

Dr. Claudio Parisi

“Hay necesidad de un instrumento legal que proteja a los pacientes”



El Dr. Claudio Parisi es especialista en alergias, Jefe de la Sección de Alergia Pediátrica y Coordinador de la Sección de Alergia Adultos del Hospital Italiano. También es Coordinador del Grupo de Trabajo sobre Alérgenos Alimentarios constituido en ILSI Argentina con el objetivo de realizar un relevamiento de la prevalencia de alergias alimentarias en la población sana de nuestro país. Lo entrevistamos sobre la situación actual de este problema y sobre este proyecto de tanta importancia para la industria de alimentos.

¿Cómo está formado el Grupo de Trabajo sobre Alergias y cuáles son sus objetivos?

El Grupo está integrado por profesionales y especialistas de diferentes disciplinas que abordan el tema desde el punto de vista de la salud, la nutrición y los alimentos. El objetivo inicial fue evaluar la realidad y las necesidades que tenemos en relación a las alergias a alimentos. En un principio planteamos las características de nuestro país y cuáles eran los datos que necesitábamos. Allí surgió que no conocemos lo que pasa realmente con las alergias, nos manejamos con datos que habitualmente vienen del Hemisferio Norte. Hay publicaciones norteamericanas y europeas que dicen que hay un grupo de alimentos que son responsables de la mayor parte de este tipo de reacciones. Sospechamos que en nuestro medio son los mismos, pero el dato concreto no lo tenemos.

Por eso nació el proyecto de relevamiento...

Allí surgió la necesidad de un estudio que nos permita conocer a qué alimentos somos alérgicos los argentinos, empezando por la población más vulnerable que son los niños, sobre todo en los primeros años de vida. Estas alergias afectan más a los chicos en edad preescolar. Teniendo en cuenta que esta es la población más afectada y en la cual el déficit de ciertos alimentos tiene un fuerte impacto en la nutrición, empezamos a proyectar un estudio de prevalencia de alergias alimentarias.

¿Puede haber relación entre las alergias y el acortamiento de la lactancia materna?

Uno de los factores de prevención de las alergias por alimentos es mantener la lactancia materna. El ser humano está preparado para comenzar a alimentarse con leche materna, que tiene los nutrientes y tiene también los elementos inmunológicos que nos permiten adquirir tolerancia. Esta tolerancia es el mecanismo inmunológico por el cual no hacemos reacciones alérgicas a cosas que nos hacen bien, por ejemplo los alimentos. Hoy se aconseja mantener la lactancia materna por lo menos hasta los seis meses de vida, si es posible hasta los dos años, porque además tiene otros muchos beneficios. Desde el punto de vista de las alergias, la teoría es que el niño se alimente con leche materna y no se exponga tempranamente a otras proteínas animales.

Hay alergias que desaparecen con la edad...

Las alergias que habitualmente desaparecen con la edad son la alergia a leche de vaca, al huevo, al trigo y a la soja. Las más frecuentes son las dos primeras, se considera que un 85% de los chicos con alergia a la leche de vaca en los primeros años se curan antes de la edad escolar. Un pequeño porcentaje se cura luego de la edad escolar y otro pequeño porcentaje no se cura.

Siempre se mencionan los ocho grandes grupos de alimentos que producen alergia. ¿Son los mismos para nosotros?

Creemos que los "grandes ocho" también lo son para nosotros en la Argentina. Pero necesitamos comprobarlo. Tenemos muchos pacientes con alergia a la leche, al huevo, al trigo, a frutos secos, a pescados y mariscos en pacientes mayores, pero también tenemos que averiguar si hay algún alérgeno que es diferente al de otros lugares y que es importante para nosotros. Tampoco hay estudios locales para saber si la prevalencia está aumentando, pero hay informes norteamericanos y europeos que indican que hay una mayor cantidad de alergias en general y de alergias alimentarias en particular.

Las personas alérgicas, ¿son concientes de su problema?

Podríamos decir que en general la población sobrevalora las alergias. Es decir, la percepción de la gente sobre la presencia de alergias es mayor que lo que sucede en realidad. Se le pone el nombre de "alergia a alimentos" a una cantidad de síntomas que pueden ser producidos por otros motivos, como intolerancia, presencia de tóxicos, etc. Pero cuando hay realmente una alergia a un alimento, la persona se da cuenta porque las reacciones son inmediatas y son claras. Es tarea del médico discernir si es una reacción alérgica o de otro tipo.

¿Es necesaria la educación sobre este tema?

La difusión de estos problemas es muy importante para llegar a la gente y explicarle que una alergia alimentaria no es simplemente un síntoma, sino que puede implicar un riesgo para la salud, un riesgo nutricional e incluso un riesgo para la vida. También una alergia de este tipo puede afectar la calidad de vida de una persona debido a la limitación alimentaria. Siempre es importante averiguar si existe la alergia, a qué alimento y cuáles son las medidas de

prevención para que el paciente no sufra las consecuencias. En este momento hay miles de argentinos con alergia alimentaria. Se supone que un 3-6% de la población menor a tres años tiene alergia a algún alimento. También hay que saber que estas alergias se pueden manejar y que lo principal es evitar ese alimento en forma adecuada. Por otro lado si no está bien diagnosticada la alergia, las pautas para evitar alimentos pueden ser tan groseras que pongan en riesgo nutricional al paciente. Las alergias nutricionales impactan no sólo en el paciente sino también en la familia, por miedos, por dificultades al preparar alimentos, por "bulling" en la escuela... Hay muchas cosas que están alrededor de la alergia al alimento que deben tomarse con mucha seriedad.

¿Qué herramientas van a desarrollar para el relevamiento?

Desde ILSI estamos proyectando hacer un trabajo multicéntrico, que abarque la mayor parte del país, con centros que incluyan a especialistas en alergias pero también a pediatras, porque la idea es evaluar a los chicos que van a consultas de salud y a partir de allí ver cuántos tienen alergias alimentarias y a qué productos. Nos contactamos con especialistas en pediatría, en alergia y en estadística para armar una red y generar un trabajo en dos fases: el pediatra entrega un cuestionario que cuando es positivo -es decir cuando hay posibilidad de alergia alimentaria- va dirigido a un especialista en alergias, que hace el segundo cuestionario y los test correspondientes para determinar cuáles chicos tienen alergia y a qué alimentos.

¿Hay algún apoyo para este trabajo?

En una primera etapa tenemos un fuerte apoyo de las empresas que forman parte de ILSI para armar la estructura del proyecto. La idea es tratar de conseguir financiamiento en el exterior. Estos estudios, si bien



La Próxima Generación de Bandas Higiénicas

- Materiales homogéneos
- Extremadamente higiénicas
- Sin estructura textil



- Reemplazo de bandas de acero inoxidable y bandas modulares
- Prolongada vida útil



- Bajísimo consumo de agua
- Ahorro de energía y químicos



- Bajo mantenimiento
- Mayor productividad
- Termosoldables a tope
- "Infinitamente" reparables

OMANCINI Y CIA S.A.

Joaquín V. González 1333 (1407)
Bs. As. Tel./Fax: (54 11) 4648-1211
info@omancini.com.ar
www.omancini.com.ar

no son complejos, son muy grandes y requieren la valoración de muchos pacientes, con muchos médicos involucrados, test de alergias, análisis estadísticos, etc. En conjunto se llega a un valor económico difícil de alcanzar. Tenemos profesionales comprometidos en muchas provincias: Buenos Aires, Córdoba, Neuquén, Río Negro, Salta, Santa Fe, Capital Federal... nuestra idea es ampliar aún más esta red.

¿Puede haber variaciones regionales en la prevalencia de alergias?

Las puede haber, por eso tratamos de cubrir la mayor parte del país. En la capital no comemos lo mismo que en un pueblo de Jujuy, por ejemplo. También hay diferencias genéticas entre puntos lejanos de nuestro territorio.

¿Cuál es el papel de la industria de alimentos en este tema?

Tiene un rol muy importante en cuanto a mantener las pautas de calidad en el procesamiento, ayudar en el rotulado, aclarar cuando puede haber contaminación cruzada de los alimentos. La mayor parte de las indus-

trias, sobre todo las internacionales, están cumpliendo con las pautas, pero como no hay una ley que organice todo esto, cada una hace lo que considera necesario. Por otro lado, a las pequeñas industrias se les hace más difícil, pero sin duda hay algunas pautas que no son tan complejas y que pueden ser cumplidas por todas las empresas.

¿Hay necesidad de alguna regulación legal que proteja a las personas alérgicas?

El primer instrumento legal necesario es una ley de etiquetado clara, que sea simple para el paciente. Los padres de los chicos con alergia deben leer en la etiqueta "Tiene leche" o "Tiene proteínas de huevo". Ese es el primer instrumento y el más importante. Hay algunas asociaciones de padres de niños alérgicos que se han formado, una de las más conocidas es la Red Inmunes, que engloba a padres, médicos y especialistas en nutrición. Comparten experiencias y se brindan ayuda desde el punto de vista de las dietas y rotulado. Eso existe y es muy útil, pero desde el punto de vista legal, el primer paso es una ley de etiquetado.



Guarner Argentina
Tecnología alimentaria

aít
ingredients
GROUPE soufflet

ALCANZAR EL EQUILIBRIO

- Correctores para Molinería
- Línea completa de Mejoradores **PERFEKT** para Panificadoras
- Datem – SSL – Monoglicéridos – Ácido Ascórbico
Azodicarbonamida – L-Cisteína – Gluten
- Goma Arábiga – Guar – Xántica – Tara
"ticapan" Sistemas de Coatings – Estergum
- Premezclas
- Harinas de Malta Tostadas
- Concentrados de Sabor
- Masa Madre
- Extracto de Malta Líquido y en Polvo

PERFEKT **LIOTÉCNICA** Tecnología em Alimentos **EXTRA MALTE** **TIC GUMS**

www.guarner.com.ar Cónдор 2320 (C1437FJT) Capital Federal - Tel.: +54 (011) 4918-4029/3603/5242 - Fax: +54 (011) 4918-3440