



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA PROFESIONAL DE MEDICINA HUMANA

ALIMENTOS QUE CAUSAN ALERGIAS ALIMENTARIAS EN  
PACIENTES DE 06 MESES A 18 AÑOS DEL HOSPITAL  
NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME EN  
LIMA-PERÚ

Tesis para optar el título profesional de:

MÉDICO CIRUJANO

Presentado por:

Jazmine Alesandra Azurín Icaza: (0000-0003-4954-276X)

Helene Geraldine Galvez Lemoine: (0000-0001-9007-1045)

Asesor:

Fernando M. Runzer-Colmenares: (0000-0003-4045-0260)

Lima – Perú

2020

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**

Lima, 9 de febrero de 2021.

Los integrantes del Jurado de tesis:

Presidente: Méd. Esp. Alexandra del Carmen Moya Naveda	<input type="checkbox"/>
Miembro: Méd. Manuel Eduardo Gutiérrez Torres	
Miembro: Méd. Antonio Jesús Barrenechea Pulache	

Se reúnen para evaluar la tesis titulada:

"ALIMENTOS QUE CAUSAN ALERGIAS ALIMENTARIAS EN PACIENTES DE 06 MESES A 18 AÑOS DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME EN LIMA-PERÚ"

Presentada por las estudiantes:

JAZMINE ALESANDRA AZURIN ICAZA y HELENE GERALDINE GALVEZ LEMOINE

Para optar el Título Profesional de Médicas Cirujanas.

Asesoradas por: Méd. Esp. Fernando Miguel Runzer Colmenares

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño de las estudiantes de la carrera de Medicina Humana en la sustentación, concluyen de manera unánime ( ) por mayoría simple ( ) calificar a:

Tesista: JAZMINE ALESANDRA AZURIN ICAZA	Nota (en letras): diecisiete (17)
Aprobado ( )	Aprobado - Muy buena (x)
Aprobado - Sobresaliente ( )	Desaprobado ( )
Tesista: HELENE GERALDINE GALVEZ LEMOINE	Nota (en letras): diecisiete (17)
Aprobado ( )	Aprobado - Muy buena (x)
Aprobado - Sobresaliente ( )	Desaprobado ( )

Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.



**Méd. Esp. Alexandra del Carmen Moya Naveda**  
**Presidente del Jurado**



**Méd. Manuel Eduardo Gutiérrez Torres**  
**Miembro 1**



**Méd. Esp. Fernando Miguel Runzer Colmenares**  
**Asesor**



**Méd. Antonio Jesús Barrenechea Pulache**  
**Miembro 2**

## RESUMEN

**Introducción:** La alergia alimentaria ocupa el tercer lugar de los trastornos alérgicos diagnosticados en menores de catorce años y se define como la respuesta inmunológica mediada o no por inmunoglobulina E frente a alérgenos contenidos en una misma fuente.

**Objetivo:** Determinar cuáles son los alimentos más frecuentes que causan alergia alimentaria en pacientes pediátricos de 06 meses a 18 años del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, en el periodo de agosto a diciembre del 2019 en Lima-Perú.

**Métodos:** Estudio observacional, trasversal analítico. Participaron 113 padres de familia y/o apoderados de pacientes entre 06 meses a 18 años. Se realizó un muestreo probabilístico aleatorio simple y se utilizó la plataforma de formularios Google para el llenado del cuestionario de alergias alimentaria. Asimismo, mediante el software estadístico Stata versión 15.1 se estudiaron las variables del estudio.

**Resultados:** De los 113 participantes en esta investigación, el grupo etario más propenso a presentar alergia alimentaria se ubica entre los 6 a 11 años de edad con predominio en el sexo masculino. El 60% del total de participantes recibió lactancia materna exclusiva y más de la mitad inició alimentación complementaria entre los 6 a 8 meses de edad. Así mismo, los alimentos que con mayor frecuencia causaron alergia alimentaria fueron la leche en su presentación cruda y cocida y el huevo en su presentación cocida.

**Conclusiones:** Los alimentos más frecuentes que producen alergia alimentaria son la leche y el huevo; y entre los alimentos oriundos del Perú predominó la naranja. Estos afectaron en mayor medida la población entre los 6 a 11 años de edad. Además, los signos y síntomas que se presentaron con mayor recurrencia son el rechazo a los alimentos, la distensión y malestar abdominal, náuseas y urticaria.

## PALABRAS CLAVE

Alergia alimentaria, hipersensibilidad alimentaria, pediatría.

## ABSTRACT

**Introduction:** Food allergy ranks third among all allergic disorders diagnosed in children under fourteen and it is defined as the immunologic response mediated or not by immunoglobulin E against allergens contained in the same source.

**Objective:** To determine which are the most common foods that cause food allergies in pediatric patients from ages ranging between 6 months and 18 years old of the Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, throughout the months of August to December of 2019 in Lima-Peru.

**Methods:** Observational, cross-sectional analytical study. 113 parents and/or legal guardians of patients between the ages of 6 months and 18 years old participated. A simple random probability sampling was created using the Google forms platform to fill out the food allergy questionnaire. Additionally, by the means

of the statistical software Stata version 15.1 the variables of the study were analyzed.

**Results:** From the total of 113 participants in this investigation, the age group most likely to present food allergies is located between 6 and 11 years of age, with predominance in the male gender. 60% of the participants were exclusively breastfed and more than half started complementary feeding between the ages of 6 and 8 months old. Also, the foods that most frequently caused food allergies were raw milk, cooked milk, and cooked eggs.

**Conclusions:** The most frequent foods that produce food allergies are milk and eggs; and among the native foods of Peru the orange predominated. This affected the population between the ages of 6 and 11 years old in a larger scale. Also, the signs and symptoms that presented with greater recurrence were the rejection of foods, bloating, abdominal discomfort, nausea and hives.

## **KEYWORDS**

Food Allergy, Food Hypersensitivity, Pediatrics

## **ABREVIATURAS**

AA: Alergia alimentaria

Ig: Inmunoglobulina

OMA: Organización Mundial de la Alergia

OMS: Organización Mundial de la Salud

AAP: Academia Americana de Pediatría

## **INTRODUCCIÓN**

En la actualidad existen numerosos alimentos que generan alergia alimentaria (AA), siendo ocho los principales la leche de vaca, huevo, soja, trigo, maní, nueces, pescado y mariscos<sup>1</sup>. En México, en un estudio realizado en pacientes pediátricos de entre 0 a 17 años, el 39% dio positivo para la prueba cutánea, sobre todo a frijol, soja, naranja, pescados, mariscos y leche entera de vaca<sup>2</sup>. La prevalencia de AA a nivel mundial en la población pediátrica es del 4–8%<sup>1,3</sup>. La Organización Mundial de la Alergia (OMA), afirma que afecta al 6 al 8% de los menores de cuatro años y en menores de 14 años ocupa el tercer lugar de los trastornos alérgicos diagnosticados<sup>4</sup>. Así, las manifestaciones clínicas principales son las gastrointestinales con una frecuencia del 26%, las respiratorias con 15% y dermatológicas con 11%, siendo la complicación más grave la anafilaxia, con una frecuencia cercana al 20%<sup>5</sup>.

La etapa más común de presentación de AA es durante la lactancia y la primera infancia, el 25% de padres comunican la sospecha de AA en sus hijos, sobre todo en los dos primeros años de vida, debido a que los niños inician el consumo de nuevos alimentos y se desarrolla la aceptación del cuerpo a los mismos<sup>3</sup>.

La alimentación en la infancia es de suma importancia para lograr el crecimiento y correcto desarrollo del niño considerando que en esta etapa existe un aumento