

XII Reunión de Controversias y Novedades en Alergia (CYNA)

LAS NUEVAS PATOLOGÍAS ALÉRGICAS REQUIEREN DE UNA COMBINACIÓN COMPLEJA DE HERRAMIENTAS DIAGNÓSTICAS QUE AYUDEN A IDENTIFICARLAS

- No existe ningún biomarcador para la sensibilidad al gluten no celíaca, una patología que podría sufrir hasta un 5% de la población.
- Alimentos como la leche, el pescado, los cereales y el huevo producen con mayor frecuencia manifestaciones digestivas inesperadas denominadas “enterocolitis por proteínas”.
- La dificultad para identificar el *Síndrome ACOS de Superposición EPOC-Asma* que sufren aproximadamente un 20% los pacientes con asma repercute de manera negativa en el tratamiento de los afectados.
- Más de 400 alergólogos nacionales e internacionales se reúnen hoy y mañana en Madrid para abordar los temas candentes en Alergología e Inmunología Clínica.
- El evento podrá seguirse en directo de forma online, en las sedes alternativas de Valladolid, Badajoz y Santiago de Compostela o a través de Twitter con el hashtag #CYNA2016.

Madrid, 29 de enero de 2016.- Nuevas patologías alérgicas, cuyo incremento y difusión en los medios de comunicación está anticipando y sobrepasando la evidencia científica, están generando debate entre los médicos. Las consultas de Alergia y Digestivo se están llenando de pacientes que, por ejemplo, se sienten mejor sin consumir o reduciendo la ingesta de gluten. Otros que unas horas después de comer pescado o tomar leche presentan un cuadro de malestar general y vómitos intensos que termina en Urgencias.

Este y otros controvertidos temas, puestos de manifiesto por la **Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEaic)** durante la XII Reunión de Controversias y Novedades en Alergia (CYNA) que se celebra hoy y mañana en Madrid, se acompaña de una demanda: mejores herramientas para el diagnóstico y formación específica.

Alergias “digestivas”

Tal y como explica el **doctor Javier Molina-Infante**, gastroenterólogo del Hospital San Pedro Alcántara de Cáceres “*la sensibilidad al gluten no celíaca es una enfermedad nueva no alérgica en la que individuos en los que se ha descartado enfermedad celíaca y alergia al trigo experimentan síntomas gastrointestinales (diarrea, dolor o hinchazón abdominal) y extraintestinales (cansancio, dificultad para la concentración, cefaleas, dolores musculares o articulares) dependientes de la exposición y la retirada*

de los alimentos que contienen gluten. No existe ningún biomarcador diagnóstico, por lo que es un diagnóstico de exclusión, que sólo se puede realizar tras haber descartado la enfermedad celíaca y la alergia al trigo”.

Se ha postulado que entre el 5%-10% de la población general puede sufrir esta condición, si bien los primeros ensayos clínicos han demostrado que sólo entre un 15%-33% de los pacientes con sospecha de sensibilidad al gluten no celíaca desarrollan más síntomas con gluten que con una sustancia placebo. Pese a incluir el gluten en el nombre de la enfermedad, se desconoce si es este componente del trigo, otras proteínas distintas del gluten o los hidratos de carbono (fructanos) los que desencadenan la sintomatología. *“Las ventas de alimentos sin gluten se han multiplicado por seis en la última década, y ya hay más consumidores de estos productos no celíacos que celíacos”*, añade el experto.

Otras alergias alimentarias no mediadas por IgE cuya prevalencia está aumentando de manera notable son las enterocolitis por proteínas. Aparecen a cualquier edad aunque afectan más a la población infantil en el momento de introducción del alimento, entre la primera y cuarta vez que se toma. Leche, cereales, pescado y huevos son las causas más comunes. *“Aunque se trata de una patología benigna y limitada en el tiempo, los episodios son muy llamativos. Aparece entre 30 minutos y seis horas después de la ingesta y cursa con diarrea, vómito, postración y hasta un 20% de los pacientes puede presentar hipotensión”*, comenta el **doctor Pablo Rodríguez del Río**, alergólogo del Hospital Niño Jesús de Madrid.

“El mayor inconveniente es la falta de una herramienta diagnóstica. Nos basamos en la impresión clínica, la observación y el seguimiento del paciente. Es muy importante no confundirlo con una intolerancia y se recomienda hacer pruebas de alergia específicas para descartar un patrón mixto de alergia alimentaria y enteropatía”, señala el alergólogo.

¿Asma o EPOC?

Existe un 20% de pacientes con asma grave, fumadores en su mayoría, que desarrolla una obstrucción al flujo aéreo persistente. Estas personas pueden ser diagnosticadas erróneamente de asma o EPOC cuando lo que presentan es el denominado Síndrome ACOS (Asthma/COPD overlap syndrome), una patología intermedia. *“El problema”*, explica el **doctor Luis Prieto**, jefe de la Sección de Alergología del Hospital Doctor Peset de Valencia y uno de los coordinadores de la Jornada CYNA,- *es que un diagnóstico equivocado se traduce en un tratamiento radicalmente distinto del más eficaz y que además puede ser contraproducente”.*

“Los alergólogos debemos hacer un esfuerzo adicional hasta que se desarrollen marcadores funcionales o biológicos específicos para este proceso y tener en cuenta datos indirectos que permiten identificar este síndrome con cierta precisión: tabaco, eosinofilia elevada, otros problemas alérgicos como rinitis o eccema atópico, etcétera”, matiza Prieto.

Novedades diagnósticas

Para algunas de las alergias con diagnóstico controvertido, como la alergia a medicamentos o a alimentos, en las que puede existir discrepancia entre la clínica y el prick test o la IgE específica, se está investigando para mejorar las herramientas.

En este sentido, hace unos años se desarrolló el Test de Activación de Basófilos (TAB), una prueba novedosa para la determinación de alergias *in vitro*, que analiza mediante citometría de flujo la activación de unos leucocitos de la sangre (basófilos), una de las células efectoras en las reacciones alérgicas.

La **doctora Montserrat Fernández Rivas**, jefa del Servicio de Alergia del Hospital Clínico San Carlos de Madrid y también coordinadora de la Reunión considera que este test funcional tiene ciertas ventajas porque *“puede confirmar un diagnóstico de sospecha de alergia a fármacos o a alimentos evitando la realización de pruebas de provocación, lo que resulta más seguro para los pacientes y ahorra costes y tiempo. Entre las limitaciones para aplicarlo están la falta de estandarización de las condiciones de activación y los alérgenos a utilizar, y la necesidad de disponer de un equipamiento y de personal técnico entrenado que pueda procesar las muestras de sangre en las 24 horas siguientes a la extracción”*.

12 años actualizando conocimientos

La reunión Controversias y Novedades en Alergia (CYNA), organizada por duodécimo año, 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 muchos.

Por primera vez existen sedes alternativas para seguir la jornada en directo en Valladolid, Badajoz y Santiago de Compostela. También puede seguirse en Twitter con el hashtag #cyna2016.

“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 el **doctor Joaquín Sastre, presidente de la SEAIC**.

Para más información, Gabinete de Prensa de la SEAIC.

PLANNER Media: Maite Herráez /Laura Castellanos

Telf.: 91 787 03 00

@SEAIC_Alergia #cyna2016