

XI Reunión de Controversias y Novedades en Alergia (CYNA)

LOS ALERGÓLOGOS ADVIERTEN DE QUE ALGUNOS TIPOS DE ALERGIA PUEDEN COMPROMETER LA VIDA DE LOS PACIENTES

- La alergia a alimentos supone un riesgo cotidiano de reacción en los pacientes alérgicos. Para minimizarlo, es preciso disponer de información e instrucción suficiente sobre cómo reconocer y actuar ante una reacción alérgica y cómo evitarla.
- La esofagitis eosinofílica es un tipo de alergia alimentaria cuyo retraso diagnóstico supera los dos años en niños y los cuatro en adultos.
- La anafilaxia es una reacción alérgica grave de inicio rápido y potencialmente mortal, que requiere de una correcta identificación y rápida actuación.
- Más de 400 alergólogos nacionales e internacionales se reúnen hoy y mañana en Madrid para abordar los temas candentes en Alergología e Inmunología Clínica.

Madrid, 30 de enero de 2015.- Las reacciones alérgicas ocasionadas por alimentos, al igual que las de otro origen (medicamentos, picaduras de himenópteros, etcétera), pueden provocar síntomas que deriven de manera rápida en una anafilaxia, que es una situación grave que puede comprometer la vida de los pacientes. Una vez desencadenada la reacción, será necesaria una actuación rápida y eficaz para su control.

Esta advertencia, puesta de manifiesto por la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) durante la XI Reunión de Controversias y Novedades en Alergia (CYNA) que se celebra con la colaboración de GSK hoy y mañana en Madrid, se acompaña de una recomendación: formación e información.

Tal y como explica la **doctora Montserrat Fernández Rivas**, una de las coordinadoras científicas de la jornada, *“para minimizar el problema, es imprescindible que las personas afectadas, los profesionales sanitarios y la población en general, dispongan de información sencilla pero rigurosa sobre cómo reconocer una anafilaxia, cómo actuar ante ella, y cómo prevenir un nuevo caso”*.

Alergia “digestiva”

Nuevos retos complican el panorama diagnóstico y terapéutico de la patología alérgica puesto que aparecen nuevas enfermedades, como la esofagitis eosinofílica. Es una afección alérgica crónica que se manifiesta con síntomas referidos al esófago y la parte superior del tubo digestivo. Condiciona disfagia, y, en el caso de los niños, trastornos de la alimentación.

“La esofagitis eosinofílica es la forma de alergia alimentaria más recientemente descrita. Cada vez afecta a más personas, tanto a niños como a adultos jóvenes, y

que tiene un difícil abordaje” comenta el doctor Alfredo Lucendo, responsable del servicio de Aparato Digestivo del Hospital General de Tomelloso. “Se estima que afecta a una de cada 2.000 personas en España y en otros países desarrollados, constituyendo probablemente la principal causa de síntomas esofágicos crónicos en sujetos menores de 30 años”.

Los alimentos que más la suelen producir son la leche, el trigo, el huevo, las legumbres, incluyendo la soja, aunque, no existe ningún patrón común para todos los pacientes. De hecho, y como consecuencia de su "corta vida", no existen estrategias de tratamiento comúnmente aceptadas, y se carece de fármacos específicos. La EoE impacta de manera relevante en la calidad de vida de los pacientes, que además sufren generalmente retraso medio de hasta 4 años en los adultos y de dos años en los niños en su diagnóstico. *"Hasta hace 20 años esta enfermedad era desconocida y la diversidad de sus síntomas, que además pueden variar de un individuo a otro y a lo largo de las distintas edades, suponía que durante años los pacientes con esofagitis eosinofílica eran tratados erróneamente de problemas de reflujo gastroesofágico. Ahora, empezamos a conocerla y se identifica un número creciente de caso, como ocurre con todas las alergias, incluidas las alimenticias, en los países desarrollados",* ha señalado.

El especialista insiste en las dificultades para el tratamiento de estos pacientes. *“Los tratamientos dietéticos son eficaces, pero la identificación de los alimentos responsables no es siempre sencilla. Además, en el momento actual carecemos de fármacos específicamente aprobados para la esofagitis eosinofílica, para la cual sólo son efectivos los corticoides tópicos, siempre y cuando se tomen de una manera continuada”,* apunta Lucendo. *“De cara al futuro, es necesario encontrar marcadores menos invasivos que ayuden a identificar las causas alimentarias de la enfermedad, o a seguir su curso evolutivo evitando las endoscopias y biopsias repetidas, de un modo más rápido y cómodo para el paciente”.*

Alergia “letal”

En el caso particular de las alergias alimentarias, el riesgo de sufrir reacciones es cotidiano, como lo es la alimentación, y puede producirse en cualquier lugar y circunstancia en los que la persona alérgica se halle expuesta a algún alimento. Esto es especialmente cierto cuando el alimento responsable es común en la dieta (como la leche o el huevo), por poder encontrarse oculto en la composición de otros alimentos elaborados o envasados.

Si un paciente alérgico a un alimento lo ingiere puede sufrir una anafilaxia. Ésta es la reacción alérgica más grave que existe. Su rápida instauración y afectación de todo el organismo la convierte en una urgencia vital que debe tratarse con adrenalina.

Como no existe una definición sencilla que permita identificar todos los casos de anafilaxia, se han ido desarrollando definiciones de consenso que incluyen diferentes criterios en un intento de abarcar todas las posibilidades. Por otro lado, tampoco se dispone de información epidemiológica precisa sobre su incidencia, prevalencia, riesgo de recurrencia y mortalidad. Su naturaleza aguda y curso transitorio no permiten la realización de estudios prospectivos poblacionales, ni de ensayos clínicos que evalúen la eficacia de distintos tratamientos. *“Es difícil saber qué proporción de la población ha presentado una anafilaxia. Se estima que afecta a 1 de cada 1.000 personas y parece que la prevalencia está aumentando en los últimos años. Afortunadamente, la*

mortalidad es baja, inferior a 1 de cada 100.000 afectados”, explica la doctora Fernández Rivas.

Aunque vemos que no se trata de una enfermedad muy frecuente, y que sólo unos pocos casos llegan a ser fatales, los alergólogos continúan trabajando para un mejor manejo de estas situaciones.

Así, en el año 2010 surgió la iniciativa de crear un registro europeo online de anafilaxias, NORA (Network for Online Registration of Anaphylaxis) con un formulario que permite recoger datos exhaustivos sobre las manifestaciones clínicas, los agentes causantes, los factores favorecedores y el manejo clínico de los pacientes. *“Su análisis nos está permitiendo conocer las principales causas de anafilaxia en Europa, sus factores de riesgo y el manejo que se hace. Esta información es tan importante para los profesionales sanitarios como para las autoridades que podrán conocer la magnitud real del problema e implantar las medidas legislativas y de Salud Pública necesarias para prevenir la anafilaxia, protocolizar su abordaje y, en definitiva, mejorar la calidad de vida de los afectados”,* añade la experta.

11 años actualizando conocimientos

La reunión Controversias y Novedades en Alergias (CYNA), organizada por undécimo año con la colaboración de GSK, reunirá hoy y mañana en Madrid a expertos mundiales en Alergología, incluidos más de 400 especialistas de todo el territorio nacional y la asistencia *online* de otros 250.

“El encuentro es ya una ‘tradición’ en esta especialidad. Además, el alto nivel de los ponentes convierte a esta reunión en una de las mejor valoradas por los alergólogos, especialmente porque se abordan temas originales e interesantes, que son tratados por los principales expertos internacionales en cada campo, y se favorece la interacción con los participantes””, concluye la doctora Fernández Rivas.

Para más información, Gabinete de Prensa de la SEAIC.

PLANNER Media: Elena Moreno/Laura Castellanos/Cristina García

Telf.: 91 787 03 00