

Ciencia&Sociedad

6-8%

de la población padece algún tipo de alergia alimentaria, que afectan en todas las edades y suelen aparecer en la infancia.



MANIFESTACIONES CUTÁNEAS como ronchas son de las más frecuentes en personas con distintos tipos de alergia alimentaria.

FOTO: /CC

reacción de este tipo, en las alergias IgE mediadas en la edad pediátrica lo más común es a la leche de vaca, huevo, maní y frutos secos; agregándose pescados y mariscos en la etapa adulta", expone.

También hay AA mediadas por células y sus síntomas se presentan de 1 y hasta 24 horas tras la exposición al alérgeno, donde protagonizan de tipo digestivos y cutáneos, y en menor frecuencia respiratorios.

En las no IgE mediadas, que afectan mayormente a infantes, menciona proctocolitis inducida por proteínas alimentarias (FPIAP), síndrome de enterocolitis inducido por proteínas alimentarias agudo y crónico (FPIES), la enteropatía inducida por proteínas alimentarias (FPE); y enfermedades gastrointestinales eosinofílicas (EGID) que abarcan la esofagitis eosinofílica, la gastroenteritis eosinofílica y la colitis eosinofílica (todas son siglas en inglés).

El académico afirma que en todas "el alimento más frecuentemente involucrado es la proteína de leche de vaca". Y aclara que se diferencian por edad de inicio, manifestaciones que dependen del tracto específico comprometido, alimento involucrado, y pronóstico por duración y severidad del cuadro. Potencialmente grave es FPIES agudo porque se asocia a vómitos profusos, letargia e hipotonía, pudiendo llevar a deshidratación extrema que requiere atención de urgencia y hospitalización.

Crucial diagnóstico

Dadas las diferencias entre las AA y la existencia de otro tipo de hipersensibilidad como intolerancias alimentarias es crucial el diagnóstico adecuado y poner "apellido" a la alergia para iniciar el abordaje sustentado en evitar exposición al alérgeno, o excluir el alimento.

Para orientar la consulta es crucial saber que una alergia puede darse en cualquier momento, porque "primero se requiere un proceso de sensibilización al alérgeno, posterior al que, dependiendo de algunas condiciones inmunológicas individuales, la persona puede desarrollar alergia", comenta Piñones.

Según el tipo se considera exclusiva o más frecuente en ciertas etapas. "Las reacciones IgE mediadas pueden ocurrir a cualquier edad y en niños suelen ser más comunes en aquellos con dermatitis atópica moderada a severa", apunta. FPIAP es de lactantes, el FPIES es más común en lactantes y se puede presentar en todo el ciclo vital, lo mismo para los EGID que son más comunes en adolescentes y adultos.

SÍNTOMAS CUTÁNEOS, GASTROINTESTINALES Y RESPIRATORIOS PUEDEN ASOCIARSE A CUADROS DE GRAVEDAD

Alergias alimentarias: la tendencia al alza que causa preocupación al mundo

Natalia Quiero Sanz
 natalia.quiero@diarioconcepcion.cl

Síntomas cutáneos, gastrointestinales y respiratorios incluyen las diversas, complejas y en muchos casos graves reacciones que afectan la calidad de vida de un número creciente de personas de todas las edades tras un acto cotidiano y naturalmente necesario: comer.

La razón es que "las alergias alimentarias son cada vez más frecuentemente diagnosticadas", afirma el doctor Mervin Piñones, inmunólogo pediatra del Servicio de Pediatría del Hospital Clínico Regional Guillermo Grant Benavente de Concepción, colaborador académico de la Facultad de Medicina de la Universidad de Concepción (UdeC) y vicepresidente de la rama de Inmunología, Alergia y Reumatología de la Sociedad Chilena de Pediatría (Sochipe).

Se estima que entre 6% y 8% de la población padece algún tipo de aler-

Pueden afectar con distinta intensidad y complejidad a personas de toda edad, pero suelen aparecer en la infancia y hay casos que persisten toda la vida, y se ha triplicado su prevalencia en pocas décadas.

gia alimentaria (AA) y significa que se han triplicado los casos en las últimas décadas. La tendencia sigue al alza, primordialmente de niños y niñas, fenómeno que puede ver en su quehacer y cuyas implicancias de diversa índole aborda el doctor Piñones.

Las variadas alergias

El especialista explica que las alergias son hipersensibilidades inmuno-mediadas a sustancias llamadas alérgenos y ante la exposición se produce la respuesta alérgica se produce. Y distintos componentes de los alimentos son alérgenos y su ingesta gene-

ra distintas reacciones en personas con AA.

Hay distintos tipos de AA relacionadas con los mecanismos de la hipersensibilidad: mediadas por el anticuerpo inmunoglobulina (IgE) y no. Cada alergia tiene alérgenos más frecuentes y varían en síntomas, pronósticos y tratamientos.

Las AA IgE mediadas se caracterizan por reacciones inmediatas, con aparición en pocos minutos y máximo 2 horas tras ingerir el alimento, normalmente cutáneas como ronchas y respiratorias que pueden tener potencial letal.

El doctor Piñones precisa que "en las IgE mediadas se encuentran la urticaria, síndrome polen alimento y la anafilaxia inducida por alimentos". La última es la situación más grave y se sabe que la puede desarrollar una de cuatro personas con AA a lo largo de su vida: "la anafilaxia es un cuadro grave que de forma aguda y rápidamente progresiva afecta a más de dos sistemas, siendo común tener urticaria, baja de presión y dificultad respiratoria, lo que pone en peligro la vida".

"Aunque potencialmente todos los alimentos podrían desencadenar una