

Sus documentos personales de ImuPro Basic

Número de muestra: 07840

Estimado,

Con esta carta, recibirá sus resultados personales al test ImuPro, así como información general sobre las alergias alimentarias tipo III y su relación con la inflamación crónica. Este informe laboratorial contiene sus resultados para todos los alimentos analizados.

ImuPro es un completo análisis de laboratorio de alergia alimentaria mediada por IgG. Su sangre ha sido analizada buscando la presencia de anticuerpos específicos a alimentos. Si se detectan niveles elevados de estos anticuerpos, esto puede indicar que padece una inflamación crónica provocada por una alergia retardada tipo III a los alimentos. Sus documentos personales ImuPro le ayudarán a identificar qué alimentos son buenos para usted y detectar sus alimentos desencadenantes. Evitando estos alimentos que pueden estar causándole problemas, los procesos inflamatorios pueden reducirse e incluso desaparecer, y así su cuerpo se puede recuperar.

El concepto ImuPro consiste en tres fases:

1. Fase de eliminación
2. Fase de provocación
3. Fase de estabilización

Su informe le orienta durante estas tres fases, explicándole cómo proceder en cada una de ellas según sus resultados **ImuPro le enseña el camino hacia los alimentos que son buenos para usted. El camino para mejorar su salud**

Importante: Si usted padece una alergia a los alimentos de tipo I (mediada por IgE) previamente diagnosticada, ya sea mediante una prueba de IgE positiva o por una prueba de reacción cutánea, o si tiene cualquier otra reacción conocida relacionada con algún alimento, por favor, no empiece a comerlo, incluso si el resultado del test ImuPro no muestra ninguna reacción al mismo. Las alergias alimentarias mediadas por IgE pueden causar reacciones graves, como un shock anafiláctico, erupciones cutáneas, vómitos, prurito, etc. **ImuPro identifica niveles elevados de anticuerpos IgG a los alimentos y le proporciona consejos nutricionales basándose en los resultados. Con los resultados de ImuPro, no analizamos las alergias mediadas por IgE.**

Si tiene alguna duda acerca de su resultado de ImuPro o sobre las alergias alimentarias de tipo III, contacte con nosotros.

Atentamente,

Su equipo ImuPro

La información contenida en estos documentos no reemplaza el consejo médico de un profesional de la salud. Los resultados obtenidos deben ser siempre interpretados en combinación con la historia clínica completa. **Los cambios en la alimentación deben realizarse consultando a un profesional de la salud, dietista o experto en nutrición.** Consulte con su médico en caso de problemas de salud relacionados.

La concentración de IgG específica determinada por este análisis es la base para una dieta de eliminación y provocación. Esto no quiere decir que las concentraciones de IgG detectadas reflejen la frecuencia o severidad de los síntomas clínicos.

Informe para el paciente:

fecha de nacimiento: ■ edad: ■ sexo: número de muestra: 07840
dirección: Spain



IMUPRO BASIC RESULTADOS

	Puntuación	Número de alimentos	Rango de referencia
anticuerpos específicos IgG	■ No elevado	77	< 7.5 µg/ml IgG
	■ Elevado	10	≥ 7.5 µg/ml IgG
	■ Muy elevados	3	≥ 20.0 µg/ml IgG
Total	13 de 90 alérgenos testados		

Importante:

Si usted padece una alergia a los alimentos de tipo I (mediada por IgE) previamente diagnosticada, ya sea mediante una prueba de IgE positiva o por una prueba de reacción cutánea, o si tiene cualquier otra reacción conocida relacionada con algún alimento, por favor, no empiece a comerlo, incluso si el resultado del test ImuPro no muestra ninguna reacción al mismo. Las alergias alimentarias mediadas por IgE pueden causar reacciones graves, como un shock anafiláctico, erupciones cutáneas, vómitos, prurito, etc. **ImuPro identifica niveles elevados de anticuerpos IgG a los alimentos y le proporciona consejos nutricionales basándose en los resultados. Con los resultados de ImuPro, no analizamos las alergias mediadas por IgE.**

Laboratorio:

tipo de muestra	suero
número de muestra	07840
método de análisis	ensayo por inmunoadsorción ligado a enzimas para la detección de IgG específicas a los alimentos
fecha del informe	03/05/2019

La información contenida en estos documentos no reemplaza el consejo médico de un profesional de la salud. Los resultados obtenidos deben ser siempre interpretados en combinación con la historia clínica completa. **Los cambios en la alimentación deben realizarse consultando a un profesional de la salud, dietista o experto en nutrición.** Consulte con su médico en caso de problemas de salud relacionados.

La concentración de IgG específica determinada por este análisis es la base para una dieta de eliminación y provocación. Esto no quiere decir que las concentraciones de IgG detectadas reflejen la frecuencia o severidad de los síntomas clínicos.

Informe para el paciente:

fecha de nacimiento: ■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07840
 dirección: Spain



■ No elevado ■ Elevado ■ Muy elevados

	Puntuación		Puntuación
Vegetales		Especias	
Aceituna	■	Ajo	■
Apio	■	Albahaca	■
Berenjena	■	Canela	■
Brócoli	■	Nuez moscada	■
Calabacín	■	Orégano	■
Cebolla	■	Perejil	■
Colinabo	■	Pimentón	■
Guindilla	■	Pimienta negra	■
Guisante	■	Rábano picante	■
Judía verde	■	Romero	■
Lombarda	■	Semilla de mostaza	■
Patata	■	Tomillo	■
Pepino	■	Vainilla	■
Pimiento verde	■		
Puerro	■	Fruta	
Remolacha	■	Albaricoque	■
Soja	■	Cereza	■
Tomate	■	Fresa	■
Zanahorias	■	Kiwi	■
		Limón	■
Cereales con gluten		Manzana	■
Avena	■	Naranja	■
Cebada	■	Nectarina	■
Centeno	■	Piña	■
Espelta	■	Plátano	■
Gluten	■	Sandía	■
Trigo	■	Uva	■
Cereales sin gluten y alternativas		Frutos secos	
Arroz	■	Almendra	■
Maíz	■	Anacardo	■
Mijo	■	Avellana	■
Trigo sarraceno	■	Cacahuete	■
Productos lácteos		Granos de cacao	■
Fermentos lácteos obtenidos a partir de leche de vaca	■	Nuez	■
Leche - queso de cabra	■	Pipa de girasol	■
Leche - queso de oveja	■	Pipas de calabaza	■
Leche de vaca	■	Pistacho	■
Queso Rennet (de vaca)	■	Semilla de lino	■
Ensaladas		Semillas de amapola	■
Canónigo	■	Sésamo	■
Lechuga francesa	■	Productos azucarados	
Huevos		Azúcar de caña	■
Huevo de gallina (clara y yema)	■	Miel (mezcla)	■

Informe para el paciente: P

fecha de nacimiento: ■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07840
dirección: Spain



■ No elevado ■ Elevado ■ Muy elevados

	Puntuación
Carne	
Carne de cerdo	■
Carne de vaca	■
Cordero	■
Pavo	■
Pollo	■
Pescado	
Abadejo	■
Atún	■
Cangrejo de río	■
Gallineta	■
Salmón	■
Champiñones	
Champiñón	■
Café, té, infusiones	
Menta	■
Aditivos	
Harina de guar E412	■
Levadura	
Levadura	■

fecha de nacimiento: ■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07840
dirección: Spain



RECOMENDACIONES GENERALES

- **Sus resultados:** El resultado del análisis muestran que tiene un elevado título de anticuerpos IgG a los alimentos. Una dieta monótona, junto con un aumento de la permeabilidad del intestino, puede ser la causa de una alergia IgG a los alimentos (tipo III). La cantidad de alimentos IgG - positivos indica que su permeabilidad intestinal puede estar aumentada y que su sistema inmunitario responde con una reacción adversa a alimentos que normalmente no deberían ser reconocidos por el sistema inmune. Cada vez que estos alimentos IgG positivos se consumen, se produce una reacción inflamatoria. Esto podría debilitarle. La experiencia demuestra que simplemente evitando los alimentos positivos no es suficiente y que se requiere una modificación de la dieta de acuerdo con el principio de rotación.

La cantidad de alimentos IgG positivos indica que padece intestino permeable. Además puede estar presentando una disbiosis. Sería de utilidad analizar la composición de su microbiota intestinal y la funcionalidad de su barrera intestinal mediante un análisis de heces especializado.

- **Diagnósticos de la microbiota intestinal:** La alergia mediada por IgG suele desencadenarse o agravarse por alteraciones de la barrera intestinal. Por lo tanto, el diagnóstico intestinal con la consiguiente recuperación de la microbiota intestinal es esencial. Puede ser de utilidad realizar un análisis de la composición de la microbiota intestinal y de la funcionalidad de su barrera intestinal mediante un análisis especializado. Consulte con su médico o terapeuta.

- **Otras causas:** Además de una alergia retardada mediada por IgG, puede haber un desorden intestinal no relacionado con la inmunidad o una utilización deficiente de nutrientes que puede tener diversas causas. Debería consultar con su médico o profesional de la salud de confianza. Entre las posibles causas se incluye una disminución de la capacidad de degradación de los carbohidratos (por ejemplo, la lactosa o la fructosa) debido a una deficiencia enzimática o una actividad inadecuada del páncreas que curse con una secreción insuficiente de enzimas digestivas.

Además una micosis o parasitosis intestinal, o una disbiosis de la microbiota intestinal puede estar desempeñando un papel. Si la modificación de la alimentación según las indicaciones de Imupro no mejora su cuadro clínico, debería realizarse un diagnóstico más exhaustivo.

fecha de nacimiento:
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07840



**PACIENTE: PINTO RUIZ
ALEXANDER**



Alimentos a evitar durante la fase de eliminación:

- | | |
|----------------|-----------------|
| Avellana | Romero |
| Avena | Tomillo |
| Cebada | Trigo sarraceno |
| Gallineta | |
| Kiwi | |
| Limón | |
| Manzana | |
| Naranja | |
| Pepino | |
| Pimiento verde | |

fecha de nacimiento:
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07840



Permitidos en rotación de 4 días

Carne	Fresa	Lombarda	Lechuga francesa	Rábano picante	Semillas de amapola
Carne de cerdo	Nectarina	Patata	Champiñones	Semilla de mostaza	Sésamo
Carne de vaca	Piña	Puerro	Champiñón	Vainilla	Cereales con gluten
Cordero	Plátano	Remolacha	Productos azucarados	Aditivos	Centeno
Pavo	Sandía	Soja	Azúcar de caña	Harina de guar E412	Espelta
Pollo	Uva	Tomate	Miel (mezcla)	Levadura	Gluten
Pescado	Vegetales	Zanahorias	Café, té, infusiones	Levadura	Trigo
Abadejo	Aceituna	Productos lácteos	Menta	Frutos secos	Cereales sin gluten y alternativas
Atún	Apio	Fermentos lácteos	Espicias	Almendra	Arroz
Cangrejo de río	Berenjena	obtenidos a partir de	Ajo	Anacardo	Maíz
Salmón	Brócoli	leche de vaca	Albahaca	Cacahuete	Mijo
Huevos	Calabacín	Leche - queso de cabra	Canela	Granos de cacao	
Huevo de gallina (clara y yema)	Cebolla	Leche - queso de oveja	Nuez moscada	Nuez	
Fruta	Colinabo	Leche de vaca	Orégano	Pipa de girasol	
Albaricoque	Guindilla	Queso Rennet (de vaca)	Perejil	Pipas de calabaza	
Cereza	Guisante	Ensaladas	Pimentón	Pistacho	
	Judía verde	Canónigo	Pimienta negra	Semilla de lino	

Evitar durante al menos 5 semanas

Avellana	Gallineta	Manzana	Pimiento verde	Trigo sarraceno	
Avena	Kiwi	Naranja	Romero		
Cebada	Limón	Pepino	Tomillo		