



SANTIAGO DE CASTRO ALFAGEME, PhD

“LA ALERGIJA ALIMENTARIA: UN PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA”

ORGANIZAN:

laopiniondezamora.es
La Opinión
El Correo de Zamora

SANIGEST
www.sanigest.net



La alergia alimentaria: un problema de Salud Pública

- **¿Qué es la Salud Pública?**
- **¿Qué es la Alergia?**
 - **Alérgenos y Panalérgenos**
- **Prevalencia de la alergia alimentaria**
- **¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?**



¿Qué es la Salud Pública?

- “la Ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el **esfuerzo organizado de la comunidad** para que el individuo en particular y la comunidad en general, se encuentren en condiciones de gozar de su derecho natural a la salud y longevidad” (O.M.S.)
- “organización distributiva de servicios gubernativos orientados a la protección de la salud de la comunidad” (Piedrola *et al.*, 1988)



Enfermedades transmitidas por los alimentos

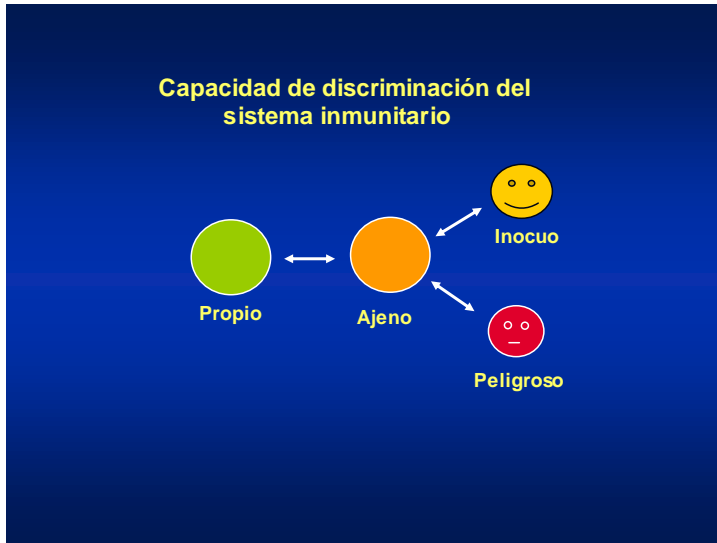
- **Intoxicación y toxiinfección alimentaria**
- **Intolerancias**
- **Alergias**

Principales intolerancias alimentarias por defecto enzimático

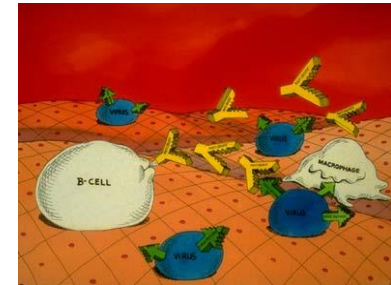
Situación	Deficiencia enzimática
Déficit de disacaridasas	Lactasa, sacarasa
Galactosemia	Gal-1-P uridil transferasa Uridin difosfato-epimerasa
Fenilcetonuria	Fenilalanin-hidroxilasa
Intolerancia al alcohol	Aldehido-dehidrogenasa
Favismo	Glucosa-6-P-dehidrogenasa



¿Qué es la alergia?



- IgE
- Células Th2 antígeno-específicas

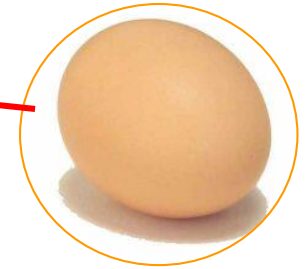
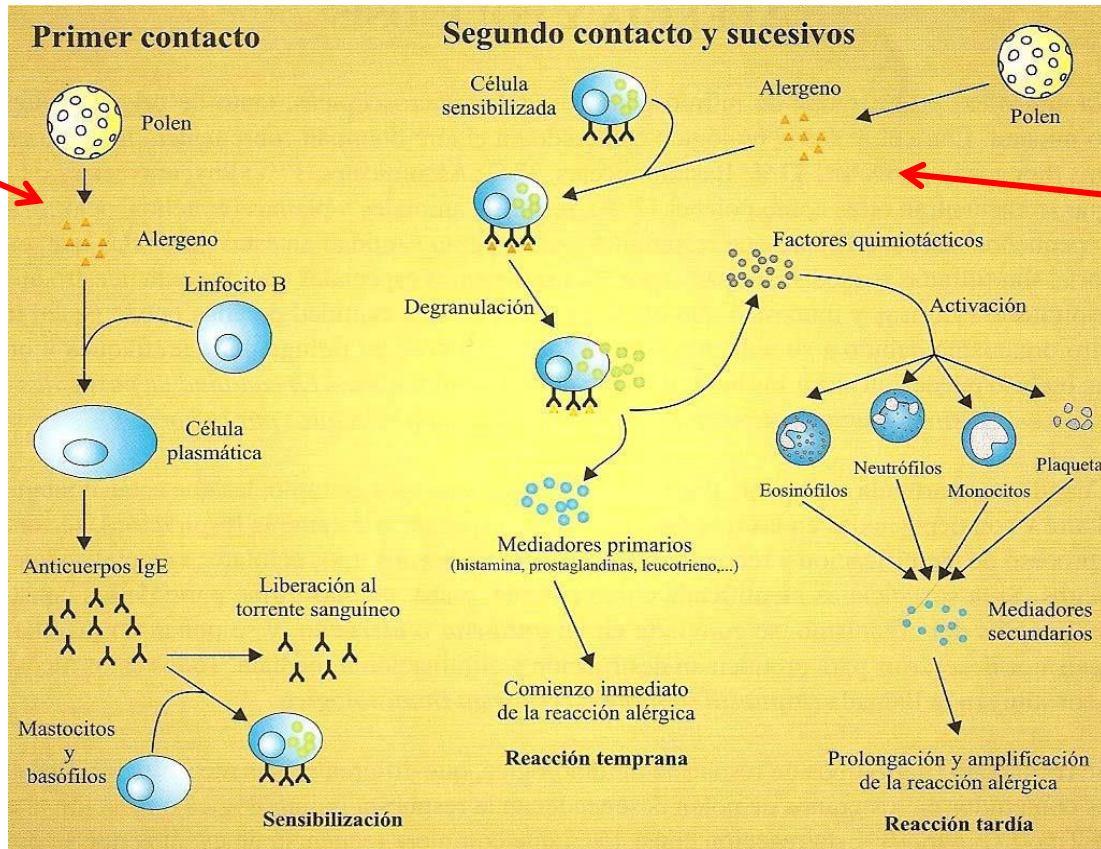


Es una enfermedad provocada por una respuesta del sistema inmunitario (defensivo) frente a sustancias que en realidad no suponen ninguna amenaza.

Es una **respuesta inútil**, porque como hemos dicho, no es necesaria esa defensa frente a sustancias inertes y sin poder lesivo, y además **perjudicial**, porque fruto de esa defensa se genera lesión y enfermedad.



Reacción alérgica Tipo I (clasificación de Gell y Coombs)



Tipos de alérgenos

Ambientales
Alimentarios
Venenos de insectos
Fármacos y haptenos
Otros

Los más frecuentes

Polen, esporas, ácaros y otros
En leche, huevos, frutos secos, etc.
Picadura de avispa
Penicilinas
Metales, látex



La reactividad cruzada es un proceso por el cual las IgEs de un paciente producidas frente a un determinado alérgeno, pueden ser reactivas frente a otro alérgeno con el que el individuo no ha entrado previamente en contacto

Melón, plátano	Polen Ambrosia
Manzana, cereza, pera, melocotón	Polen de abedul (Bet v 1)
Patata, kiwi	Polen de gramíneas (Lol p 1, Lol p 5)
Látex	Kiwi, aguacate, plátano
Leche de vaca	Leche de cabra
Gamba	Otros crustáceos
Frutas y hortalizas	Polen



Panalérgenos

Proteínas con un alto nivel de similitud estructural o funcional, sumamente conservadas entre especies diferentes que se encuentran en diferentes fuentes alérgicas y son responsables de fenómenos de reactividad cruzada:

- Profilinas
- Cluster Bet v 1
- Proteínas de transferencia lipídica no específicas
- Tropomiosina



ALERGIA ALIMENTARIA

**REACCIONES
INMUNOLÓGICAS**

**REACCIONES NO
INMUNOLÓGICAS**

**MEDIADAS POR
IgE**

**NO MEDIADAS
POR IgE**

**DEFICIENCIA
ENZIMÁTICA**

NO DEFINIDAS

(Alergias a alimentos)

(Enfermedad celíaca)

(Intolerancia a la lactosa)

(Aditivos)



En la alergia no hay relación dosis-respuesta



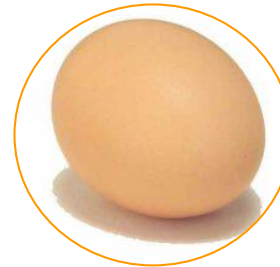
Diferencias y similitudes entre reacciones alérgicas, reacciones de intolerancia y reacciones tóxicas a alimentos

	Reacción alérgica	Relación de intolerancia	Reacción tóxica
Dependencia de factores del individuo	(+)	(+)	(-)
Dependencia de factores del alimento	(-)	(-)	(+)
Patogenia	Inmunológica	Diversa, no inmunológica	
Ejemplos	Urticaria	Intol. lactosa	Escombroidosis
	Anafilaxia	Favismo	Latirismo
	Enteropatías	Galactosemia	Botulismo
	Colitis	Fenilcetonuria	Síndrome aceite tóxico



Alérgenos alimentarios más frecuentes

cereales que contienen gluten,
crustáceos, huevos, pescado,
frutas, cacahuetes, soja, leche,
frutos secos, sésamo, apio,
mostaza y sulfitos



Prevalencia de las alergias a alimentos

Fallece un joven de 20 años por una reacción alérgica en una comida de Navidad

Europa Press | Málaga

Actualizado miércoles 23/12/2009 11:20 horas

Un joven de 20 años murió el pasado viernes debido a un 'shock' anafiláctico que le habría provocado un flan con nueces que probó en una comida de empresa. El fallecido era alérgico a los frutos secos, lo que le causó una reacción inmunológica extrema.

Schoolboy, 11, died after suffering extreme allergic nut reaction to Father's Day takeaway meal he had eaten several times before without problems

- Ethan Thomas collapses after eating favourite takeaway curry
- Nut allergy sufferer collapsed at home and later died in hospital
- Mother speaks about well-loved 'hilarious' son
- Parents urge others to take care with food and carry medication

By Sam Webb

PUBLISHED: 11:04 GMT, 8 October 2012 | UPDATED: 13:50 GMT, 8 October 2012



Prevalencia de las alergias a alimentos

Un niño alérgico muere tras tomar un yogur de soja en una granja escuela

El pequeño, de seis años, estaba de excursión en la localidad de Villanueva de Perales

Los monitores estaban advertidos por la familia de que no podía ingerir la proteína de la leche

[El País](#) Madrid [8 MAY 2014 - 10:35](#)

La alergia a alimentos ocasiona en EEUU de 100-200 muertes cada año.



Prevalencia de las alergias a alimentos

1 de cada 4 niños en Europa
sufre algún tipo de alergia

El 40% de los niños con alergia a la leche de vaca tiene reacciones accidentales.

Un 40% de los niños con alergia a la leche de vaca analizados en un estudio llevado a cabo por el Hospital Universitario de La Paz de Madrid tuvo una reacción accidental, de las cuales el 15% fueron graves.

Efe. - 29/04/2009



Prevalencia de las alergias a alimentos

Se estima que entre un 1 y un 3% de los adultos y entre un 4 y un 6% de los niños, presentan alergia alimentaria (CODEX, 2006).

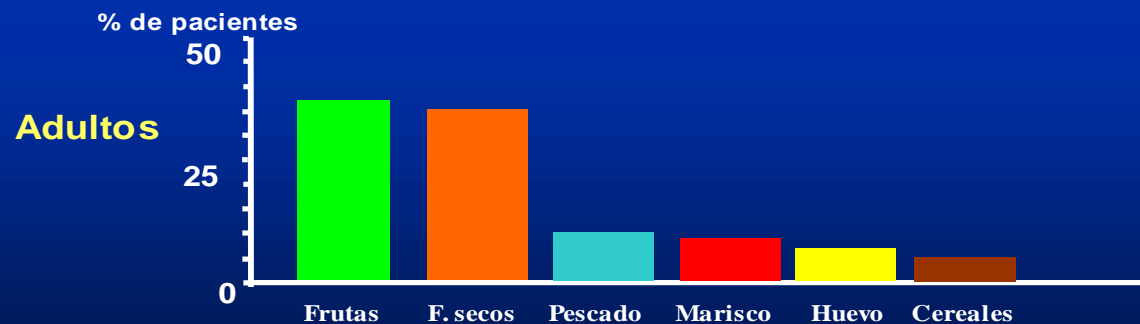
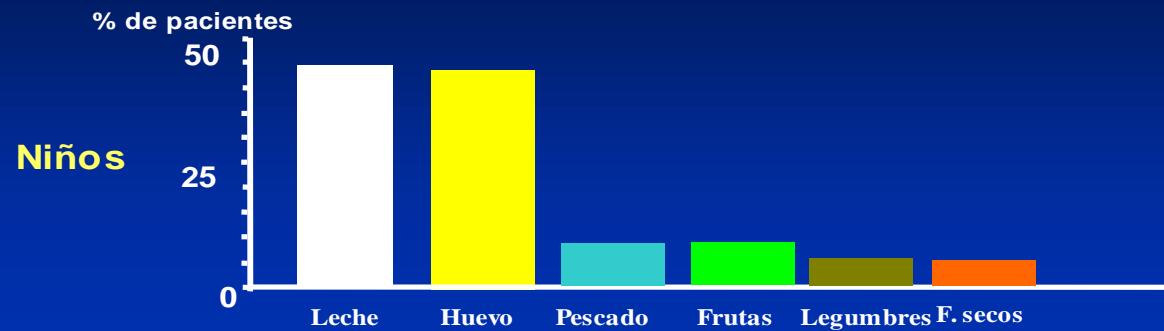
Hasta el 17% de la población europea podría sufrir algún tipo de alergia a los alimentos

(NOTA DE PRENSA de 12-06-2014 del "Congreso Anual de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI))



Prevalencia de las alergias a alimentos

Principales alimentos causantes de alergia en España



Alergología (1996)



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

- Efectos sobre la salud:
 - Físicos
 - Psicológicos



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

- **Cutáneos:** Son los más frecuentes. Picor, abones o inflamación en la piel, en los labios o alrededor de los mismos. En casos más graves, urticaria generalizada o eczemas.
- **Aparato respiratorio:** Inflamación de la nariz, de la garganta o de pulmón (tos, asma).
- **Sistema digestivo:** Náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea...
- **Sistema cardiovascular:** Mareo, debilidad, palidez o decaimiento. Se puede llegar a perder la consciencia.



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

Sufren **limitaciones desmesuradas** por el miedo y desconfianza en los productos en numerosas ocasiones.

No ocurren más desgracias porque son **excesivamente precavidos**



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

Limitaciones en la vida cotidiana

- En el Colegio
- En la cocina
- En la medicación/ hospital
- En Restaurantes
- En Fiestas, viajes
- En la compra
 - Etiquetado
 - Pocos productos para alérgicos
 - Precio
 - Manipulación de los alimentos



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

Limitaciones en la vida cotidiana

➤ En el Colegio

- Actualmente un 7,5% de la población infantil sufre alergia a alimentos, un 1% alergia al látex.
- Hasta un 20% de las reacciones las sufren los niños en el ámbito escolar
- Mismas necesidades educativas que sus compañeros
- Conocimiento de la afección, de la medicación de rescate y de recursos pedagógicos específicos



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

Incremento coste anual
cesta compra:

1.262,72 €



El coste anual medio de la alergia a alimentos en niños en EEUU asciende a 4000\$, de los que menos de un 20% corresponde a gastos médicos directos (Food Allergies Cost Society a Bundle, 2012)



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

- Alergias alimentarias:
 - Riesgo de muerte
 - En poco tiempo
 - Evitables

Un alérgeno es menos peligroso si es evidente y puede evitarse; puede llegar a ser mortal si es inevitable o inesperado



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

La etiqueta constituye un elemento imprescindible de seguridad alimentaria para aquellos consumidores que sufren de alergias alimentarias

Las personas que presentan alergia, deben disponer de información completa sobre la composición de los alimentos para poder escoger los productos y eliminar el riesgo de sufrir una reacción adversa



¿Cómo es la vida cotidiana de un alérgico a alimentos?

Role of food labels in accidental exposures in food-allergic individuals in Canada
Anales de A asma, Alergia e Inmunología (Enero 2010)

- Se leyó la etiqueta pero no figuraba el alérgeno 17%
- Lenguaje NO claro en el etiquetado 18%
- Alérgeno listado pero no claramente visible 18%
- Ingrediente oculto NO declarado 21%
- Traducción errónea desde otro idioma 4%
- Contaminación cruzada inintencionada 22%



GESTIÓN DE ALÉRGENOS:

- En la Industria y establecimientos evitar la contaminación cruzada, sistema de control de alérgenos (APPCC)
- Plan de control de alérgenos en todo el territorio nacional

SEGUIMIENTO:

- Conocimiento de los resultados en cada CCAA del Plan de control en la Industria Alimentaria
- Inspecciones desde la Administración
- Adecuada resolución y difusión de información de las reclamaciones realizadas
- Reconocimiento y difusión de las empresas con buenas prácticas.



La alergia a los alimentos:

UNA RAZÓN PARA LA SINCERIDAD



¿Cómo puede evitarse?

Tratamiento farmacológico

Imunoterapia

Desensibilización

Información



SINCERIDAD



Gracias por su atención

Todavía faltan unas pruebas pero todo indica que es usted alérgico al queso de gruyere

