

SENSIBILIDAD AL GLUTEN, UNA NUEVA FORMA DE ENFERMEDAD CELÍACA

No pueden ser calificados como intolerantes o alérgicos, a pesar de que esta proteína procedente de los cereales les hace enfermar, pero sus síntomas son muy parecidos **POR P. M.**

Es una enfermedad de nuevo diagnóstico que padece una de cada 17 personas, lo que viene a ser el 6 por ciento de la población, según se desprendió del XVI Simposio Internacional de la Enfermedad Celíaca celebrado en Oslo en 2011. Pero en la mayoría de los casos el paciente lo desconoce.

Nos referimos a la sensibilidad al gluten no celíaca, «una patología que está tan relacionada con la celiaquía que la Asociación Madrileña de Celíacos nos ha pedido que hablemos de enfermedad celíaca para referirnos en su conjunto tanto a los que padecen intolerancia absoluta al gluten como a los sensibles, que pueden llegar a tolerar esta proteína tras un tratamiento», explica el doctor Gonzalo Guerra Flecha, fundador del Centro Médico-Quirúrgico de Enfermedades Digestivas.

Estos pacientes con sensibilidad al gluten no pueden ser calificados como intolerantes o alérgicos, a pesar de que esta proteína les hace enfermar, pero sus síntomas son tan parecidos a los de los celíacos que la precisión en el diagnóstico se presenta como fundamental.

Síntomas

Dolor persistente o hinchazón abdominal, diarreas frecuentes, ecemas o erupciones en la piel, dolor de cabeza, fatiga y confusión, estreñimiento, náuseas y vómitos, anemia, adormecimiento o dolor de las extremidades serán los síntomas que puede padecer una persona con sensibilidad al gluten.

Cuando una persona sospeche que puede tener este problema debería acudir a su médico, quien le derivará al especialista de Digestivo: «Este debe hacer una serie de pruebas diagnósticas: estudio serológico, estudio genético y endoscopia intestinal con toma de varias muestras de mucosa duodenal para biopsia. En la sensibilidad al gluten la mucosa intestinal puede ser normal o presentar solamente un infiltrado linfocitario», afirma el experto.

«Pero, dado que hoy en día todavía no se ha encontrado un marcador biológico específico de la sensibilidad al gluten, el tratamiento posterior, en realidad, ayudaría a apoyar y confirmar el diagnóstico», matiza la doctora Isabel



Para estar seguros de escoger alimentos sin gluten o con menos de 10 ppm seguir la marca de garantía de la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos).

Ojeda, codirectora y alergóloga de la Clínica Ojeda.

Este tratamiento consta de dos fases: la primera consiste en realizar una dieta estricta exenta de alimentos procedentes de los cuatro cereales con gluten (trigo, cebada, centeno y avena), pero además, dado que el gluten se está utilizando

en la industria alimentaria como saborizante de muchos alimentos manufacturados, se deben comprobar las etiquetas y buscar alimentos etiquetados «sin gluten».

Su duración, al menos 6 meses, aunque algunos autores defienden que se alargue a un año. «En esta fase hay que comprobar una mejo-

¿QUÉ PRUEBAS SON NECESARIAS PARA UN DIAGNÓSTICO CORRECTO DE ESA SENSIBILIDAD?

Ante la sospecha de un trastorno relacionado con el gluten hay que determinar si se trata de una alergia, de una enfermedad celíaca o de una sensibilidad al gluten. Para ello deben realizarse los siguientes estudios:

Estudio genético: a través de un análisis de sangre o muestra de saliva se puede conocer si el sujeto es portador de los genes que se asocian con enfermedad celíaca o con sensibilidad al gluten.

Estudio inmunológico: es una prueba fundamental que sirve para saber si el paciente genera anticuerpos que reaccionan contra el gluten y le hacen enfermar. Esta analítica debe incluir los marcadores serológicos propios de la enfermedad celíaca (anticuerpos anti gliadina, anti endomisio y an-

titransglutaminasa tisular). Los pacientes de enfermedad celíaca dan positivo en esta prueba, pero no así las personas con sensibilidad al gluten. También se incluyen los marcadores que indican que se padece alergia al gluten (anticuerpos IgE o Inmunoglobulina E) para poder descartarla.

Pruebas cutáneas en prick: se realizan en la piel del antebrazo, aplicando una gota de los diversos alérgenos de cereales y realizando una pequeña punción con una lanceta. El resultado se obtiene en un tiempo récord de 15 minutos.

Biopsia intestinal: mediante una endoscopia con sedación, se extrae una muestra de tejido del intestino delgado superior para analizar si está dañado y el grado de lesión.

¿QUÉ ES EL GLUTEN?

El gluten es una proteína que se encuentra en cereales de consumo tan habituales como el trigo, la cebada, el centeno o la avena; y en otros cereales que son de consumo menos frecuente como pueden ser la espelta (también llamado trigo salvaje) y el triticale (cereal mezcla de trigo y centeno).

ría importante de los síntomas del paciente, que se puede evaluar mediante herramientas clínicas», explica la doctora Ojeda.

Mientras, en la segunda fase, se trata de dejar que la persona reintroduzca alimentos procedentes de los cereales con gluten, y comprobar si reaparecen los síntomas.

«Esta etapa ayudaría a la confirmación del diagnóstico de sensibilidad al gluten, si bien es verdad que aquellas personas que han notado mucha mejoría al retirar el gluten y cuyos síntomas alteraban mucho su calidad de vida se resisten a volverlo a introducir», agrega la doctora.

¿Se cura la sensibilidad?

En principio, y por el momento, no. Según la doctora Ojeda todavía hay que aclarar qué mecanismos están implicados en esta sensibilidad al gluten no celíaca y si se trata en realidad de casos de «enfermedad celíaca potencial».

Si así fuera y se encontrara un tratamiento definitivo para esta patología, también podría ser útil para personas con sensibilidad al gluten.

Ahora, varios equipos de investigación están buscando una vacuna. Uno de los más avanzados es el Instituto de Investigación Médica Walter y Eliza Hall (Melbourne, Australia): «Bob Anderson y un equipo de científicos de Australia y el Reino Unido consiguieron identificar tres fragmentos del gluten claves en esta enfermedad, a partir de los cuales se ha desarrollado la primera vacuna, Nexvax2, por la compañía farmacéutica americana ImmusanT, pero todavía se encuentra en fase de experimentación», afirma la experta alergóloga.

6%
DE LA
POBLACIÓN
-1 DE CADA 7
PERSONAS-
TIENE
SENSIBILIDAD
AL GLUTEN