

“DERMATITIS DE CONTACTO PROTEICA POR EMBUTIDO”

Autores: Italo Girao Popolizio, Olga Uriel Villate, M^a Teresa Audicana Berasategui, Marta Velasco Azagra, Nagore Arruti Oyarzabal, Eduardo Fernández Ibañez.

Servicio de Alergología e Inmunología Clínica. Hospital Universitario Araba (Vitoria/Gasteiz).

OBJETIVO:

Describir el caso de una mujer de 32 años estudiada por lesiones cutáneas de evolución crónica localizadas en antebrazo en relación con la manipulación de embutidos durante su actividad laboral.

MATERIAL Y MÉTODO:

Paciente con antecedente de rinoconjuntivitis al contacto con gato. Trabajadora desde hace año y medio en secciones de charcutería y panadería de un hipermercado, de forma alternante. Desde los primeros meses presenta dermatitis en región ventral de antebrazo derecho (diestra) que relaciona con el corte de jamón. Emplea guantes de vinilo/nitrilo sin presentar lesiones en manos. Mejoría de la clínica en período vacacional. Tolerancia a la ingestión de embutidos y carnes.

Se realizó estudio alérgico basado en:

- Pruebas cutáneas con alimentos (*prick test* con carnes y *prick-by-prick* con el jamón aportado) e inhalantes (ácaros, hongos ambientales, epitelios de perro y gato).
- Determinación de IgE total y específica (ImmunoCAP®).
- Epicutáneas con estándar de contactantes y extractos de carnes.

RESULTADOS:

- Pruebas cutáneas positivas con carne de cordero (13x8mm), carne de cerdo (7x6mm) y carne de conejo (3x3mm). *Prick-by-prick* positivo con jamón (3x3). Histamina 6x5mm. Con inhalantes: positivas con gato y *Alternaria alternata*.
- IgE total: 31.1 UI/mL.
- IgE específica: carne de cordero 0.22 kUA/l, cerdo 0.20 kUA/l, conejo 0.09 kUA/l, albúmina sérica bovina – BSA 0.00 kUA/l y alphagal 0 kUA/l. Caspa de gato 2.97 kUA/l.
- Pruebas epicutáneas con estándar de contactantes, carne de pollo, ternera, cerdo y conejo: negativas.

CONCLUSIONES:

- Presentamos el caso de una mujer, trabajadora en charcutería de forma intermitente, con dermatitis de contacto proteica por jamón en una localización anatómica poco habitual.
- Destacamos el corto período de exposición (meses) hasta la aparición de los síntomas.
- Hasta el momento son pocos los casos descritos exclusivamente en manipuladores de embutidos y específicamente con jamón.