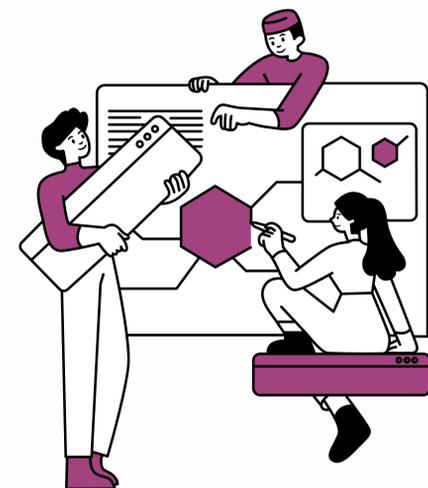
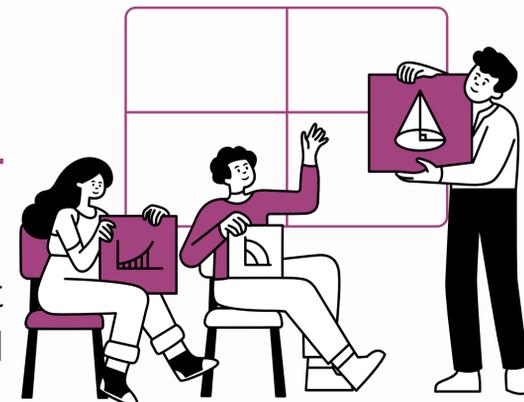
3. Pide a los participantes que busquen en internet las palabras que no conozcan, o puedes utilizar el **Vocabulario técnico**.

Vuelvan a leer el caso, tratando de ir explicándolo con las definiciones del vocabulario técnico y lo que encontraron en internet de tal forma que se comprenda mejor que la primera vez que leyeron el texto.

4. Pide a los participantes que respondan las siguientes preguntas:

- **¿Por qué a la mujer del caso le causó alergia el consumo de carnes frías?**
- **En la listas de alérgenos normalmente están soya y cacahuate pero no están las lentejas, frijoles y garbanzos, ¿por qué no están?, ¿de qué sirven esas listas?, ¿en qué error se puede caer con esas listas de alérgenos que se publican?**

5. Invita al equipo a un cierre de la sesión. Pregúntales sobre la **importancia del etiquetado de alimentos y la responsabilidad de las empresas que fabrican alimentos**.



Como facilitador de sesión prepárate:

Volumen 70 Num 4 Año 2023 de Revista Alergia México.

Órgano oficial de difusión científica del Colegio Mexicano de Inmunología Clínica y Alergia, A. C. [Encuétralo aquí.](#)

Material requerido: Opcional acceso a internet y una pantalla.

