



Miércoles, 12 Diciembre 2012. Actualizado a las 11:00h

LA RAZÓN.es



OPINIÓN
Alfonso Ussía
Un Nobel bebido

EL TIEMPO [Elige tu localidad](#)

Madrid
Max. 11°C
Min. -2°C



PORTADA OPINIÓN ESPAÑA INTERNACIONAL ECONOMÍA SOCIEDAD RELIGIÓN DEPORTES CULTURA TOROS EDICIONES GENTE

SE HABLA DE **Corrupción política** **Caso Campeón** **Política** **Sanidad** **Presupuestos autonómicos** **Real Madrid** **Tribunales** **CiU**
Educación

ALIMENTACIÓN

VÍDEOS

SALUD / ALIMENTACIÓN

Celíacos: por cada afectado hay diez sin diagnosticar

El uno por ciento de la población es intolerante al gluten y el único tratamiento disponible consiste en eliminarlo de la dieta de por vida.

Me gusta 5
Twitter 11
0

Compartir
Imprimir

Doble clic sobre cualquier palabra para ver significado

ETIQUETAS

Alimentación
Enfermedades Salud

RELACIONADAS



09 de diciembre de 2012. 13:58h

B. Muñoz.

No existe una pastilla que pueda conseguir que un celíaco deje serlo. A día de hoy, el único tratamiento fiable es seguir una dieta estricta sin gluten durante toda la vida, pero la desconfianza hacia muchos alimentos que pueden hacerles daño supone el principal caballo de batalla para ese uno por ciento de la población que padece intolerancia al gluten. Aunque pueda parecer fácil omitir el gluten de la vida diaria, lo cierto es que muchos alimentos de consumo cotidiano como el pan, la pasta o las galletas, entre otros lo contienen. Marta Teruel, gerente de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), «los cereales que contienen gluten son el trigo, la cebada, el centeno, el kamut, la espelta, el triticale y, probablemente, la avena. Sin embargo, sí pueden tomar arroz y maíz». Los datos sobre su prevalencia no son concluyentes. Mientras la enfermedad celíaca afecta al uno por ciento de la población mundial, se calcula que por cada caso diagnosticado hay entre siete y once sin detectar.

Causas

A pesar de la multitud de estudios que se han realizado en torno a esta enfermedad, las causas que la desencadenan siguen siendo una incógnita para la comunidad científica. «Lo que está muy bien identificado es que produce una inflamación en todo el intestino delgado, con diferentes grados de infiltración linfocitaria en su mucosa, que en definitiva, es la que desencadena los muy diferentes síntomas que puede presentar cada paciente», explica el doctor Gonzalo Guerra Flecha, especialista en digestivo y director científico del Centro Médico-Quirúrgico de Enfermedades Digestivas (CMED).

La aparición de la enfermedad siempre se ha asociado a la edad infantil. Sin embargo, cada vez son más los casos de afectados en la edad adulta. «Clásicamente se pensaba que era una enfermedad de niños, sin embargo, cada vez conocemos más sobre esta patología y ya sabemos que es frecuente que no curse con síntomas digestivos o que éstos sean más larvados de lo que en un

NOTICIAS DEPORTES



Twitter repasa lo más destacado en su servicio en 2012



Ariadne Artiles y Laura Sánchez, reinas del cabaret en un calendario
Miranda Kerr: «Todas las mujeres tienen algo especial»

ENCUESTA



¿Cree que el desafío independentista de CiU es una estrategia para tajar los casos de corrupción en el partido?

Sí
 No

MÁS RECIENTES MÁS LEÍDO

- 1 Bisbal y Alejandro Sanz, unidos contra la pobreza infantil
- 2 Wert no tiene «la menor intención» de atacar la escuela en catalán
- 3 Una leona da a luz a ocho cachorros pese a tomar anticonceptivos
- 4 Rajoy promete actualizar las pensiones en cuanto sea posible

principio se consideraba. No es raro hacer el diagnóstico de enfermedad celíaca en personas mayores de 60 años. De hecho, se considera que el 20 por ciento de los casos se diagnostican en pacientes por encima de esta edad», advierte el doctor Federico Arguelles, especialista en Aparato Digestivo del Hospital Universitario Virgen Macarena en Sevilla y experto de la Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD). Los síntomas también varían entre una edad y otra. En la edad adulta, continúa el experto, «el paciente puede estar sufriendolos desde hace tiempo sin darles importancia, suelen ser menos intensos y no siempre son problemas digestivos, sino que se puede dar anemia ferropénica crónica, abortos de repetición, trastornos de la coagulación, molestias abdominales difusas, osteoporosis, etc».

Cumplimiento

Con el fin de satisfacer las demandas de este colectivo, cada vez son más los productos que se comercializan con la etiqueta de «sin gluten». A este respecto, Teruel advierte de que «para que un producto se etiquete con la leyenda "sin gluten" debe cumplir el Reglamento (CE) 41/2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, que indica que un producto puede ser etiquetado con la citada leyenda si contiene menos de 20 ppm (mg/kg) de gluten. El fabricante que etiquete de esta manera, se hace responsable de cumplir con el reglamento mencionado y si no cumpliera la característica sería sancionado por las autoridades sanitarias».

Dado que esta intolerancia va en aumento, la industria alimentaria no sólo se centra en la elaboración de productos sin gluten, sino que da un paso más en la mejora de la calidad de vida de este colectivo. Así, y tras más de cuatro años de investigaciones, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), logró patentar una bacteria que mejora las alteraciones de la microflora intestinal de los enfermos de celiaquía. Ahora, esa patente se ha transformado en un suplemento nutricional que puede ser consumido diariamente por los pacientes para mejorar su calidad de vida. Proceliac se presenta en forma de leche en polvo y contiene la cantidad recomendada de Bifidobacterium longum ES-1.

Los ensayos con metodología de doble ciego llevados a cabo con niños celíacos que comenzaban una dieta sin gluten han demostrado que su consumo diario reduce los parámetros inflamatorios y mejora la flora intestinal. La investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos del CSIC Yolanda Sanz, que participó en el desarrollo de la patente, explica que «es muy difícil mantener una dieta 100 por cien libre de gluten, ya que incluso los alimentos catalogados como libres de gluten pueden contener hasta 20 miligramos de este compuesto por cada kilogramo de producto».

Muy caro

Tener alergia al gluten conlleva, además, un considerable desembolso económico. En concreto, y según el informe de precios que con carácter anual elabora FACE, una persona celíaca gastaría unos 1.500 euros más al año para comprar productos sin gluten, que otra que no lo fuese. Hasta hace una semana, el pan «sin gluten» y las harinas panificables se computaban con un IVA del diez por ciento. Sin embargo, desde finales de noviembre, ha pasado a formar parte del tipo superreducido, es decir, el cuatro por ciento.

Me gusta 5 **Twitter** 11 0

[ANÁLISIS: ¿Un riesgo para la salud?; por Pilar Riobó](#)

[La Fundación ARTPADIS Impartirá cursos en centros de discapacitados](#)

[Empleados de cuatro grandes hospitales catalanes protestan por los recortes](#)

[El Gobierno estudia ampliar la fecha de caducidad de los alimentos](#)

[Peligro de metástasis](#)



0 comentarios



Deja un mensaje...

Discusión

Comunidad

Compartir



Aún no ha comentado nadie.

TAMBIÉN EN LA RAZÓN

¿Qué es esto? X

Un Nobel bebido - La Razón digital

6 comentarios • hace 7 horas



Juan — Si, esto de los premios debería investigarse. Corre el alcohol seguro.No hace falta ir a Noruega. ...

Oriol Pujol figura en las tres tramas del «caso Campeón»

14 comentarios • hace un día



ames — La Razón es un periódico que se lee principalmente en el resto de España. Escribiendo en catalán ...

Duran apela a la presunción de inocencia de Oriol Pujol

Un comentario • hace 7 horas



José Julio Rodrigo Guerra — Todos inocentes! lo de siempre, es una mala jugada montada por la oposicion!

La «marea blanca» pide diálogo en la calle pero «planta» a Sanidad ...

Un comentario • hace un día



Trypanosoma — Cuando el Consejero dice que ha comenzado los contactos con los Jefes de Servicio ...

Comment feed

Suscribirse via correo

Celiacos e Intolerantes

www.icurae.com

Tienda online de productos para Celiacos e Intolerantes

Anuncios Google

Alimentos Para La Salud

Dieta Sin Gluten

Intolerancia Al Gluten

Gestión anuncios

LA RAZÓN.es



Noticias, artículos...

Buscar

- Quiénes somos
- Contacto
- Sugerencias
- Tarifas
- Protección de datos
- Aviso Legal

Secciones

- Portada
- Opinión
- España
- Internacional
- Economía
- Sociedad
- Religión
- Deportes
- Cultura
- Toros
- Ediciones
- Gente

Servicios

- Tarifas Publicitarias
- Promociones
- Estrenos de Cine
- Rincón Tecnológico
- Programación TV
- El Tiempo
- Clasificados
- La Tienda Online
- Hoteles
- Páginas Blancas
- Páginas Amarillas
- Restaurantes Hoy
- Callejero
- Hemeroteca
- Cursos
- Electrónica
- Madrid HiFi