Caso clínico. Miscelánea

Síndrome de enterocolitis inducida por proteínas alimentarias en lactante de 6 meses

M.ª Violeta Fariña Jara[a], Esther Pitarch Roca[a], M.ª Teresa Cenarro Guerrero[b], Yolanda Aliaga Mazas[c], Cristina Blasco Valero[c], Beatriz Borao Pallas[a]

[a]MIR-Pediatría. Hospital Universitario Miguel Servet. Zaragoza. España.
[b]Pediatra. CS Ruiseñores. Zaragoza. España.
[c]FEA Pediatría. Hospital Universitario Miguel Servet. Zaragoza. España

Publicado en Internet:
24-marzo-2022

M.ª Violeta Fariña Jara:
estherpitarchroca@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El síndrome de enterocolitis inducida por proteínas alimentarias, más conocida como FPIES (*Food Protein-Induced Enterocolitis Syndrome*), es una alergia alimentaria no IgE mediada, potencialmente grave. Cursa con vómitos intensos con o sin diarrea, y distensión abdominal, 1-4 horas posteriores a la ingesta del alimento implicado. Puede presentar hipotensión, letargia (en lactantes irritabilidad y abdominalgias inespecíficas), y conducir a deshidratación con acidosis metabólica y shock. La clínica generalmente es autolimitada en 24 horas, permaneciendo asintomáticos entre episodios.

CASO CLÍNICO

Lactante de 6 meses, segunda hija de padres sanos, antecedentes personales de dermatitis atópica sin otros datos de interés que acude a nuestra consulta por presentar episodio de llanto intenso seguido de letargia e hipotonía de una hora de duración tras ingesta de puré de verduras con cacahuete molido. En domicilio administraron ibuprofeno tras lo cual vomita y mejora el estado general. El episodio se inicia dos horas después de la ingesta del puré. No había probado el cacahuete ni otros frutos secos previamente.

Se deriva a consultas externas de alergias, quienes realizan pruebas cutáneas para profilina, frutos secos, sésamo, plátano, kiwi y huevo, que son negativas. Ante historia clínica se recomienda dieta de evitación de cacahuetes y otros frutos secos, y control en un año para valorar prueba de exposición controlada en el hospital.

CONCLUSIONES

- FPIES es una alergia alimentaria no mediada por IgE potencialmente grave.
- Los alimentos desencadenantes típicos son: proteína de la leche de vaca, pescado, huevo y arroz. El pescado es el alimento más frecuentemente asociado.
- El abordaje de cuadros sospechosos se fundamenta en la historia clínica detallada, ya que existe un retraso en el diagnóstico debido a lo inespecífico de los síntomas y la no disponibilidad de pruebas complementarias. Se valorará prueba de provocación (*gold standard*) en centro hospitalario en casos dudosos o evolución desfavorable.
- El tratamiento dependerá de la gravedad, ya que si es leve será en domicilio con rehidratación oral, y si es moderado o grave, hospitalario para fluidoterapia intravenosa. En todos los casos: retirada del alimento hasta 12-18 meses de la reacción.
- La tolerancia posterior es variable, aunque a sólidos suele ser más tardía que a leche de vaca, entre 3-5 años de edad. En general tienen buen pronóstico.

CONFLICTO DE INTERESES

Las autoras declaran no presentar conflictos de intereses en relación con la preparación y publicación de este artículo.

ABREVIATURAS

FPIES: Food Protein-Induced Enterocolitis Syndrome • **IgE:** inmunoglobulina E.

Cómo citar este artículo: Fariña Jara MV, Pitarch Roca E, Cenarro Guerrero MT, Aliaga Mazas Y, Blasco Valero C, Borao Pallas B. Síndrome de enterocolitis inducida por proteínas alimentarias en lactante de 6 meses. Rev Pediatr Aten Primaria Supl. 2022;(31):e209.