



SEMINARIO 5: REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS. ANAFILAXIA.

Las reacciones adversas a alimentos son una patología en aumento en las consultas de pediatría. Pueden producir síntomas localizados leves o sistémicos como la anafilaxia, que puede ser de riesgo vital. Es importante el conocimiento de las diferentes entidades para su correcta identificación y manejo.

La anafilaxia es una reacción sistémica grave que aparece de manera brusca tras la exposición a un alérgeno. Es imprescindible un reconocimiento precoz para iniciar cuanto antes su tratamiento y evitar así la evolución hacia cuadros graves.

Contenido del tema:

1. Concepto y clasificación de las reacciones adversas a alimentos.
 - 1.1 Reacciones no tóxicas.
 - 1.1.1 Reacciones inmunes a alimentos
 - 1.1.1.1 Alergia alimentaria: Manifestaciones clínicas, diagnóstico y tratamiento:
 - Alergia mediada por IgE
 - Alergia no mediada por IgE: Proctocolitis alérgica, FPIES, enteropatía inducida por proteínas
 - Alergias mixtas
 - 1.1.2 Reacciones no inmunes a alimentos: Intolerancia a la lactosa.
2. Anafilaxia:
 - 2.1 Etiología
 - 2.2 Manifestaciones clínicas y criterios diagnósticos
 - 2.3 Tratamiento

Bibliografía: Nelson essentials of Pediatrics 9th Edition:

Capítulo 81 (pág 343-348)

Capítulo 84 (pág 350-353)