

PATRIMONIO PORTALES DE POSTAL

Valladolid tiene auténticas joyas como cada una de sus edificaciones de viviendas. Estas comunidades permiten el acceso a turistas por su valor artístico

PÁGINAS 28 y 29



OFICIARÁ MISA CON EL PAPA

El vallisoletano Antonio Pelayo cumple 50 años de sacerdocio PÁGS 32 y 33

El Día de Valladolid + Oferta editorial fin de semana 2 €

Fin de semana 10 y 11 de marzo de 2018

ECONOMÍA | LA PRESIDENTA DE LOS EMPRESARIOS CREE QUE LA NEGOCIACIÓN COLECTIVA VA «RAZONABLEMENTE BIEN»

Patronal y sindicatos bloquean diez convenios con 27.500 trabajadores

Los salarios alejan el acuerdo especialmente en hostelería, con casi 15.000 afectados • UGT y CCOO recuerdan el «sacrificio» asumido en la crisis y la CVE liga la subida a la realidad de cada sector PÁGINAS 8 a 11



SALUD | SÓLO EN FEBRERO SE DIAGNOSTICARON 132 CASOS

Las alergias alimentarias crecen a un ritmo de casi mil al año en Valladolid

Los expertos alertan de esta patología «emergente y en aumento», sobre todo entre niños y jóvenes PÁGINAS 20 a 22

SOCIEDAD

DÍAS DE INCERTIDUMBRE

Empleados de MADE, en Medina, relatan su día a día bajo la presión de una amenaza de ERE y a la espera de conocer si habrá un comprador de la empresa. «No duermes, no comes, no paras de pensar siempre en lo mismo» lamentan PÁGINAS 26 y 27

ENTREVISTA -
FISCAL SUPERIOR DE CYL

**LOURDES
RODRÍGUEZ REY**

«Contra la violencia de género hay que concienciar desde el colegio»

PÁGINAS 48 y 50



ADEMÁS...

El detenido por la muerte de su madre alega que la ayudó a suicidarse PÁGINA 25

Puente Duero pide el asfaltado de diez calles privadas del barrio PÁGINA 12

Alcaldes históricos del alfoz se salen de las listas de 2019

PÁGINA 25

8433441470019

IDENTIFICACIONES

SALUD | ALERGIAS

LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS CRECEN A UN RITMO DE MIL CASOS AL AÑO

Melocotón, cacahuete, huevo, leche... Las alergias a alimentos suponen ya uno de cada diez casos que llegan a las consultas del especialista. Muy vinculada a las ambientales, es una patología «emergente y en aumento», sobre todo entre niños y jóvenes

A. G. MOZO / VALLADOLID

Sin lactosa, sin frutos secos, sin huevo, sin pescado, sin gluten, sin tomate, sin cerdo, sin maíz... Basta con echar un vistazo a los menús infantiles de los comedores escolares, y su veintena larga de variantes, para darse cuenta de que las alergias alimentarias son un problema *in crescendo* en la sociedad actual. En las cartas de los restaurantes, los símbolos de los alérgenos están integrados igual que el precio. Y en el supermercado no hay productos que no destaquen en su etiqueta los ingredientes de riesgo. «Son unas alergias graves que pueden acabar en muerte por anafilaxia. Esta es una patología emergente y que va en aumento», advierte la doctora Alicia Armentia, jefa de Alergología del Hospital Río Hortega (HJRH). «El último mes hemos visto 1.200 pacientes en el Servicio, de los que 132 eran por alergia a alimentos. Cada año, de media, vemos unos 5.000 - 6.000 nuevos alérgicos en el hospital y hay unas 1.300 consultas que son remitidas para descartar alergia a alimentos».

En la Unión Europea se estima que hay 17 millones de personas alérgicas a alimentos, mientras que en España son millón y medio, con una prevalencia del 7%. Esta cifra se va hasta el 8% en Castilla y León, si bien la incidencia está creciendo, sobre todo entre niños y jóvenes; en Valladolid lo hace a un ritmo de unos mil anuales, puesto que, de media, uno de cada diez casos que llegan son por este motivo.

En términos totales, en Castilla y León hay unos 600.000 alérgicos, de los que casi el 40 por ciento son ambientales, sobre todo con rinitis y asma (el 33% de ellos, por polen de gramíneas). En segundo lugar están las alergias a fármacos y en tercero aparecen ya los alimentos, «que es la alergia que más se está incrementando en la actualidad», enfatiza Armentia.

ALIMENTARIAS MÁS COMUNES.

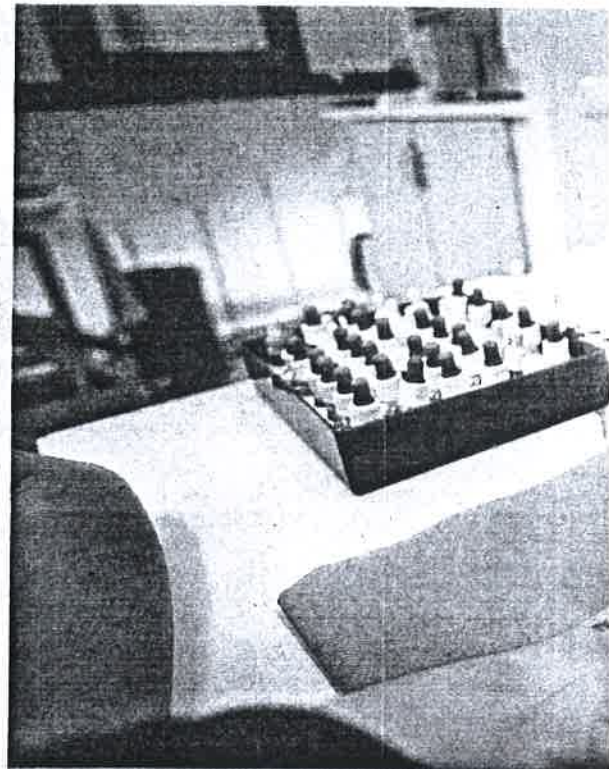
La más habitual es la asociada a la alergia ambiental. «Hay personas que debutan con un asma alérgico o una rinoconjuntivitis y luego no toleran frutas de la familia de las rosáceas, (paraguayas, albaricoque, melocotón...), explica la doctora. «También vemos muchos alérgicos a profilinas, que primariamente eran alérgicos al polen y que luego desarrollan la reacción adversa al tomate o a melón o sandía, frutas de rápido crecimiento. Las alergias alimentarias están íntimamente relacionadas con las ambientales. Los alérgenos más importantes para la humanidad son los pólenes y los vegetales, que tienen muchas proteínas en común con alimentos vegetales que consumimos».

La contaminación o la biotecnología son factores que favorecen este tipo de alergias

En la 'clasificación' de alimentos más alérgenos aparecerían luego los frutos secos (los cacahuetes y las avellanas, sobre todo), pescado y marisco entre los adultos, y las proteínas animales, como el huevo o la leche, que son las que sufren sobre todo los niños.

La doctora Armentia asegura que hay «una tendencia genética» que explicaría una parte de estas nuevas alergias alimentarias, pero, claro, hay otra gran mayoría para la que se busca el origen. «También hay una tendencia en boga, que es la Teoría de la Higiene, que dice que nuestro sistema inmunológico, que está adaptado por miles de años de evolución a defenderse de virus, bacterias y parásitos, gracias a las medidas higiénicas, las vacunas y los antibióticos del siglo pasado, ha ido desplazando la respuesta hacia estos elementos inofensivos porque siempre ha habido pólenes, ácaros, frutas... y siempre se han tolerado», argumenta.

«Desde que nacemos, tenemos información en un órgano que es el timo de todo lo que ha comido la madre y por lo que sabemos que algo es inofensivo; y, sin embargo, ahora aparece una alergia. Eso quiere decir que lo que estamos comiendo, aunque sí parezca lo mismo, en realidad es diferente», explica. «Puede ser por el cambio climático, que está alterando los pólenes y, con ello, los cultivos. Por la contaminación, que no solo nos afecta a la vía respiratoria, sino que también cae al suelo y afecta a las raíces y a semillas de las plantas. O por la biotecnología, que, entre



VERDURAS Y FRUTAS

Es un tipo de alergia muy vinculada a la alergia ambiental y que es una de las más comunes. Melocotón, ciruela, paraguayas... en el caso de personas con asma alérgico; tomate, melón o la sandía, en el caso de alérgicos al polen.



FRUTOS SECOS

Los frutos secos son, junto a las verduras y las frutas, el foco de más alergias adultas, con el cacahuete y la avellana a la cabeza. También hay bastantes alergia a legumbres, mientras que a cereales es solo común en la infancia.



HUEVOS

La alergia al huevo es una de las más comunes. Se produce en aquellas personas que en algún momento han producido inmunoglobulinas IgE dirigidas contra las proteínas del huevo. Entre los niños es la más habitual.



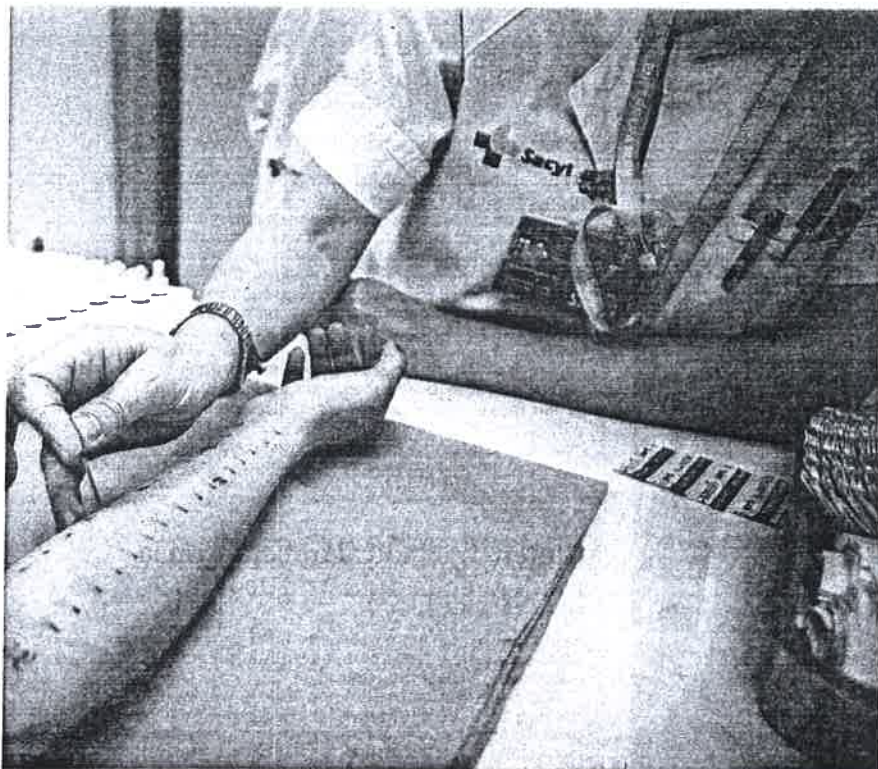
PESCADO

Si el huevo es poco común entre adultos y muy frecuente entre niños, la alergia al pescado; al marisco y los crustáceos se dan sobre todo en adultos. Esta es una alergia que puede durar toda la vida.



LÁCTEOS

Suele aparecer en el primer año de vida. Por lo general, las manifestaciones más frecuentes son cutáneas (picores, enrojecimiento...), si bien también pueden aparecer síntomas digestivos como dolor de estómago o vómitos.



132

CASOS EL ÚLTIMO MES

Cada año pasan por las consultas de Alergología del Río Hortega entre cinco y seis mil nuevos alérgicos, de los que en torno a un diez por ciento son por reacciones adversas a los alimentos. «Durante el último mes, por ejemplo, de los 1.200 pacientes atendidos, 132 eran alérgicos a alimentos», relata la jefa del servicio, Alicia Armentia.

8%

PREVALENCIA

En Castilla y León hay unos 600.000 alérgicos. Casi el 40% son alergias ambientales, sobre todo, con rinitis y asma, «de los que un tercio lo son por reacción ante el polen de gramíneas», según detalla la doctora Armentia. El segundo tipo de alergias más común es el relacionado con los fármacos, mientras que el tercer puesto es para las alergias alimentarias, que «es la que más está aumentando» y que ya afectan al 8% de la población en esta región y que son «alergias graves».



ALICIA ARMENTIA
JEFA DE ALERGOLOGÍA DEL
HOSPITAL RÍO HORTEGA

«La alergia alimentaria es una patología emergente y en aumento. Es grave y puede acabar en muerte»

muchas cosas buenas que hace para mejorar la producción de los cultivos, también tiene técnicas para mejorar los antifúngicos y que se conserven mejor las frutas, pero todas estas proteínas de defensa de los vegetales son en realidad los alérgenos más potentes; entonces, se estimulan proteínas de defensa de las plantas que, sí, se conservan mejor, pero que nos pueden agredir a nosotros», detalla esta doctora e investigadora sobre el mundo de las alergias. «Es un fenómeno muy complejo y que está sometido a muchos factores de interacción».

ALERGIA O INTOLERANCIA. Ante la llegada de un nuevo paciente, los servicios de Alergología hacen primero «una clasificación clínica para determinar si son respuestas alérgicas verdaderas, mediadas por mecanismo inmunológico, o si son unas reacciones de intolerancia alimentaria», que pueden ser tanto tóxicas (una escombroidosis, por atún mal conservado) o porque les falta una encima (en el caso de los déficit de lactasa). «Es decir, vemos si es una alergia alimentaria u otra patología inmunológica, como la celiaquía o un síndrome digestivo

Hay tratamientos de inmunoterapia con los que sí se consiguen curar algunas reacciones

por déficit de lactasa, porque no toleren la lactosa, que es un azúcar de la leche», resalta Armentia.

Las alergias alimentarias pueden aparecer con rinitis, asma («es muy frecuente el del panadero o el del cerealista, por inhalar harina, que es un alimento»), apunta la jefa de Alergología), urticaria, dermatitis atópica («esto es muy frecuente en nuestra zona», apostilla) o, en el peor de los casos, una anafilaxia, «que es la respuesta mortal a un alimento».

La investigación médica sí va consiguiendo avances en la lucha contra algunas alergias, pero hay otras como la del cacahuete que se mantiene sin cura. «Hay casos de alérgicos a melocotón que tenían anafilaxias que ahora los estamos tratando con inmunoterapia con LTP (Proteínas Transportadoras de Lípidos) y que, hay que controlarla mucho en un hospital de día o con cuidado, pero sí hay pacientes que se llegan desensibilizar», explica la doctora Armentia. «Por ejemplo, a un alérgico a polen que también responde a los tomates se le pautó una vacuna de polen y también va desapareciendo poco a poco su sensibilidad al tomate. Un alérgico al árbol plátano de sombra, que en el Campo Grande hay muchos, puede no tolerar avellanas y judías verdes; se le vacuna de polen de plátano de sombra y puede llegar a comer avellanas y judías verdes sin problema», detalla.

Armentia afirma que «también hay inmunoterapia de frutos secos, de la avellana», y que en EEUU, «donde se toma mucho cacahuete

Las farmacias se quedan sin autoinyectores de adrenalina



Uno de los problemas que denuncia la asociación Ablaá (Asociación Basada en la Lucha de los Alérgicos Alimentarios) de Valladolid es el desabastecimiento de los autoinyectores de adrenalina para personas de más de 30 kilos de peso, debido, según afirman, a la falta de acuerdo económico entre Ministerio de Sanidad y una de las dos empresas farmacéuticas que los fabrican. Estos son los autoinyectores de 300 microgramos (mcg) que son los que están indicados para reacciones alérgicas graves en caso de sufrir una anafilaxia (reacción severa que puede llegar a provocar la muerte).

y se sufrían muchas anafilaxias», intentaron también desarrollar la inmunoterapia con cacahuete, «pero tuvieron reacciones adversas y no se pudo implantar», señala. «Donde más cacahuete se toma es en EEUU y en China, sin embargo los chinos no tienen anafilaxias ni alergias, y los americanos, sí; y eso es por tomarlo o porque lo toman en mantequilla, mientras que los chinos lo toman crudo o cocido y es mucho menos alérgico porque la forma de cocinado es importante, ya que hay alimentos que cocinados desaparece la alergia y en otros, en cambio, aumenta».

ANISAKIS. Un ejemplo de ello es el pescado, «que es más alérgico cocinado que crudo». «Cuando un paciente viene a la consulta y nos cuenta que ha comido pescado o marisco, siempre le testamos una batería completa de pescados, de mariscos, de cefalópodos y, claro, el anisakis, porque muchas veces es el anisakis», detalla Armentia. «El 80% de nuestras capturas están parasitadas, pero, afortunadamente, no todos respondemos a él, porque seguro que todos hemos comido anisakis», reflexiona. «El anisakis perfora el tubo digestivo, por eso el primer síntoma es mucho dolor y luego ya te haces alérgico; es como si te picara una avispa», explica la doctora, quien recuerda que, «para ello, es necesario un tubo digestivo con una barrera débil porque, si no, no puede meter su cabezita y echar su saliva, que es con lo que perfora, con una encima que te derrite las proteínas de la mucosa y permite

entrar, y hay personas que tienen un déficit de esa barrera, es lo que aprovecha el anisakis y ahí te haces alérgico».

La jefa de Alergología del HURH cree que es muy importante que los alérgicos alimentarios se informen en fuentes veraces y no se fíen de cualquier página web. «Si buscas en Google aparecen más de cinco millones de entradas de 'alergia a alimentos', pero ahí hay mucha información que no está filtrada. Hay gente que viene muy instruida a la consulta, pero yo recomiendo que busquen en fuentes fiables, como la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) o en publicaciones contrastadas como *New England*. Es que se ha llegado a decir que los alimentos causan autismo o fibromialgia».

NACE ABLAA. Para incrementar la información y la sensibilización de la sociedad con esta problemática, hace un año nació en Valladolid la Asociación Basada en la Lucha de los Alérgicos Alimentarios (Ablaá): «Queremos intentar solucionar el desconocimiento que existe en los colegios con el tema de las alergias, concienciar e informar en la medida en que nos lo soliciten y también trabajar junto con la Consejería de Educación en esa línea, y ya hemos tenido nuestra primera toma de contacto», explica la presidenta de la agrupación, Ana Isabel Rodríguez. Ablaá tiene web (www.ablaa.org), teléfonos de contacto (983 332 742 y 644 784 261 para *WhatsApp*) y una dirección de correo electrónico (info@ablaa.org).

SALUD | LAS 'OTRAS' ALERGIAS ALIMENTARIAS

ALÉRGICA A...



Los muros de la Catedral de Valladolid, y muchos otros monumentos, tienen restos de huevo para protegerlos. J. D.V.

...LA CATEDRAL

La doctora Armentia documentó en 2001 el caso de una vallisoletana intolerante al huevo que sufrió una grave reacción durante unas obras de limpieza de la Catedral. Vivía enfrente y el equipo de alergólogos descubrió que en los muros de la seo había restos de ese alimento que, antiguamente, se añadía a la pasta utilizada para proteger las piedras

A. C. MOZO / VALLADOLID

El mundo de las alergias es muy bonito», dice con una sonrisa Alicia Armentia. La doctora es, además de la jefa del servicio de Alergología del Hospital Universitario Río Hortega (HURH), una activa investigadora que trata de resolver cada caso que se le presenta por complicado que pueda parecer. Su curiosidad por llegar al fondo le llevó en 2001 a un sorprendente descubrimiento que aún hoy es recordado. Junto a otros seis alergólogos de su equipo, la doctora logró documentar algo así como una alergia a la Catedral de Valladolid.

Fue en 2001 y la investigación llegó a publicarse en la revista más prestigiosa dentro del mundo de la medicina (*New England Journal of Medicine de Boston*). «Estábamos aún en el antiguo Río Hortega, sin

tantos medios como hay ahora», recuerda. «Vimos a una paciente que tenía asma y una intolerancia muy grave al huevo, y hubo una vez que ingresó en un estatus muy avanzado y mal, con toda la piel descamada. El único factor que nos contaba es que estaban limpiando la Catedral con chorros de arena, porque ella no había consumido huevo», relata la doctora Armentia a *El Día de Valladolid*.

La paciente tenía 20 años y, sin saberlo, había inhalado el polvo que se liberaba durante las obras de reforma de la Seo, debido a que la chica vivía justo enfrente. «En un primer momento pensamos que como allí había muchas palomas y cigüeñas, pues que parte de sus excrementos podían tener algún factor en común con el huevo. Y se decidió ir por la noche, raspamos los muros para hacer un extracto de pared de la Catedral y vimos que,

efectivamente, había huevo, pero que no era de paloma o cigüeña, sino que eso era huevo de gallina», apostilla la jefa de Alergología del Río Hortega.

DESDE LOS ROMANOS. «Después, estudiando sobre este tema, pues descubrimos que desde la época de los romanos se usaban pátinas de huevo y colágeno (de cuernos y pezuñas de las vacas) para darlo en los edificios porque esas pátinas lo que hacían era impedir no solo la fractura de los muros debido a las heladas, sino que también servía para evitar posibles colonizaciones de hongos, porque los hongos son el mayor destructor de la piedra». Los autores de este trabajo llegaron a la conclusión de que esa situación podía estar detrás igualmente de una alergia laboral, en el caso de los restauradores de edificios con intolerancia al huevo.

La alergia al higo... y a las avispas plastofagas que se ocultan dentro

El caso de la 'alergia' a la Catedral es uno de los más sorprendentes de los que han pasado por manos de la jefa de Alergología del HURH. Pero no el único.

Con otro paciente vallisoletano alérgico al higo se descubrió que, además, también lo era al veneno de avispa, a pesar de que nunca le habían picado. «Era un señor que tenía una mastocitosis, que es una enfermedad sistémica que viene a ser como una leucemia de mastocitos, que son una célula de la sangre», tal como explica la doctora Armentia. «Esas personas tienen anafilaxias por ciertos productos, a veces desconocidos, y cuando las sufren se ponen fatal debido a que tienen tantos mastocitos cargados de histamina que las reacciones son terribles, por lo que es importante encontrar esos gatillos que hacen saltar todo el proceso», apostilla. «En este señor salía positivo el higo, de hecho no tomaba nunca higos, y le salía también el veneno de avispa, pero no recordaba haber sido nunca picado. Pues el caso es que, buscando, encontramos que hay una avispa, que es la plastofaga, que se mete dentro de los higos (esta fruta en realidad es una flor), para polinizarlo y que algunas se ven atrapadas y luego nos lo comemos. Y descubrimos que la sensibilidad había llegado por vía oral, no por punción, como suele ocurrir con las avispas», finaliza.

Gluten inhalado al trabajar con la madera en la industria de Íscar

En otros casos, en cambio, la sensibilidad llega a través de un alimento 'inhalado', tal y como se descubrió que ocurría con los madereros de la comarca de Íscar.

«Trabajaban con tableros de aglomerado», relata la doctora. «El aglomerado se hace con planchas de madera y luego hay una mezcla en la que utilizan resina y gluten de centeno, entonces al cortarlo lo inhalaban sin saberlo y después se veían casos de intolerancia al gluten de centeno, que se echa en el pan y en muchas comidas».

Pruebas de drogas con los tomates

Otra de las innovaciones que ha ido introduciendo el equipo de alergólogos de Armentia es la que tiene que ver con las drogas, para detectar posibles reacciones alérgicas.

«No muchos pacientes aceptan que les pruebes una droga de abuso, por lo que en los test utilizamos alérgenos que comparten muchas proteínas. «El tomate es una fuente de LTP (Proteínas Transportadoras de Lípidos) que es similar a las LTP del cannabis, que puede ser también un alérgeno y que nosotros lo detectamos probando el tomate», explica Armentia. «En el caso de la heroína, aquí usamos la semilla de dormidera, que es una patente nuestra; y en el caso de la cocaína, por ejemplo, utilizamos té de coca, que es inofensivo», concluye.



La doctora Armentia muestra un higo colonizado por una avispa. J. TAJES