

Del 7 al 13 de abril de 2019 se celebra la Semana Mundial de la Alergia

LAS CONSULTAS POR ALERGIA ALIMENTARIA SE HAN DUPLICADO EN LA ÚLTIMA DÉCADA

- La alergia a alimentos afecta a más de 17 millones de personas en toda Europa.
- La SEAIC difunde a través de sus redes sociales vídeos y otros materiales para formar e informar de este grave problema de salud pública.
- Frutos secos, fruta y marisco son los principales causantes de las alergias alimentarias entre los adultos, mientras que leche, huevo y pescado son los alimentos que crean más problemas entre los niños.
- La escuela de pacientes “Soy Experto en Alergia” tiene un módulo específico para conocer mejor todo sobre la alergia a alimentos.

Madrid, 9 de abril de 2019.- El aumento en la prevalencia de la alergia alimentaria, en el número de los alimentos implicados y en la gravedad de las reacciones es motivo de preocupación tanto de consumidores, como de alergólogos y pacientes. Actualmente, la alergia a alimentos afecta a más de 17 millones de europeos, especialmente a los niños.

Según los expertos, uno de cada tres niños padece algún tipo de alergia y esperan que esta patología afecte a más del 50% de los europeos en los próximos 10 años. En España, los alergólogos estiman que cerca de dos millones de personas son alérgicas a alimentos.

Con el objetivo de poner de manifiesto la importancia de esta patología, la Organización Mundial de la Alergia (WAO, por sus siglas en inglés) dedica este año la [Semana Mundial de la Alergia](#) a la alergia a alimentos. Del 7 al 13 de abril y bajo el eslogan *El problema global de la alergia alimentaria*, la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) se suma a la campaña de concienciación compartiendo vídeos y material formativo e informativo en sus redes sociales para dar a conocer este grave problema de salud pública.

*“Con los vídeos mostramos cómo se sienten las personas que sufren alergia y sus familiares y de qué manera afecta a su calidad de vida, -explica la **doctora Mónica Antón**, presidenta del Comité de Alergia a Alimentos de la SEAIC. **Afortunadamente cada vez se toman más medidas para evitar exposiciones de riesgo tanto en restaurantes, como en colegios y en la industria alimentaria, pero no debemos bajar la guardia**”.*

Las alergias alimentarias han sufrido un importante incremento en las últimas décadas, como muestra el Informe *Alergológica 2015* en el que se registró una prevalencia de la enfermedad del 11,4% entre los pacientes que acudían al alergólogo por primera vez, casi duplicando la cifra registrada en el mismo informe de 2005 con un 7,4%.

¿A qué y por qué somos alérgicos?

Frutos secos, fruta y marisco son los principales causantes de las alergias alimentarias entre los adultos, mientras que leche, huevo y pescado son los alimentos que crean más problemas entre los niños.

Los avances en el tratamiento han logrado altos índices de superación de esta patología, sobre todo para leche y huevo en niños a partir de cinco años. *“La inmunoterapia oral específica consiste en la administración de cantidades crecientes del alimento hasta alcanzar el equivalente a una ración, todo bajo la supervisión de un especialista”*, detalla la presidenta del Comité.

Es cierto que existe un mayor conocimiento sobre las alergias y se diagnostican mejor, algo que saca a la luz más casos, pero el aumento es demasiado llamativo para justificarlo solo con este hecho. *“Las teorías para explicar este incremento difieren, pero las ideas que se repiten son el estilo de vida y la influencia genética”*, advierte la alergóloga, *“aunque los cambios se han producido en poco tiempo y los genes no van tan rápido. La dieta también desempeña un papel importante: comemos más alimentos procesados y grasas saturadas de origen animal, y menos frutas y verduras”*. *Todo ello perjudica a la microbiota o flora intestinal de nuestro intestino”*, recalca.

Pacientes expertos

La SEAIC lanzó hace unos meses [“Soy Experto en Alergia”](#), una escuela de pacientes para conocer mejor los síntomas de las enfermedades alérgicas y aprender a tratarlas. Este curso online de carácter divulgativo e informativo es impartido por médicos alergólogos, miembros de asociaciones de pacientes y expertos en salud digital. Todos los módulos del curso son gratuitos y hay uno específico de [alergia a alimentos](#).

“La educación, el diagnóstico precoz y un tratamiento correcto son fundamentales para el abordaje de la alergia a alimentos. Desde la Sociedad pretendemos ayudar a los pacientes y sus familias a llevar un mejor control de su alergia alimentaria y a mejorar su calidad de vida, así como colaborar con las instituciones implicadas en gestionar este problema de salud”, subraya la doctora Antón. *“El reconocimiento y manejo precoz de las reacciones alérgicas graves son de suma importancia, ya que dichas reacciones pueden ser fatales. Los cuidadores, maestros y padres deben contar con información sobre cómo manejar las reacciones alérgicas graves, incluyendo autoinyectores de adrenalina e instrucciones sobre cómo y cuándo usarlos”*, concluye la doctora Antón.

**** Planner Media 91 78 703 00 / 639 33 82 15**

Laura Castellanos lcastellanos@plannermedia.com

Javier Herrero jherrero@plannermedia.com