

Enfermedades por alimentos

Entrevista a Félix López Elorza. Este mes de marzo se presenta oficialmente la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA). El presidente de la misma nos explica el por qué del nacimiento de esta nueva organización y nos desgana los objetivos de la misma

Agenda de la Empresa: ¿Qué entendemos por intolerancia alimentaria?

Félix López: De una forma sencilla, podríamos definirla como la pérdida progresiva de la salud por el consumo razonable de uno o varios alimentos.

A.E.: ¿Por qué y con qué objetivos surge la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA)?

F.L.: En nuestro laboratorio junto con algunos médicos de distintas especialidades, llevamos estudiando este tema casi 30 años, estamos en un punto en que ya es mucho el conocimiento generado y desde prácticamente todas las especialidades, son muchos los médicos incorporados así que es necesario un foro para seguir encauzando este conocimiento. De otra parte, hemos visto que las personas afectadas

están un poco desvalidas a la hora de hacer la cesta de la compra, están llenas de limitaciones por la presentación de la oferta, por ello también hemos dado opción tanto a personas afectadas como a productores o manipuladores de alimentos. Es la única forma de tener en un mismo medio el problema y la solución.

A.E.: ¿Qué diferencia hay entre alergia e intolerancia?

F.L.: No siempre es fácil distinguir la diferencia porque también pueden concomitar en un mismo enfermo. En líneas generales, las reacciones alérgicas suelen ser más inmediatas, aparatosas e incluso causar la muerte, la intolerancia, suele ser una enfermedad silente, con síntomas progresivos y cuando se quiere dar cuenta el enfermo está impregnado de limitaciones, dolores musculares, migrañas, contracturas etc. que limitan muchísimo su vida e incluso lo invalidan.

A.E.: ¿Qué métodos existen para la detección de enfermedades por alimentos?

F.L.: En primer lugar la sospecha clínica, generalmente siempre hay varios síntomas, aunque sólo haya uno que le preocupe al enfermo, esto puede debutar en cualquier consulta de la mayor parte de especialidades lo que hay es que conocer estos síntomas y sospechar la enfermedad. A nivel de laboratorio se han ensayado varias técnicas y metodologías, en nuestra experiencia, la liberación de histamina con la metodología desarrollada por nuestro grupo ha sido con diferencia la más exitosa en resultados aunque también la más complicada.

A.E.: ¿Por qué el cuerpo reacciona a determinados alimentos?

F.L.: Diría más bien porque hay alimentos que ocasionan daño. Si fuese una reacción anómala del organismo ante un alimento, hablaríamos de alergia, esto es una enfermedad silente.

A.E.: ¿Cuáles son las causas más comunes de la intolerancia alimentaria?

F.L.: Es una pregunta complicada para responder en dos palabras, pero todo puede empezar en una anomalía a nivel digestivo (gastroenteritis, parásitos, consumo de fármacos orales...), la causa primaria que genera una intolerancia, también el consumo de fármacos orales, radioterapia, etc.



“ En líneas generales, las reacciones alérgicas suelen ser más inmediatas, aparatosas e incluso causar la muerte, la intolerancia, suele ser una enfermedad silente”

A.E.: ¿Qué responsabilidades tienen los fabricantes y minoristas de alimentos?



Félix López,
Elorza,
presidente
de SAEIA

F.L.: Tienen un gran reto y por lo que veo están muy mal informados. En este momento tienen conciencia del problema para celíacos e intolerantes a la lactosa y si éstos que son una minoría han sido capaces de dar respuesta, espero que sean capaces de preparar una segu-

ridad alimentaria adecuada para dar respuesta por lo menos al 40% de la población, los productores estoy seguro que darán respuesta y para ello les animo que se afilien a la Sociedad y reciban de primera mano esa información, en este foro se van a encontrar también a los

potenciales clientes. Los restauradores también tendrán que aportar más información en sus cartas para que cada comensal sepa más exactamente lo que come, me refiero a componentes minoritarios de salsas, etc.

// Hay que trabajar mucho en este campo, pero **no sólo es un problema de normativas**, es de información"

A.E.: ¿Le parece que está muy de moda la intolerancia alimentaria?

F.L.: Realmente el término correcto sería hablar de 'enfermedades por alimentos', y de hecho en esta asociación será su marca preferente, aunque en el nombre de inscripción figure el término intolerancia. De esa forma, queremos diferenciamos de ciertas imprecisiones que se han manoseado demasiado. Ya tenemos todas las reservas legales hechas para usar 'enfermedades por alimentos'.

A.E.: ¿Hay suficientes estudios que precisen los umbrales de tolerancia alimentaria así como una mayor información y normativas más estrictas al respecto?

F.L.: Hay que trabajar mucho en este campo, pero no sólo es un problema de normativas, es de información.

A.E.: ¿Considera que existe una mayor concienciación entre la ciudadanía de la existencia de enfermedades por alimentos?

F.L.: La ciudadanía, como dice, suele estar deficientemente informada o lo que es peor a veces mediáticamente deformada esa información. Cuando esta Asociación tome cuerpo, podrán disfrutar de una web con opiniones colegiadas.

A.E.: ¿Somos, en general, analfabetos respecto a la comida o preferimos no saber lo que nos comemos?

F.L.: Creo que se va teniendo conciencia de que la alimentación es importante para la salud pero hay que ser muy cuidadosos con los mensajes porque los errores terminan creando desconfianza en el progreso del conocimiento y eso es malo. ●

Manuel Bellido