

El 6% de los niños menores de 4 años y el 2% de los adultos tiene alergia a alimentos

LA ALERGIA A LOS ALIMENTOS SE HA DUPLICADO EN CATALUÑA EN LA ÚLTIMA DÉCADA

- En 1992 el 3,6% de las personas que acudían a una consulta de alergología en Cataluña lo hacían por alergia a alimentos. En 2005 esta cifra alcanzó el 6,05%.
- Los frutos secos, la fruta y el marisco son los principales causantes de las alergias alimentarias entre los adultos, mientras que la leche, el huevo y el pescado son los alimentos que crean más rechazo entre los niños de 0 a 2 años.
- La sanidad pública catalana sólo dispone de 55 alergólogos, uno por casi cada 140.000 ciudadanos, una cifra que representa un tercio de las recomendaciones de la OMS.
- Del 10 al 13 de noviembre en Barcelona se celebra el Simposio Internacional de Alergia a Alimentos con la participación de más de 900 alergólogos nacionales e internacionales.

Barcelona, 10 de noviembre de 2011.- La población general percibe la alergia a alimentos como un problema de salud muy importante, aunque sólo una minoría de las reacciones referidas puede confirmarse como tal con un estudio alergológico. La comparativa de los datos poblacionales recogidos en el informe *Alergológica*, elaborado por la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC), durante los años 1992 y 2005 indican que en la última década ha aumentado el número de pacientes afectados por una reacción alérgica a los alimentos. Tal y como apunta el doctor **Antonio Valero**, presidente de la Societat Catalana d'Al·lèrgia i Immunologia Clínica (SCAIC) *“la alergia a alimentos se ha duplicado en nuestro país en poco más de un decenio. En 1992 el 3.6% de las personas que acudían a una consulta de alergia lo hacían por alergia a alimentos. En 2005 la cifra pasó al 7.4%. En Cataluña, del 3.6% en 1992 a 6.05% en 2005. El problema no es sólo que la patología vaya en aumento, sino que en Cataluña existe un déficit en cuanto a la presencia de alergólogos”*.

El posible aumento en la prevalencia de la alergia alimentaria y la severidad de las reacciones, así como de los alimentos implicados es motivo de preocupación tanto de consumidores, como de alergólogos y consecuentemente de las autoridades

sanitarias, por las consecuencias socioeconómicas que se derivan. En este sentido, y con el objetivo de poner de manifiesto las últimas líneas de investigación, diagnóstico y tratamiento de esta patología, más de 900 expertos nacionales e internacionales se reúnen desde hoy en el **Simposio Internacional de Alergia a Alimentos**, que, organizado por la SEAIC, se celebra en **Barcelona** del **10** al **13** de noviembre. Tal y como explica la doctora **Belén de la Hoz**, coordinadora del Comité Científico *“en este simposio se comunicarán los avances en cuanto a la posibilidad de obtener diagnósticos más precisos mediante la utilización de tecnología puntera, sobre todo la importancia del diagnóstico molecular aplicado a la alergia a alimentos. En este tipo de alergia, el diagnóstico preciso es imprescindible para la seguridad física y mejora la aceptación psicológica de la enfermedad por parte de quien la padece. Además, se revisará el papel fundamental de las pruebas de diagnóstico tradicionales: pruebas cutáneas, determinación de IgE específica, y pruebas de provocación o tolerancia”*.

Alimentos “culpables”

Todos los alimentos pueden ser potencialmente sensibilizantes, es decir, que tras su ingestión, puede ocasionar una reacción adversa; sin embargo, un pequeño grupo de alimentos son los responsables de la mayoría de las mismas. Y no sólo eso, determinadas reacciones adversas a alimentos específicos puede depender de la edad de los pacientes y de los hábitos alimentarios de una población concreta. No debemos olvidar que los alimentos implicados en dichas reacciones son los más consumidos, y que las diferentes sensibilizaciones suelen aparecer en el mismo orden de incorporación de los alimentos a la dieta del niño. En nuestro país las frutas, los frutos secos y los mariscos son los grupos de alimentos que más frecuentemente causan alergia en la población adulta. En el caso de los niños, leche, huevo y pescado. En otros países como Estados Unidos, donde se utiliza la mantequilla de cacahuete, ésta constituye la tercera causa de alergia en lactantes.

Modelo catalán

El incremento de la prevalencia de las alergias, junto a la creciente complejidad de los tratamientos, cada vez más ajustados al perfil del paciente, ha puesto de relieve en los últimos años un importante déficit de alergólogos en la sanidad pública. El doctor Antonio Valero, también Coordinador Local del Simposio afirma *“que dada la escasez de alergólogos en el ámbito hospitalario público en Cataluña y su desigual distribución, la SCAIC y la Consejería de Salud de la Generalitat han elaborado un documento donde se define el “modelo” de atención a los pacientes con enfermedades alérgicas que está previsto se implante en Cataluña. Dicho modelo está basado en una atención de calidad, equidad y una distribución geográfica de especialistas adecuada”*.

“Para poder llevar a término el modelo, se han realizado una Guías de Actuación y unos criterios de derivación desde los Servicios de Atención Primaria a los de

Alergología, continúa explicando Valero. En esta misma línea, se va a desarrollar un documento en el que se defina la Cartera de Servicios de la Especialidad de Alergología, segmentada por los diferentes niveles asistenciales (hospital comarcal, hospital de referencia de zona u hospitales referencia de tercer nivel) así como la calidad de los mismos y su control. Por último, se ha creado una Comisión de Trabajo para definir las necesidades por regiones sanitarias y poder desarrollar este modelo en base a una redistribución de los recursos existentes actualmente y teniendo en cuenta los recursos disponibles en un futuro”, concluye.

Evaluación integral de la patología alérgica

El doctor José María Olaguibel, presidente de la SEAIC insiste en que “en la actualidad todos los sistemas sanitarios plantean el objetivo de hacer una asistencia sanitaria bajo un modelo centrado en el paciente. En el caso de las enfermedades alérgicas, enfermedades complejas que afectan a distintos órganos (piel, aparato respiratorio, digestivo y cursan con gran agregación familiar, padres e hijos envueltos en las mismas patologías) un abordaje de medicina tradicional fragmentaría de tal manera la asistencia de los pacientes que la haría completamente ineficiente tanto para el Sistema Sanitario como para el enfermo”.

“La visión integral de la especialidad con una atención global incluyendo las edades pediátricas se alinea adecuadamente con la atención sanitaria centrada en el paciente. En estos momentos de crisis en los que se mide al milímetro las inversiones en materia de salud, los sistemas de abordaje integral incrementan notablemente la relación coste efectividad”, afirma el presidente.

*Sobre el impacto socioeconómico de la alergia a alimentos, durante el simposio se presentarán los datos del Estudio EuroPrevall. Tal y como detalla la doctora **Montserrat Fernández-Rivas**, coordinadora del Comité Científico del Simposio “se trata del primer estudio multicéntrico que se realiza en todo el mundo dirigido a evaluar la prevalencia de la alergia a alimentos, desarrollar nuevos métodos de diagnóstico; determinar el impacto sobre la calidad de vida y el coste socioeconómico en la población europea”.*

Se presentarán los trabajos de investigación más novedosos y más sólidos en cuanto a rigor científico sobre el tratamiento activo de la alergia a los alimentos con pautas de inmunoterapia oral, protocolos de desensibilización o inducción de tolerancia, fármacos como la antilgE, etc. “Los resultados expuestos en este simposio van a dibujar un horizonte muy esperanzador para el tratamiento actual y para una futura pero cada vez más cercana curación de la alergia a los alimentos, un giro importantísimo en esta enfermedad en la que la única alternativa que se tenía hasta ahora que era la evitación del alimento en todas sus presentaciones, cantidades y formas de cocinado”, concluye la doctora Fernández-Rivas.

Para más información:

Gabinete de prensa

Simposio Internacional de Alergia Alimentaria

Telf. 91 787 03 00

Elena Moreno: 639 729 479 // emoreno@plannermedia.com

Laura Castellanos: 639 338 215 // lcastellanos@plannermedia.com