

Número de admisión: 510693
Nombre del Paciente: Saenz Alejandra
Edad del paciente: 34
Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: ALEJANDRA TOLEDO VILCHIS
Fecha de toma de muestra: 6/19/2017
Hora de toma de muestra: 07:00 AM
Fecha de impresión: 7/3/2017

Examen Completo Alergias Alimentarias IgG + C. albicans y S. cerevisiae 94 – Sangre seca

Lácteos

Caseína		1.33
Queso		1.19
Leche de cabra		0.98
Leche de vaca		1.25
Queso Mozzarella		1.24
Suero de Leche		1.26
Yogurt		1.43

Legumbres - Frijoles y guisantes

Garbanzo		1.13
Judías Verdes o Ejotes		1.16
Frijol o Habichuela		1.12
Lenteja		0.94
Haba		1.00
Guisante o Chícharo		0.96
Frijol Pinto		0.95
Frijol de Soya		1.11

Frutas

Manzana		1.07
Albaricoque, Damasco		0.99
Banana o Plátano		1.24
Arándano Azul		0.95
Coco		0.97
Arándano Rojo		1.33
Uva		0.94
Toronja o Pomelo		0.98
Limón		1.08
Naranja		0.96
Papaya		1.00
Durazno o Melocotón		0.97
Pera		0.92
Piña o Ananás		0.98
Ciruela		0.94
Fresa o Frutilla		1.00
Sandía		1.21

Granos

Cebada		1.03
Alforfón o Trigo Moro		1.04
Maiz		1.05

Gliadina		2.38
Mijo		1.05
Avena		0.92
Arroz		1.13
Centeno		0.92
Sorgo		1.27
Gluten de Trigo		2.05
Trigo		1.64

Pescado

Bacalao		1.13
Cangrejo		1.05
Mero		0.95
Langosta		0.91
Salmón		1.00
Sardina		0.87
Camarón		1.00
Atun		1.23

Carne y Aves

Carne de Res		1.16
Pollo		1.04
Clara de Huevo		3.87
Yema de Huevo		2.95
Cordero		1.19
Cerdo		1.02
Pavo		1.33

Nueces y Semillas

Almendra		1.03
Marañón		1.08
Lino		1.07
Avellana		0.94
Maní o Cacahuete		1.03
Pacana		1.07
Pistacho		0.96
Ajonjolí		1.04
Girasol		0.88
Nuez de Nogal		1.07

Verduras

Espárrago		1.13
Aguacate		1.08



Número de admisión: 510693
Nombre del Paciente: Saenz Alejandra
Edad del paciente: 34
Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: ALEJANDRA TOLEDO VILCHIS
Fecha de toma de muestra: 6/19/2017
Hora de toma de muestra: 07:00 AM
Fecha de impresión: 7/3/2017

Examen Completo Alergias Alimentarias IgG + C. albicans y S. cerevisiae 94 – Sangre seca

Verduras	Continuación	
Brócoli		1.03
Remolacha o Betabel		0.87
Repollo		1.01
Zanahoria		0.96
Apio		1.02
Berenjena		1.04
Ajo		1.00
Pimentón		0.99
Lechuga		0.94
Cebolla		1.00
Papa o Patata		0.91
Calabaza		1.09
Rábano		1.04
Espinaca		0.97
Batata o Camote		1.02
Tomate		1.07

Misceláneo		
Candida Albicans		7.00
Azúcar de Caña		1.45
Cacao		0.99
Café		1.01
Miel		0.99
Hongo o Seta		1.11
Levadura de Pan*		1.18
Levadura de Cerveza*		1.35

*Saccharomyces cerevisiae

No Significativa	1.00-1.99	No Significativa	< 3.49
Baja	2.00-3.49	Baja	3.5-6.99
Moderada	3.50-4.99	Moderada	7-14.99
Alta	>=5	Alta	>=15
Escala de los alimentos		Escala de la candida	

La escala de Candida albicans toma en consideración que los niveles de inmunoglobulinas específicas contra la Candida se encuentran presentes en prácticamente todas las personas que examinamos. Su intención es la de mostrar una representación más clara de su significado clínico y se estableció considerando los percentiles obtenidos de una población de 1,000 pacientes aleatoriamente.

Resumen de resultados

Moderada

Candida Albicans Clara de Huevo

Baja

Yema de Huevo Gliadina Gluten de Trigo



health**ON**

Alejandra Saenz ,

Felicidades!

Realizarte esta prueba de Sensibilidad Alimentaria IgG fue un paso importante para mejorar tu salud.

Esta prueba mide la presencia relativa de anticuerpos IgG en contra de la proteína específica de cada uno de los alimentos presentes en el panel. Para lograrlo tu muestra de sangre seca es puesta en contacto con los extractos de la proteína de cada uno de los alimentos y se observa la reacción. Si se crea una unión entre las proteínas del antígeno (proteína contenida en el alimento) y los anticuerpos IgG, puede existir una reacción sintomática a ese alimento.

Los anticuerpos IgG no producen la respuesta de histamina inmediata que observamos en los anticuerpos IgE (alergia) como moqueo nasal, urticaria u obstrucción de vías aéreas. Las reacciones de anticuerpos IgG tienden a ser retardadas y más sutiles como: dolores de cabeza, inflamación abdominal, dolores musculares, gastritis, colitis o incluso disfunción cognitiva. Por lo tanto, las reacciones de IgG se conocen comunmente como “sensibilidades” o “intolerancias” alimentarias.

En base a tus resultados de la prueba hemos establecido un plan de alimentación 100% personalizado donde se eliminan los alimentos a los que presentas sensibilidad con el fin de monitorear la mejoría en la reacción y de los posibles síntomas existentes.

Es importante que todos los alimentos que si puedes consumir es decir, que no te generan ninguna reacción, se incluyan en tu plan de alimentación en forma de “rotación”, así reduciremos las respuestas negativas que pudieran causar debido a una saturación, además de disminuir el riesgo de desarrollar alguna nueva “intolerancia alimentaria”.



healthON

Un plan de alimentación de “rotación” se caracteriza por no consumir los mismos alimentos todos los días es decir, consumir los alimentos permitidos un día y evitarlos los dos días siguientes por ejemplo:

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6
Frutas	 Verde	 Rojo/morado	 Naranja	 Verde	 Rojo/morado	 Naranja
Cereales	 Maíz	 Quinoa	 Arroz	 Maíz	 Quinoa	 Arroz
Leguminosa	 Frijol	 Lenteja	 Garbanzo	 Frijol	 Lenteja	 Garbanzo
Productos de origen animal	 Pollo	 Res	 Pescado	 Pollo	 Res	 Pescado
Semillas	 Calabaza	 Girasol	 Ajonjolí	 Calabaza	 Girasol	 Ajonjolí
Nueces	 Almendra	 De la India	 Del Brasil	 Almendra	 De la India	 Del Brasil



health**ON**

A medida que elimines los alimentos reactivos de tu dieta, y comiences a “rotar” los alimentos permitidos, iniciarás un proceso de cambio que te permitirá mejorar tu salud, tómate un poco de tiempo para observar cualquier cambio en tu digestión, color de piel, nivel de energía y humor, es decir, “escucha tu cuerpo” y disfruta la diferencia.

Eliminar durante 6 meses:

- Huevo
- Trigo

Eliminar durante 3 meses:

- Azúcar de Caña

La eliminación incluye los alimentos aislados y todos los platillos que los contengan en su proceso de elaboración, como sopas, aguas, jugos etc...



healthON

- Presentas anticuerpos producidos por la levadura ***Cándida Albicans***, a nivel moderado,

Es una levadura que forma parte de nuestra flora intestinal normal, vive dentro del cuerpo humano, en especial en el intestino y en el área vaginal de las mujeres. Es útil porque mantiene el pH intestinal, alimenta la flora, absorbe materiales pesados y degrada carbohidratos no digeridos. Hoy en día por distintas circunstancias como: abundancia en el consumo de almidones y azúcares, acidosis de tejidos, ausencia de microorganismos normales de nuestra flora fermentativa entre otros, se desarrolla de forma anormal y se convierte en un grave problema para la salud.

La Cándida busca la oportunidad de proliferar y cuando ha crecido demasiado muta su forma y se convierte en un hongo que se fija a las vellosidades intestinales, perforando la delgada mucosa y causa lo que se conoce como una infección sistémica..

Esto en primer lugar genera inflamación de la mucosa intestinal, disminuye la capacidad de filtrado del intestino es decir, permita el paso de sustancias tóxicas y alimentos mal digeridos al torrente sanguíneo generando daño de los tejido e incluso repercute en la función hepática.

Te recomendamos iniciar un tratamiento natural de control, para evitar que siga proliferando.

Te deseamos mucha suerte en este primer paso de cambio para mejorar tu salud, health ON te acompañará durante todo el proceso.