

El paciente alérgico puede exponerse de forma accidental al alimento y sufrir una reacción grave

LA INMUNOTERAPIA ORAL CON ALIMENTOS ALCANZA UNA TASA DE ÉXITO SUPERIOR AL 70%

- Esta terapia consiste en administrar cantidades progresivamente crecientes del alérgeno (alimento o fracciones del mismo) con el fin de producir respuestas inmunitarias que crean tolerancia frente a dichos alimentos.
- Hasta hace algunos años, el único tratamiento disponible para alergia a alimentos era la dieta de exclusión o evitación del alimento.
- Grupos españoles han logrado que pacientes alérgicos a leche y huevo toleren la cantidad recomendada para su edad.

Salamanca, 24 de octubre de 2014.- Hasta hace algunos años el único tratamiento disponible para tratar la alergia a los alimentos era la dieta de exclusión o evitación total del alimento. El problema radica en que el paciente alérgico puede exponerse de forma accidental al mismo y sufrir una reacción grave. Tal y como explica la **doctora Marta Reche**, del servicio de Alergia del Hospital Universitario Infanta Sofía *“someterse a protocolos de desensibilización oral puede ayudar a solucionar este problema. Esta terapia que consiste en administrar cantidades progresivamente crecientes del alérgeno (alimento o fracciones del mismo) con el fin de modular la respuesta inmunitaria para inducir la tolerancia a dichos alimentos, alcanza una tasa de éxito superior al 70%”*.

Es muy importante saber que pueden existir "alimentos ocultos", es decir fuentes de alérgenos frente a los cuales se es alérgico y que pueden pasar inadvertidos al estar enmascarados o no contemplados en la etiqueta, sobre todo en los platos preparados. Reche recuerda que *“una dieta exenta de algún alimento no es fácil y conlleva muchos problemas sociales, económicos, y para la propia salud, así como una disminución de la calidad de vida, siendo el problema aún más importante en el caso de personas alérgicas a más de un alimento. Afortunadamente, desde la década de los 90 se está investigando e implantando lo que se conoce como tratamiento activo para la alergia a los alimentos o inmunoterapia con alimentos”*

De la evitación a la tolerancia

Clásicamente, la inmunoterapia consiste en aplicar concentraciones crecientes de proteínas alergénicas. De tal manera, el organismo va ‘acostumbrándose’ a dichas proteínas y las tolera. Así se trata de ‘enseñar’ a los linfocitos T (encargados de decidir si ese péptido proviene de algo externo o interno) a tolerar los alérgenos, antes de que

activen a los linfocitos B (productores de anticuerpos o inmunoglobulinas frente al alérgeno) y se produzcan anticuerpos IgE. El dilema es que con este sistema se pueden inducir reacciones alérgicas antes de conseguir la tolerancia.

La inmunoterapia oral con alimentos o “desensibilización oral” es una terapia que consiste en “agotar al sistema inmune”, en un entorno controlado, por si se producen reacciones. Dicha terapia consiste en administrar cantidades progresivamente crecientes del alimento al que son alérgicos, durante varios días hasta que se logra la tolerancia. Si se presenta una reacción, ésta es tratada hasta que se logre tolerarla. *“En los protocolos de inmunoterapia con leche y huevo que solemos realizar los grupos españoles el objetivo es que los pacientes toleren al menos la cantidad de una ración normal para su edad, o sea un vaso de leche o un huevo entero”,* destaca la experta.

“En el periodo del tratamiento en el que el paciente tolera el alimento porque lo está comiendo de forma mantenida, decimos que el paciente está desensibilizado y va a tolerar el alimento siempre que mantenga una ingestión frecuente del mismo. Sin embargo, no se sabía qué podía pasar si el paciente suspendía la ingesta del alimento”, cuenta la doctora.

“Además, -comenta la alergóloga, el tener alergia a más de un alimento no contraindica la realización de este tipo de inmunoterapia. Es muy frecuentes la asociación de alergia a la leche de vaca y alergia al huevo, y las desensibilizaciones se hacen de forma consecutiva”.

En los últimos estudios sobre inmunoterapia con alimentos ya se plantea si este tratamiento induce una tolerancia permanente al alimento o lo que es lo mismo si es curativo, independientemente de si lo está tomando constantemente o pasa un tiempo más o menos prolongado sin comerlo. Tal y como detalla la doctora Reche *“para investigar este objetivo se indica al paciente que realice una dieta exenta del alimento durante un tiempo y posteriormente se le expone en provocación controlada con alimento: si la provocación es negativa quiere decir que a ese paciente se le ha inducido una tolerancia permanente al alimento o curación. Los pacientes que están desensibilizados son los que no superan la prueba de provocación, pero que toleran el alimento mientras lo están ingiriendo de forma mantenida (por ejemplo un vaso de leche al día o un huevo tres veces a la semana)”.*

Los expertos aseguran que la inducción a la tolerancia oral está lista para la práctica clínica habitual, de hecho se lleva a cabo en numerosos Servicios de Alergología de nuestro país. *“No obstante, deben ser Unidades que estén acostumbradas al manejo de la misma porque estos protocolos no están exentos de riesgo. En este sentido, la frecuencia de efectos adversos, especialmente con las pautas orales está en torno al 25%, siendo los efectos a nivel gastrointestinal lo que más dificultan el cumplimiento del protocolo”,* apunta la experta.

Inmunoterapia

La inmunoterapia se ha perfilado en los últimos años como una vía de tratamiento eficaz frente a la alergia a alimentos. Ésta consiste en la administración de determinadas cantidades del alérgeno (alimento o fracciones del mismo) con el fin de producir

respuestas inmunitarias que crean tolerancia frente a dichos alimentos. “*Se han desarrollado estudios importantes con inmunoterapia con cacahuete en los que se ha demostrado eficacia clínica e inmunológica. En Estados Unidos y otros países anglosajones el cacahuete es un alimento que con mucha frecuencia produce alergia grave*”, comenta la doctora Reche.

Hay estudios de grupos españoles en los que se han desarrollado protocolos de inmunoterapia por vía sublingual con avellana y *Pru p 3* que es el alérgeno mayor del melocotón. En ambos estudios tras la administración por vía sublingual de extractos de estos alimentos durante unos meses, se conseguía que los pacientes tolerasen más cantidad del alimento que antes de haberse sometido al tratamiento.

En la actualidad las personas que padecen alergias alimentarias, y no se están sometiendo a ningún protocolo de inmunoterapia o desensibilización, deben identificar el origen de la alergia y evitar el alimento que la provoca. Si por alguna razón llegan a ingerirlo, deberán tomar antihistamínicos en reacciones menores, o recurrir a un autoinyector de adrenalina en casos de reacciones graves.

Para más información:

Planner Media Telf. 91 787 03 00

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

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