

ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LECHE DE VACA



Natalina Antfossi Rodríguez
Javier Monterrey Robles
Internas de Nutrición y Dietética año 2014

1. ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LECHE DE VACA

*“La alergia a la proteína de leche de vaca (APLV) es la alergia alimentaria más común en lactantes y niños pequeños, entre un 2% y un 3%” **



* Imagen creciendo con alergias

La proteína de leche de vaca se puede transmitir a través de la leche materna, por lo que si el lactante es alérgico se debe continuar con la lactancia por sus beneficios, pero es importante que la madre cambie su alimentación eliminando por completo alimentos que contengan la proteína.



* Imagen creciendo con alergias

* Guía clínica APLV. MINSAL año 2012

2. BENEFICIOS DE LA LACTANCIA MATERNA

La lactancia materna proporciona nutrientes en calidad y cantidad adecuada al bebe, aportándole inmunidad y acelerando la maduración de sus órganos; se demostró que tienen un mejor desarrollo psicomotor, mejor capacidad de aprendizaje y favorece un pronto restablecimiento en caso de enfermedad *.

Estudios han demostrado que la lactancia materna exclusiva reduce en un 50% de padecer otitis media y su recurrencia en un 61% **.

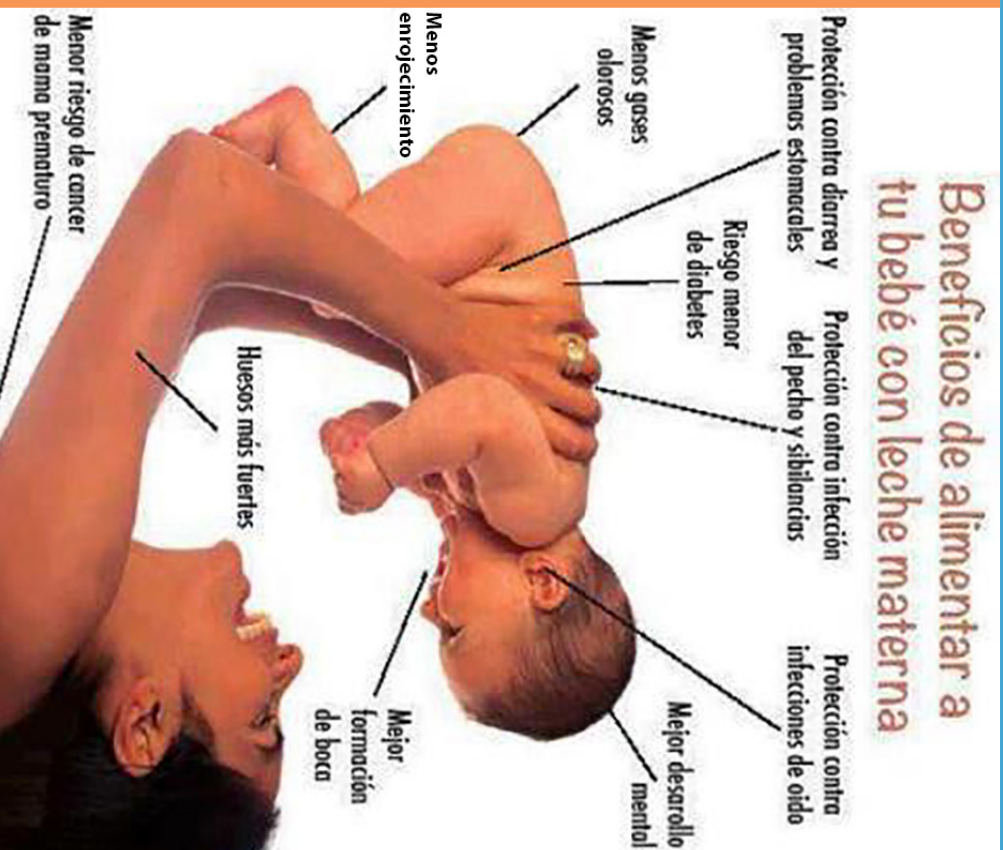


* Guía lactancia materna MINSAL 2010

** Anainsson G y cols. Pediatric infect Dis 1994, 13:183-88

3. DIETA DE LA MADRE EN PERIODO DE AMAMANTAMIENTO

Debido a todos estos beneficios se recomienda que la lactancia sea exclusiva hasta los 6 meses, luego pasa a ser complementaria a la alimentación y se recomienda seguir así hasta que el niño comience a tolerar mayor cantidad de alimentos.



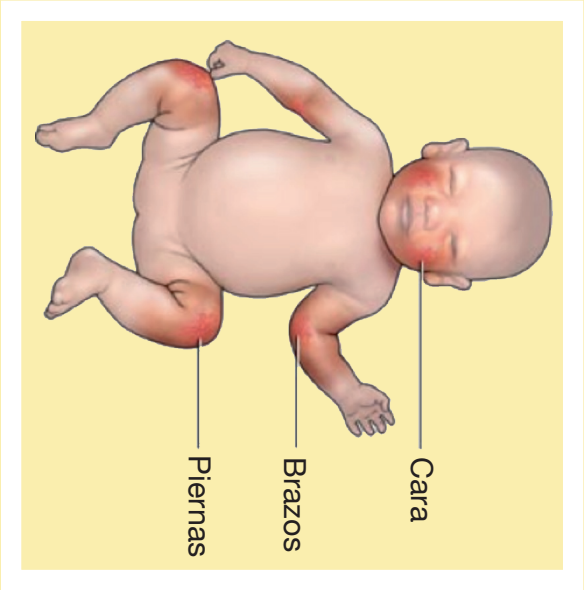
Las madres en periodo de amamantamiento de un niño con APLV deben seguir una dieta estricta de exclusión completa de leche y derivados y todo alimento que lo contenga, ya que la exposición aunque sea de bajas dosis produce un riesgo importante en el lactante y pueden también volver a aparecer los síntomas.



4. SÍNTOMAS

Pueden ser de forma inmediata o después de varias horas. Algunos de los síntomas son *:

- Diarrea
- Vómitos
- Llanto incontrolable
- Urticaria
- Baja de peso
- Cólicos
- Rectorragia



5. RÉGIMEN DE EXCLUSIÓN DE LECHE DE VACA

A continuación se presenta un listado * de alimentos permitidos y prohibidos en la Alergia a la Proteína de Leche de Vaca (APLV).

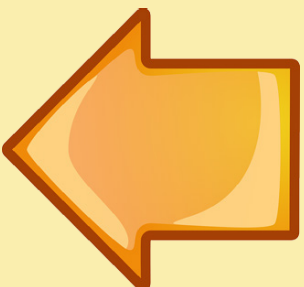
Recordar que las alergias son específicas para cada niño, por lo que el listado de alimentos puede verse modificado

Alimentos	Permitidos	Prohibidos
Cereales	Pan corriente (marrqueta o baguette), harinas infantiles sin leche, arroz, fideos, sémola, avena, maíz, maicena, trigo mote.	Pan especial, galletas, productos de pastelería artesanal o industrial, pan de leche, pan de chocolate, preparados de harinas para galletas y masas.
Carnes	** Vacuno, cordero, conejo, cerdo, pavo, pollo. Jamón (que no contenga lactosa) como por ejemplo: jamón cocido.	Derivados como vienesas, paté, chorizos, longanizas.
Leche y productos lácteos	Extensamente hidrolizado: Aithera, Neocate, Sineall	Leche de vaca en todas sus formas, todos los postres a base de leche, flanes, cremas y helados, yogurt, todos los quesos, quesillo, queso fresco, leche de cabra, yegua y oveja. Leche, queso y yogurt de soya.
Frutas y verduras	Todas están permitidas.	
Aceites y grasas	Aceite de oliva, maravilla, maíz, pepita de uva. Margarina Vitaquell (garantizada sin proteínas de leche), 100% vegetal sin soya.	Mantequilla, margarina, crema, mayonesas comerciales.
Leguminosas	Todas están permitidas.	
Azúcares	Azúcar, chocolate amargo, dulces ácidos.	Chocolate de leche, chocolate blanco, caramelo industrial, polvos chocolatados (Nesquick, Milo, Cola Cao), pastas chocolatadas (Nuttella).

* Guía de APLV en menor de 1 año. Revista Chilena Pediatría 2010
 ** Salvo en casos especiales de niños multialérgicos



Recuerda SIEMPRE llevarla contigo



Para la lectura de las etiquetas.

Los siguientes ingredientes podrían contener proteína de leche de vaca:

- Caseína
- Caseinato (Amonio, Calcio, Magnesio, Potasio, Sodio)
- Nata
- Proteína de la leche
- Suero lácteo
- Lactoalbúmina, fosfato de lactoalbúmina
- Lactoglobulina
- Lactosa
- Concentrado proteico
- E102 Tartrazina
- E110 Amarillo crepúsculo
- E122 Azorrubina o Carmoisina
- E124 Ponceau 4R o Rojo cochinitilla
- E129 Rojo allura AC o Rojo 40
- E132 Indigotina o Indigo carmín

Para la lectura de las etiquetas.

Los siguientes ingredientes podrían contener proteína de leche de vaca:

- E150 Colorante caramelo o color caramelo
- E212 Benzoato de Potasio
- E222 Bisulfito ácido de Sodio o bisulfito de Sodio
- E223 Metabisulfito de Sodio
- E224 Metabisulfito de Potasio
- E249 Nitrito potásico
- E250 Nitrito Sódico
- E252 Nitrito Potásico
- E322 Lecitina de soja y huevo
- E325 Lactato Sódico
- E326 Lactato Potásico
- E327 Lactato Cálcico

¡RECORDAR!

* El mejor alimento para un adecuado crecimiento y desarrollo es la Lactancia materna.

* En periodo de amamantamiento es necesaria una dieta de exclusión absoluta de lácteos y derivados.



¡La alergia a la proteína de
leche de vaca se controla con
un buen tratamiento dietético!



Recuerda siempre estar en control
con su Nutricionista e Inmunólogo.