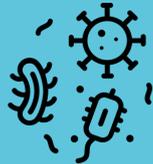


# PESCADOS Y MARISCOS

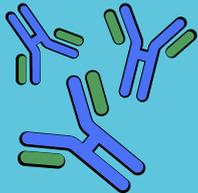
## REACCIONES

**No inmunológicas:** toxinas del propio alimento o procedentes de contaminantes (marea roja, dinoflagelados, bacterias, virus, parásitos).



**Inmunológicas:**

- Mediadas por IgE: producidas por ciertas proteínas contenidas por los pescados o mariscos, tales como, parvalbúminas, tropomiosina, argininquinasa, hemocianina entre otras.
- No medidas por IgE: enterocolitis inducida (es más frecuente en niños de hasta 1 año).



IgE: inmunoglobulina E, es un anticuerpo

## SINTOMAS

Suelen aparecer justo después de su ingesta en los primeros 30 a 60 minutos.

- Piel: picor, lesiones en la piel (urticaria), ronchas, hinchazón localizada (angioedema)
- Digestivos: dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea
- Respiratorios: estornudos, moqueo, asma.
- Graves: anafilaxia (involucra varios órganos con riesgo vital)



## CONSEJOS

- Dieta exenta de pescados y mariscos y sus derivados o alimentos que contengan los mismos.
- Evitar contacto o exposición.



## POBLACIÓN AFECTADA

- Las reacciones alérgicas al pescado surgen ya en los primeros años de vida.
- La alergia al pescado puede perdurar durante décadas o incluso toda la vida. Por ello, más de la mitad de las personas alérgicas al pescado son adultos y jóvenes mayores de 15 años.
- La alergia al marisco es más frecuente entre los adultos: el 90 % de los alérgicos son mayores de 15 años. Cuando aparece en la infancia suele ser muy persistente.



## DIAGNÓSTICO



- Historia clínica
- Pruebas cutáneas
- IgE sérica específica
- Pruebas de exposición controlada (opcional)

