

La Celiaquía, una enfermedad que afecta al 1% de la población mundial

El 27 de mayo se celebra en nuestro país el Día Nacional del Celiaco, una Jornada con la que la Federación de Asociaciones de Celíacos de España – FACE - pretende dar visibilidad a una enfermedad que, según la entidad, afecta a 1 de cada 100 personas en el planeta, lo que la convierte en la condición genética con más prevalencia en el mundo occidental

Según la Associació Celíacs de Catalunya, la celiaquía es un trastorno sistémico, que puede manifestarse a cualquier edad, de base autoinmune y de carácter permanente, que se desarrolla en individuos genéticamente predispuestos, inducido por la ingesta de gluten, una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut® y triticale, y que provoca una atrofia de las vellosidades del intestino delgado, lo que que afecta a la capacidad de absorber los nutrientes de los alimentos.

La celiaquía. Su variada sintomatología dificulta un diagnóstico precoz

La celiaquía tiene una sintomatología de lo más diversa (pérdida de peso, en algunos niños puede darse retraso en el crecimiento, vómitos, diarreas, distensión abdominal, anemia ferropénica, alteraciones del carácter o incluso, infertilidad), e incluso puede no presentar ningún síntoma, de ahí la dificultad de su diagnóstico, lo que hace que más del 85% de las personas celíacas no puedan ser diagnosticadas a lo largo de su vida, y las que lo son lleguen a pasar un duro y angustioso proceso que puede alargarse una media de 7 años.

Un diagnóstico rápido y seguro se vuelve en ocasiones vital para el celíaco, ya que hoy por hoy el único tratamiento para paliar los efectos de la celiaquía es mantener una estricta dieta sin gluten de por vida, con lo que el paciente consigue de forma gradual la total reparación de la lesión intestinal. El que una persona celíaca sea asintomática no significa que la ingesta de gluten no esté afectando de forma grave a su salud, llegando a ocasionar en las situaciones más graves cáncer de estómago o un linfoma.

En la actualidad se está avanzando, y mucho, en una mejora en el diagnóstico de la enfermedad, aunque hasta el momento la única prueba fiable continúa siendo la biopsia del intestino. También ayuda conocer los antecedentes genéticos, o realizar una prueba tan sencilla como un análisis serológico, lo que puede dar indicios de una celiaquía.

En la plataforma médica SmartSalus se dan cita los profesionales más relevantes en la detección de la celiaquía y otras intolerancias y alergias, ya sean alimenticias, o a medicamentos y agentes externos.

Celiaquía y sensibilidad al gluten no Celíaca. Diferencias y similitudes

Según fuentes de la Associació Celíacs de Catalunya, la sensibilidad al gluten no Celíaca se diagnostica en pacientes en los que hay evidencia de que la patología que sufren es causada por la

ingesta de gluten, pero se les ha descartado previamente que sean celíacos o que tengan alergia al gluten.

A diferencia de la persona celíaca, la persona sensible al gluten presenta los anticuerpos y los marcadores de susceptibilidad negativos, y las biopsias duodenales realizadas les han salido negativas o con cambios mínimos.

Desde el punto de vista clínico no se diferencian mucho ambas condiciones, aunque los síntomas de la persona sensible al gluten son sobre todo manifestaciones extradigestivas, como alteraciones del comportamiento, dolor de huesos y articulaciones, pérdida de peso, fatiga crónica o calambres, entre otros.

El diagnóstico se confirma cuando, una vez descartada la celiaquía y la alergia al trigo, se aprecia una mejora al hacer la dieta sin gluten y la recaída del paciente cuando el gluten es reintroducido en su alimentación. El tratamiento es, por consiguiente, y al igual que en el paciente celíaco, dieta sin gluten estricta a lo largo de toda su vida.

Reivindicaciones del celíaco en el Día Nacional de la Celiaquía

El Día Nacional de la Celiaquía presenta al celíaco una oportunidad única para reivindicar, año tras año, y a través de las entidades que lo representan, una serie de medidas para mejorar su calidad de vida y la de su entorno.

La rebaja del IVA de los productos alimentarios sin gluten hasta el tipo superreducido del 4%, ya que, al no existir ningún tratamiento para su cura, éstos están considerados productos de primera necesidad; o la aprobación de ayudas económicas y beneficios fiscales para las personas celíacas son dos de las principales reivindicaciones del colectivo.

Pero hay más, como un mayor control en la inspección en seguridad alimentaria, principalmente en lo referente a composición, identificación y etiquetaje de los productos sin gluten; incrementar las campañas de sensibilización dirigidas al sector restaurador y hostelero para que introduzcan en sus cartas menús sin gluten; diseñar campañas dirigidas al sector sanitario, para la mejora del diagnóstico de la enfermedad, o llevar a cabo las gestiones oportunas para que en los comedores escolares, en las universidades u hospitales de nuestro país se disponga de menús adaptados a las personas celíacas.

Datos de contacto:

Laura Herrero
Comunicación SmartSalus
609127490

Nota de prensa publicada en: [Badalona](#)

Categorías: [Medicina](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad Infantil](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Ocio para niños](#) [Biología](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>