

## Sus documentos personales de ImuPro Basic\*

Número de muestra: 07797

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 cuanea, 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.

fecha de nacimiento:      ■ edad:   ■ sexo:   ■ número de muestra: 07797  
dirección: Spain



## IMUPRO BASIC+ RESULTADOS

	Puntuación	Número de alimentos	Rango de referencia
anticuerpos específicos IgG	<span style="color: green;">■</span> No elevado	150	< 7.5 µg/ml IgG
	<span style="color: orange;">■</span> Elevado	15	≥ 7.5 µg/ml IgG
	<span style="color: red;">■</span> Muy elevados	15	≥ 20.0 µg/ml IgG
Total	30 de 180 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	07797
método de análisis	ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas para la detección de IgG específicas a los alimentos
fecha del informe	03/04/2019

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.

fecha de nacimiento:  
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07797



■ No elevado    ■ Elevado    ■ Muy elevados

	Puntuación		Puntuación
<b>Vegetales</b>		<b>Pescado</b>	
Aceituna	Elevado	Abadejo	No elevado
Acelga	Elevado	Anchoa/ boquerón	No elevado
Alcachofa	No elevado	Arenque	No elevado
Apio	No elevado	Atún	No elevado
Apio dulce	No elevado	Bacalao	No elevado
Berenjena	No elevado	Caballa	No elevado
Berza	No elevado	Calamar	No elevado
Brócoli	No elevado	Cangrejo de río	No elevado
Calabacín	No elevado	Carpa	No elevado
Calabaza	No elevado	Dorada	No elevado
Cebolla	No elevado	Eglefino	No elevado
Chirivía	No elevado	Gallineta	No elevado
Col china	No elevado	Halibut	No elevado
Col rizada	No elevado	Lenguado	No elevado
Coles de bruselas	No elevado	Lucioperca	No elevado
Coliflor	No elevado	Merluza	Elevado
Colinabo	No elevado	Pez espada	No elevado
Espárrago	No elevado	Platija	No elevado
Espinaca	No elevado	Salmón	No elevado
Frijol	No elevado	Sardina	No elevado
Garbanzo	No elevado	Tiburón	No elevado
Guindilla	No elevado	Trucha	No elevado
Guisante	No elevado	<b>Carne</b>	
Haba	No elevado	Carne de avestruz	No elevado
Judía verde	No elevado	Carne de cabra	No elevado
Lentejas	No elevado	Carne de cerdo	Muy elevados
Lombarda	No elevado	Carne de vaca	No elevado
Nabo	No elevado	Ciervo	No elevado
Patata	No elevado	Codorniz	No elevado
Pepino	No elevado	Conejo	No elevado
Pimiento verde	No elevado	Cordero	No elevado
Puerro	No elevado	Corzo	No elevado
Rábano rojo y blanco	No elevado	Ganso	No elevado
Remolacha	Elevado	Jabalí	No elevado
Repollo/ Col Blanca	No elevado	Liebre	No elevado
Soja	No elevado	Pato	No elevado
Tomate	No elevado	Pavo	No elevado
Zanahorias	No elevado	Pollo	No elevado
<b>Huevos</b>		Ternera	Muy elevados
Huevo de codorniz	Elevado	<b>Productos azucarados</b>	
Huevo de gallina (clara y yema)	Muy elevados	Azúcar de caña	No elevado
Huevos de ganso	Elevado	Miel (mezcla)	No elevado

fecha de nacimiento:  
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07797



■ No elevado ■ Elevado ■ Muy elevados

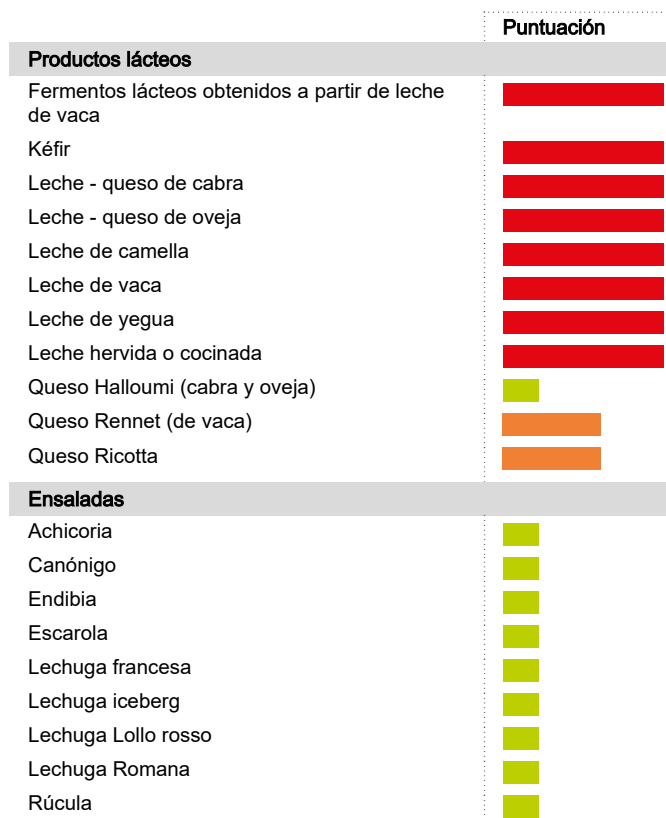


fecha de nacimiento:  
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07797



■ No elevado    ■ Elevado    ■ Muy elevados



fecha de nacimiento:  
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07797



---

## RECOMENDACIONES GENERALES

- **Sus resultados:** Los resultados del análisis muestran que tiene un título elevado de anticuerpos IgG a los alimentos. La cantidad de alimentos IgG positivos indica que su sistema inmunitario responde con una reacción adversa a alimentos que normalmente no deberían ser reconocidos por el sistema inmune. Cada vez que los alimentos IgG positivos se consumen, se produce una reacción inflamatoria. Esto podría debilitarle.

Es muy importante estabilizar su sistema inmune evitando los alimentos frente a los cuales se ha detectado niveles elevados de anticuerpos IgG. Una gran cantidad de alimentos IgG positivos indica que su barrera intestinal está fuertemente dañada y que puede haber una permeabilidad intestinal aumentada o síndrome del intestino permeable. 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 gran cantidad de reacciones positivas indica una alteración considerable de la microbiota intestinal y de la barrera intestinal.

- **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: 07797



PACIENTE: A-G E



**Alimentos a evitar durante la fase de eliminación:**

Aceituna	Fermentos lácteos	Leche - queso de
Acelga	obtenidos a partir de	cabra
Albaricoque	leche de vaca	Leche - queso de
Altramuces	Harina de guar E412	oveja
Anacardo	Huevo de codorniz	Leche de camella
Carne de cerdo	Huevo de gallina	Leche de vaca
Castaña	(clara y yema)	Leche de yegua
Ciruela	Huevos de ganso	Leche hervida o
	Kéfir	cocinada
		Limón

PACIENTE: A-G E



**Alimentos a evitar durante la fase de eliminación:**

Mango		
Melocotón		
Merluza		
Pera		
Pistacho		
Queso Rennet (de		
vaca)		
Queso Ricotta		
Remolacha		
Tenera		

fecha de nacimiento:  
dirección: Spain

■ edad: ■ sexo: ■ número de muestra: 07797



### Permitidos en rotación de 4 días

<b>Carne</b>	Halibut	Apio	Puerro	Albahaca	Semillas de amapola
Carne de avestruz	Lenguado	Apio dulce	Rábano rojo y blanco	Canela	Sésamo
Carne de cabra	Lucioperca	Berenjena	Repollo/ Col Blanca	Cebollino	<b>Cereales con gluten</b>
Carne de vaca	Pez espada	Berza	Soja	Nuez moscada	Avena
Ciervo	Platija	Brócoli	Tomate	Orégano	Cebada
Codorniz	Salmón	Calabacín	Zanahorias	Perejil	Centeno
Conejo	Sardina	Calabaza	<b>Productos lácteos</b>	Pimentón	Espelta
Cordero	Tiburón	Cebolla	Queso Halloumi (cabra y oveja)	Pimienta negra	Gluten
Corzo	Trucha	Chirivía	<b>Ensaladas</b>	Rábano picante	Kamut
Ganso	<b>Fruta</b>	Col china	Achicoria	Romero	Trigo
Jabalí	Aguacate	Col rizada	Canónigo	Semilla de mostaza	<b>Cereales sin gluten y alternativas</b>
Liebre	Cereza	Coles de bruselas	Endibia	Tomillo	Algarroba
Pato	Ciruela amarilla	Coliflor	Escarola	Vainilla	Amaranto
Pavo	Dátil	Colinabo	Lechuga francesa	<b>Levadura</b>	Arroz
Pollo	Fresa	Espárrago	Lechuga iceberg	Levadura	Arrurruz
<b>Pescado</b>	Higo	Espinaca	Lechuga Lollo rosso	<b>Frutos secos</b>	Batata
Abadejo	Kiwi	Frijol	Lechuga Romana	Almendra	Fonio
Anchoa/ boquerón	Lichi	Garbanzo	Rúcula	Avellana	Maíz
Arenque	Manzana	Guindilla	<b>Champiñones</b>	Cacahuete	Mijo
Atún	Naranja	Guisante	Champiñón	Coco	Quinoa
Bacalao	Nectarina	Haba	<b>Productos azucarados</b>	Granos de cacao	Tapioca
Caballa	Papaya	Judía verde	Azúcar de caña	Nuez	Teff
Calamar	Piña	Lentejas	Miel (mezcla)	Nuez de Brasil	Trigo sarraceno
Cangrejo de río	Plátano	Lombarda	<b>Café, té, infusiones</b>	Nuez de Macadamia	Tupinambo
Carpa	Sandía	Nabo	Menta	Piñón	Yuca
Dorada	Uva	Patata	<b>Espicias</b>	Pipa de girasol	
Eglefino	<b>Vegetales</b>	Pepino	Ajo	Pipas de calabaza	
Gallineta	Alcachofa	Pimiento verde		Semilla de lino	

### Evitar durante al menos 5 semanas

Aceituna	Castaña	Huevo de codorniz	Leche - queso de oveja	Limón	Queso Rennet (de vaca)
Acelga	Ciruela	Huevo de gallina (clara y yema)	Leche de camella	Mango	Queso Ricotta
Albaricoque	Fermentos lácteos	Huevos de ganso	Leche de vaca	Melocotón	Remolacha
Altramuces	obtenidos a partir de	Kéfir	Leche de yegua	Merluza	Ternera
Anacardo	leche de vaca	Leche - queso de cabra	Leche hervida o cocinada	Pera	
Carne de cerdo	Harina de guar E412			Pistacho	