

3º Seminario de Gestión de la Inocuidad en la Industria Alimentaria.  
Carrera de Ingeniería en Alimentos. Universidad Nacional de Quilmes.  
Bernal, 31 de mayo de 2016

# Historia Natural de la Alergia Alimentaria en Argentina. Cuestiones Pendientes y Necesidades Insatisfechas

Dr. Martín Bozzola

Sección de Alergia Pediátrica – Hospital Británico de Buenos Aires

Ex Presidente de la Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica

# Hablaremos de...

- Definición, síntomas y clasificación de la alergia alimentaria
- Bases teóricas de la historia natural
- Historia natural de la APLV en Argentina
- Comparación con otros países
- Cuestiones pendientes y necesidades insatisfechas



# Definición

- Alergia Alimentaria:
  - Reacciones adversas provocadas por alimentos que incluyen a cualquier reacción anormal que resulta de la ingesta de un alimentos por intolerancia o por una hipersensibilidad/alergia



# Síntomas de la Alergia Alimentaria

- Sibilancias
- Estornudos
- Urticarias
- Angioedema
- Eccemas
- Erupciones
- Pruritos
- Dermatitis
- Constipación
- Reflujo
- Náuseas
- Vómitos
- Cólicos
- Diarrea
- Hematoquezia
- Distensión abdominal
- Mal progreso ponderal
- Malabsorción

Reacciones por alimentos  
Hipersensibilidad por alimentos

Intolerancia por alimentos  
Hipersensibilidad no alérgica  
por alimentos

Hipersensibilidad/Alergia a alimentos  
Alergia a alimentos

Metabolismo del  
individuo

Características  
del  
alimento

Mediado  
por IgE

Sme Alergia  
Oral  
Anafilaxia

Urticaria – AE  
Rashes

Asma - Rinitis

Mixto IgE  
Celular

Esofagitis Eo.  
Gastroenteritis  
Eo

Dermatitis  
atópica

Asma

No mediado  
Por IgE

Enterocolitis  
Proctocolitis  
Enteropatías Cr.

DECA  
D. herpetiforme

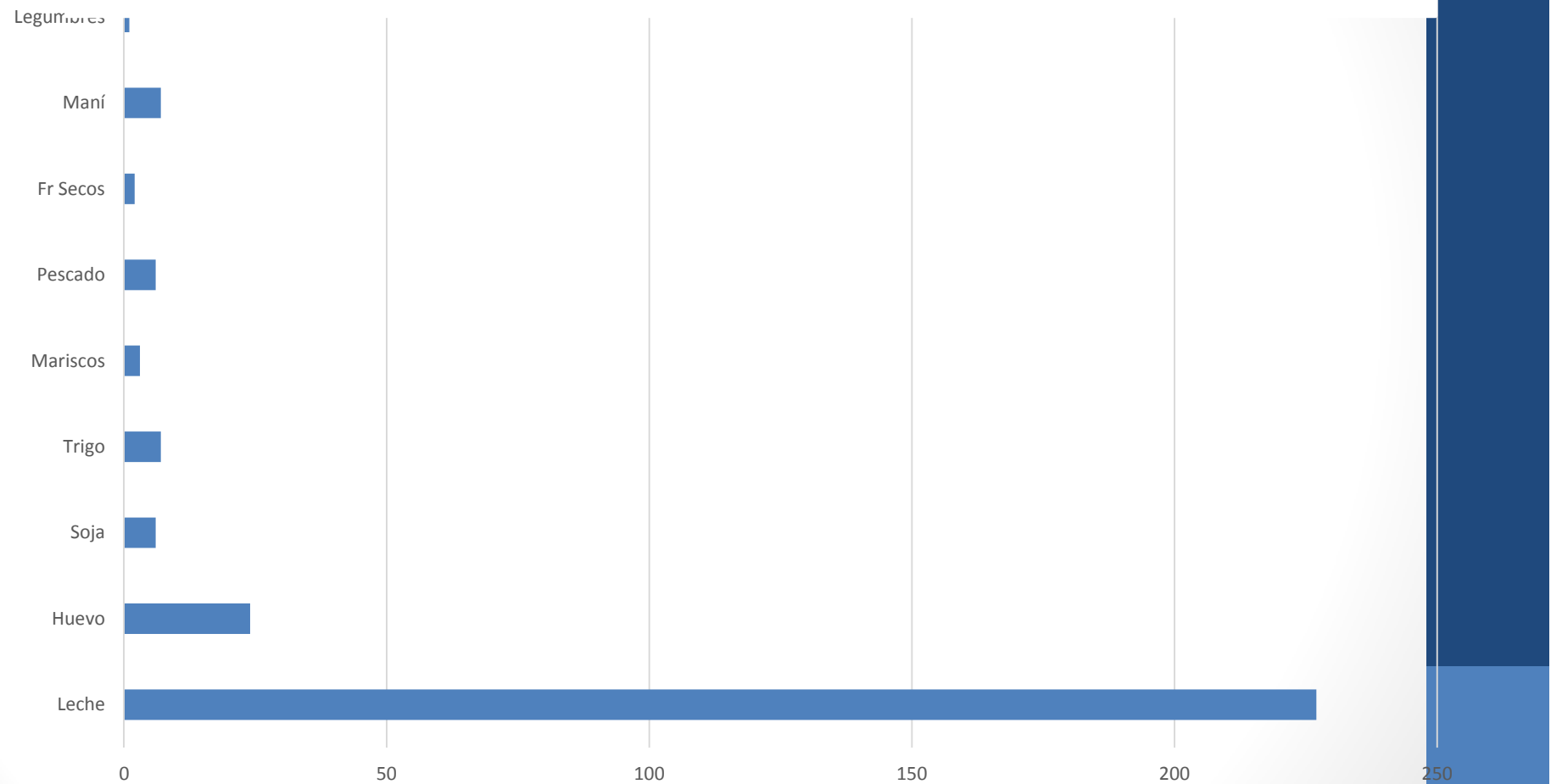
Hemosiderosis  
Sme Heiner

# Población

Característica	Dato
Número de Pacientes	257
Promedio de Edad	8.5 meses
Mediana de Edad	4 meses
Mínimo de Edad	0 meses
Máximo de Edad	288 meses
Masculinos	142
Femenino	115

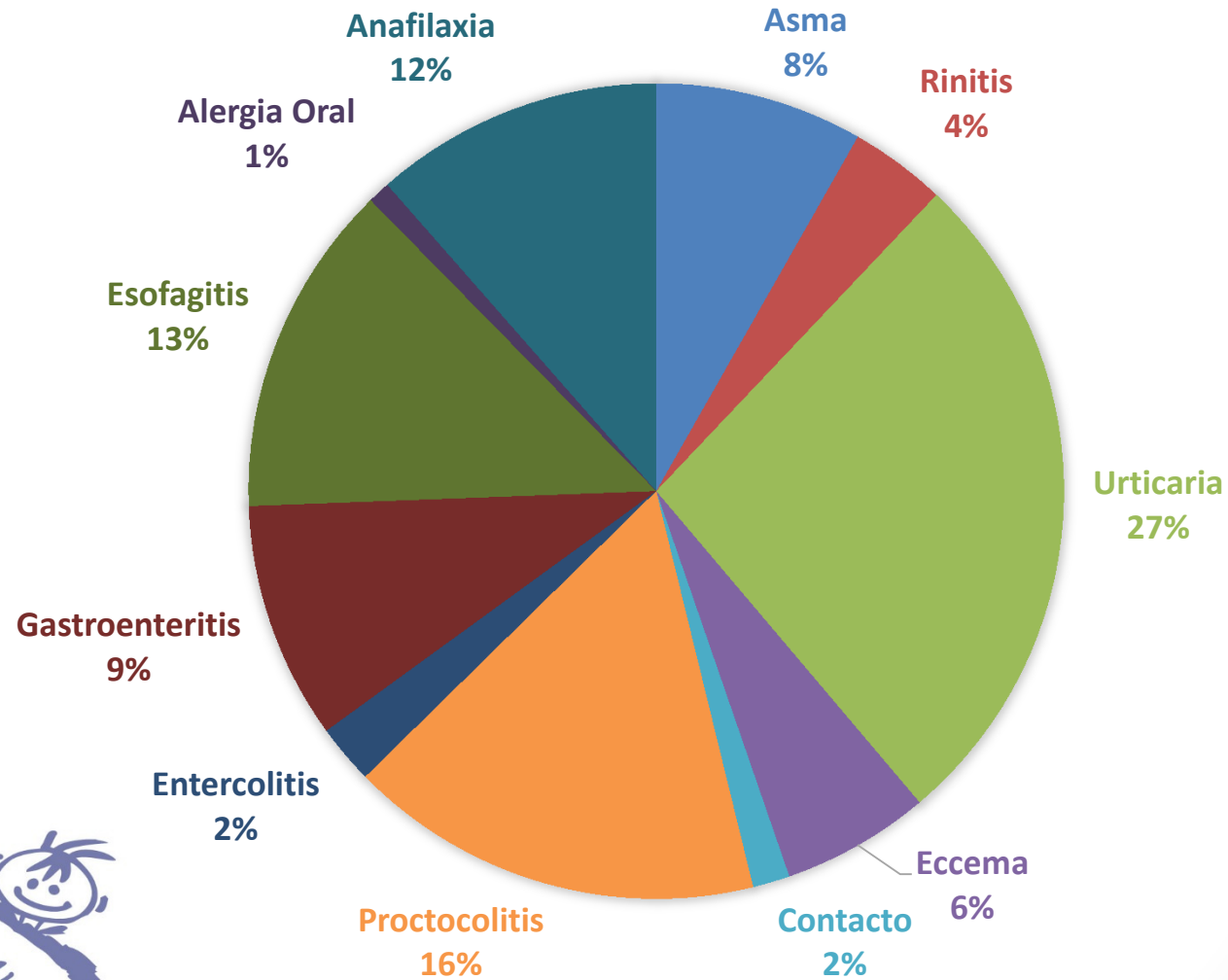


# ALIMENTOS INVOLUCRADOS EN ALERGIA ALIMENTARIA (n=257)



M Bozzola, datos 2016

# Distribución de Diagnósticos en Alergia alimentaria (n=257)



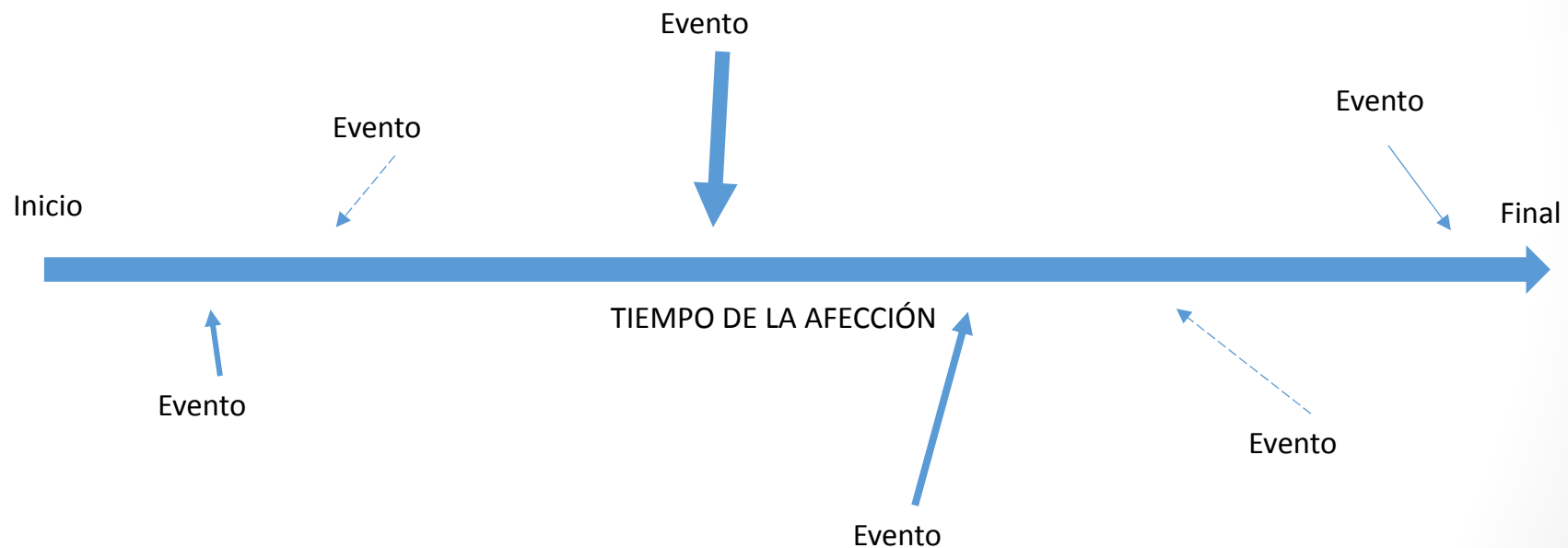
M Bozzola, datos 2016



# Historia Natural de la Alergia Alimentaria



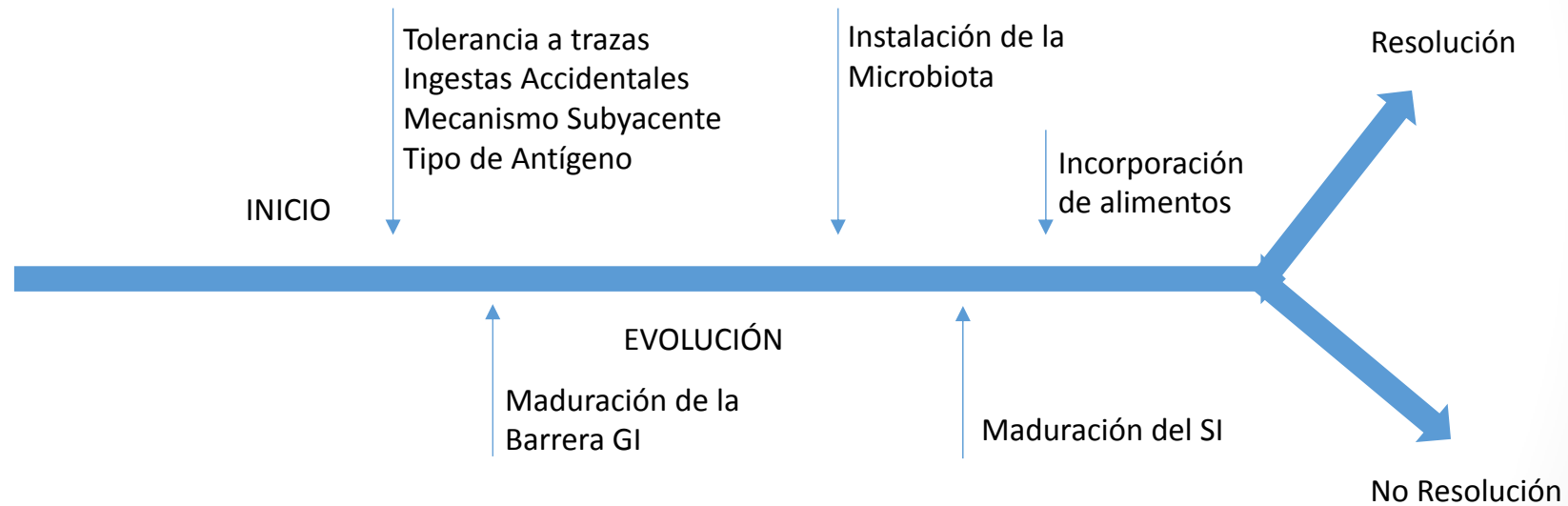
# Historia Natural de una Enfermedad



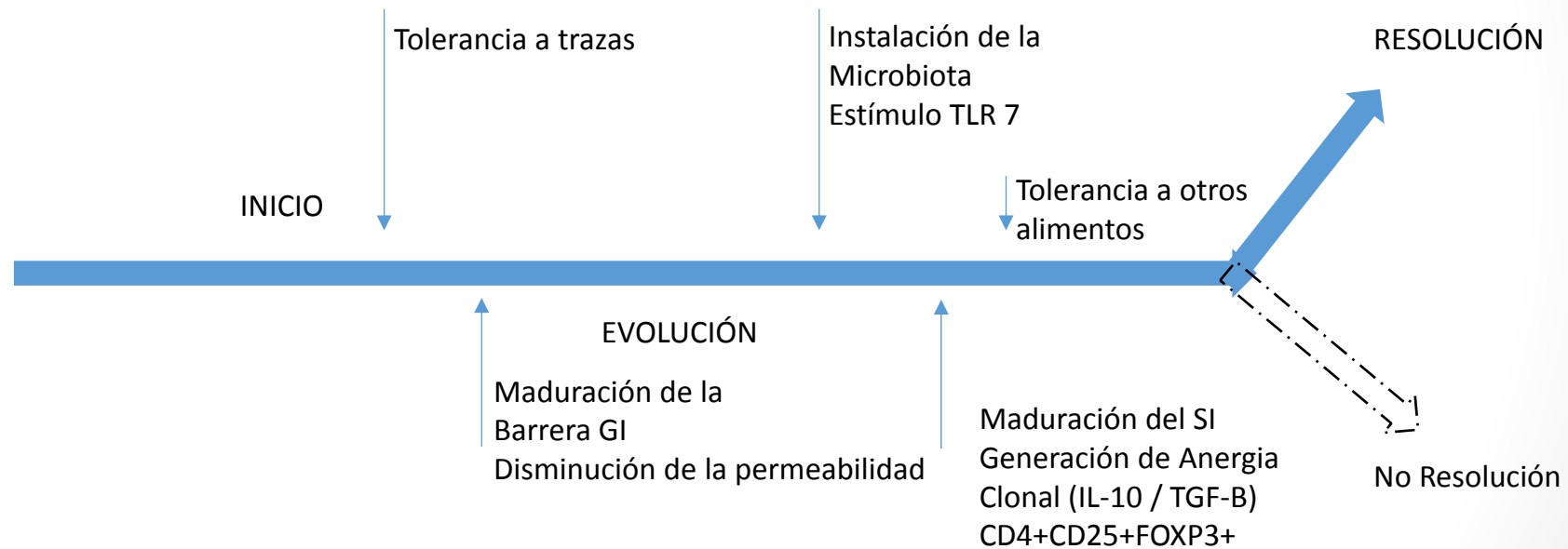
# Historia Natural de la Alergia Alimentaria



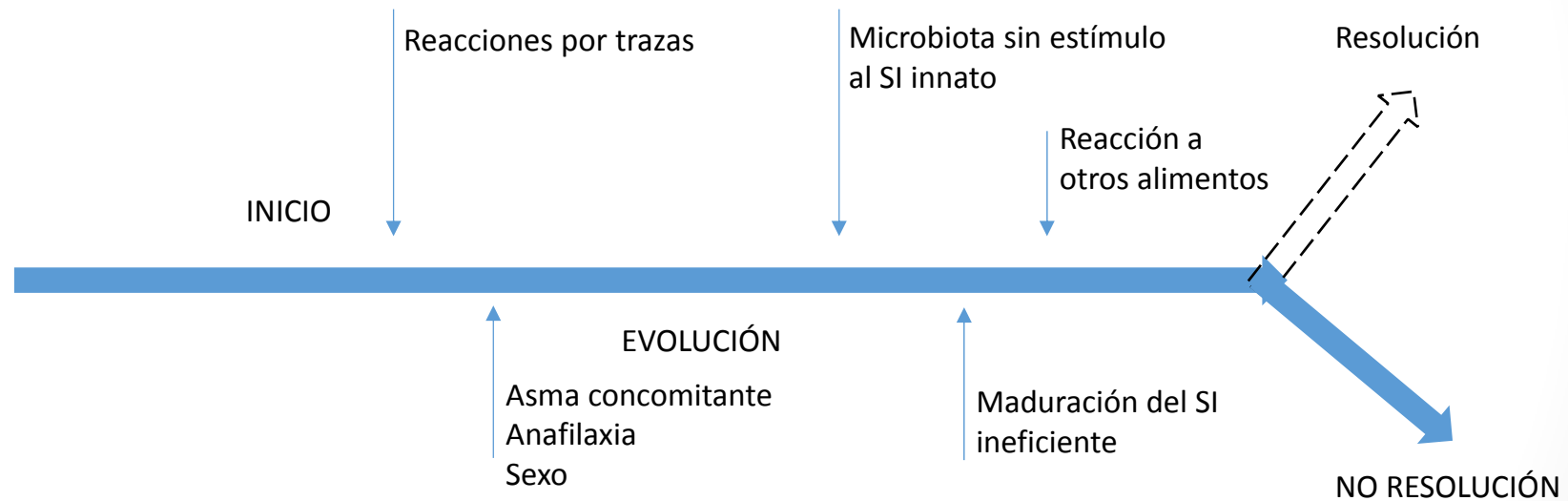
# Historia Natural de la Alergia Alimentaria



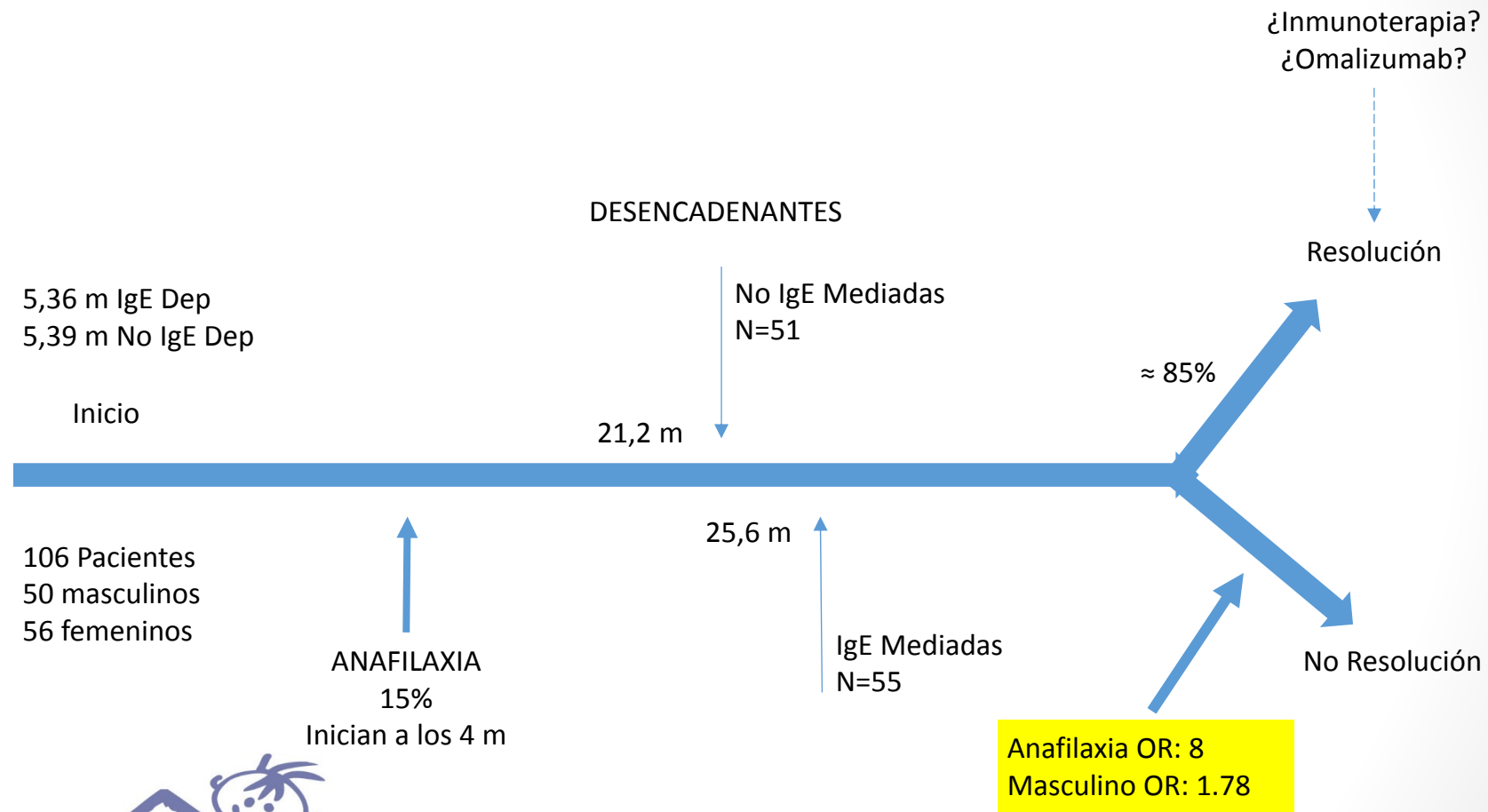
# Historia Natural de la Alergia Alimentaria



# Historia Natural de la Alergia Alimentaria



# Historia Natural de la APLV en Argentina



## Generación de Tolerancia en Pacientes Alérgicos a la Leche

TABLE 2. Studies on the Natural History of Milk Allergy

Reference	N	Age at Diagnosis	Duration of Follow-up	% Tolerant at Completion of Study	
				IgE-Mediated (or Immediate-Type) Reactions	Non-IgE-Mediated (or Delayed-Type) Reactions
Dannaeus and Inganas <sup>14</sup>	47	14–20 mo	6 mo to 4 y (mean 28 mo)	29%	74%
Host and Halken <sup>6</sup>	39	0–12 mo	To age 3 y	76%	100%
Hill et al <sup>18</sup>	47	3–66 mo	6–39 mo (mean 16 mo)	40%	38%
Bishop et al <sup>20</sup>	100	1–98 mo (mean 16 mo)	5 y	67%	86%*
Hill et al <sup>21</sup>	98	4–100 mo (median 24 mo)	6–73 mo (median 24 mo)	22%	59%
James and Sampson <sup>23</sup>	29	3–14 y (median 3 y)	3 y	38%	NA

\* Combines immediate and late reactors.



Wood, RA. The natural history of food allergy. *Pediatrics* 2003;111;1631-1637



**Encuesta sobre percepción de salud,  
conocimiento de las defensas  
naturales y prevalencia de  
enfermedades alérgicas y patologías  
asociadas en Argentina  
Módulo Alergia Alimentaria**



**Bozzola César, Ivancevich Juan C., Arduzzo Ledit  
R., Ghiani Hugo, Marcipar Adriana, Fantín Sara  
Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica**



## Metodología



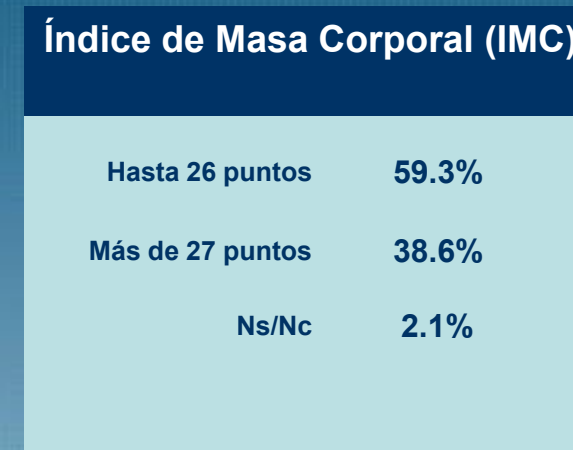
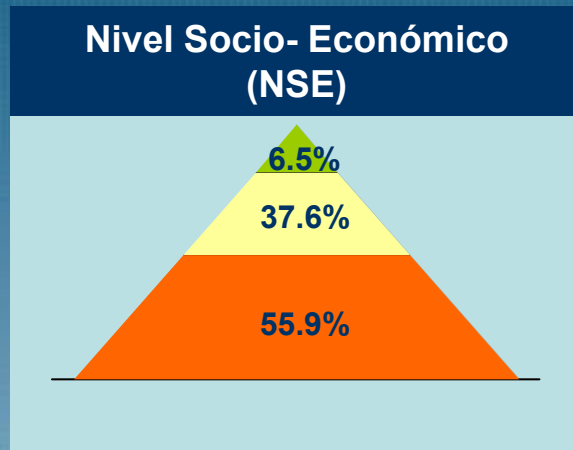
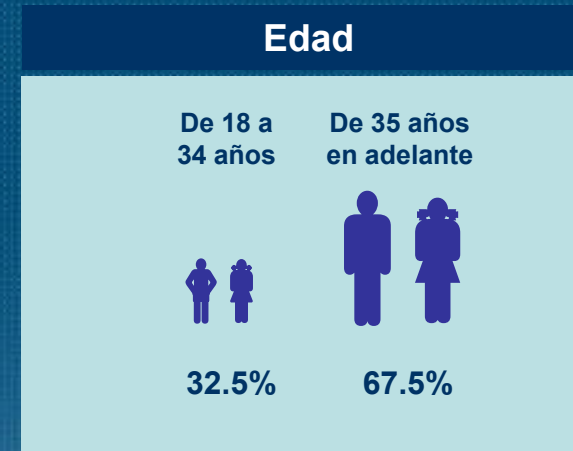
- **Se realizaron 944 entrevistas telefónicas a hombres y mujeres mayores a 18 años.**
- **Se cumplieron cuotas por región a los fines de obtener representatividad a nivel nacional.**
- **Se operó con un cuestionario estructurado, con preguntas guiadas, espontáneas y escalas de opinión.**
- **+/-3.25% de error muestral al 95% de confianza.**
- **El campo se realizó durante el mes de marzo- abril.**

AMBA	RESTO DE BS. AS.	CENTRO	NEA	NOA	RESTO	TOTAL
308	107	185	126	127	91	944

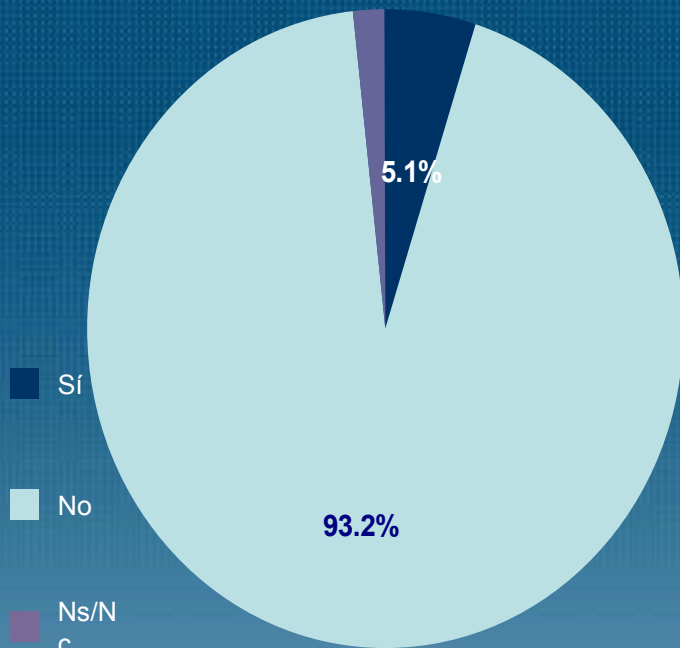
SE REALIZARON 944 ENTREVISTAS TELEFÓNICAS COMPLETAS EN:  
CIUDAD DE BUENOS AIRES Y GBA (AMBA); RESTO DE BUENOS AIRES;  
CÓRDOBA; SANTA FÉ; ENTRE RÍOS; MISIONES; CORRIENTES; CHACO;  
SALTA; TUCUMÁN; SANTIAGO DEL ESTERO; JUJUY; CATAMARCA;  
MENDOZA; SAN JUAN; RÍO NEGRO; Y NEUQUÉN.



- TOTAL DE CASOS EFECTIVOS = 944 CASOS
- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN ALEATORIO ESTRATIFICADO POR CONGLOMERADOS CON PROBABILIDAD PROPORCIONAL AL TAMAÑO (PPT)
- ESTRATIFICACIÓN CON BASE EN 18 AGLOMERADOS GEOGRÁFICOS
- ERROR MUESTRAL +/- 3,25 % Y 1,96 SIGMAS DE CONFIANZA (95%), PARA DISTRIBUCIONES DE MÁXIMA VARIANZA.



¿Cree usted que es alérgico a algún alimento? Espontánea excluyente.



NSE	Alto	Medio	Bajo
Sí	6,6%	6,8%	3,8%
No	91,8%	91,8%	94,3%
Ns/Nc	1,6%	1,4%	1,9%
	61	355	528

IMC	Hasta 26	Mas de 27	Ns/Nc
Sí	5,2%	5,2%	---
No	94,1%	91,5%	100,0%
Ns/Nc	0,7%	3,3%	---
	560	364	20

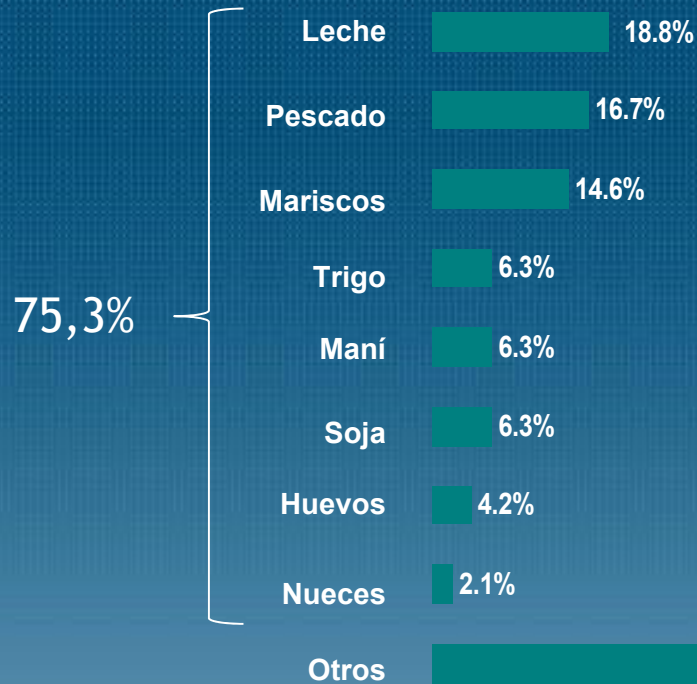
SEXO	Masculino	Femenino
Sí	4,7%	5,4%
No	93,3%	93,1%
Ns/Nc	1,9%	1,5%
	466	478

EDAD	18-34	35 y más
Sí	4,6%	5,3%
No	95,4%	92,2%
Ns/Nc	---	2,5%
	307	637



Base: Total entrevistados (944 casos)

## Grandes ocho



## Otras alergias

Tomate	29.4%
Frutas	29.4%
Alimentos / Condimentos picantes	14.7%
Chocolate / Cacao	11.8%
Otras verduras	5.9%
Hígado	2.9%
Frituras	2.9%
Quesos	2.9%
Salchichas	2.9%
Pollo	2.9%
Otros	11.8%
Ns/ Nc	2.9%

El 75,3% de los que refirieron presentar alergias por alimentos lo eran a los alimentos que más frecuentemente provocan alergias (grandes ocho). Muchos de estos pacientes también presentaron, o tuvieron la percepción de alguna molestia provocada por otro alimento.



- La prevalencia resultó similar a la que se observa en otros países.
- La prevalencia fue mayor en los niveles socioeconómicos altos y medios.
- Existió una elevada percepción personal sobre la presencia de alergia alimentaria.
- En un elevado porcentaje de los casos diagnosticados por médicos, los pacientes se sometieron a algún procedimiento confirmatorio.
- Los “ocho grandes” alimentos fueron los que provocaron la mayoría de las reacciones alérgicas referidas.
- Deberán realizarse nuevos y más completos estudios para corroborar estos resultados

# Cuestiones Pendientes

## Necesidades Insatisfechas

- La Historia Natural parece depender del mecanismo involucrado y de la patología específica
- El estudio presentado demuestra que el antecedente de anafilaxia y el sexo masculino parecen ser factores de riesgo para la falta de resolución de APLV
- Los conocimientos actuales son muy limitados
- Faltan estudios locales para definir la historia natural en poblaciones más amplias
- Los estudios en otros países también tienen variabilidad de centro de atención
- El conocimiento acabado de la historia natural permite predecir evolución y seleccionar pacientes que con necesidades especiales
- Los estudios epidemiológicos en Argentina serán de utilidad para la comprensión plena del problema



# Gracias por su atención

- [www.alergialimentaria.org](http://www.alergialimentaria.org)
- mbozzola@gmail.com

