



La celiarquía aumenta su prevalencia en adultos

Las nuevas pruebas diagnósticas han permitido la identificación de otras enfermedades relacionadas con el gluten similares a la celiarquía

MADRID
REDACCIÓN
 dmredaccion@diariomedico.com

El 20 por ciento de los casos diagnosticados de celiarquía son en personas mayores de 40 años, según los datos de la Sociedad Española de Patología Digestiva, por lo que ha dejado de ser considerada como una enfermedad infantil en el Día Nacional del Celíaco.

Los expertos estiman en un uno por ciento la prevalencia de la enfermedad, aunque algunos estudios indican que cerca del 75 por ciento de casos reales aún están sin diagnosticar. Federico Argüelles Arias, especialista en patología digestiva y experto de la SEPD, advierte de que "existen muchos casos sin identificar porque los pacientes no manifiestan síntomas o presentan síntomas no digestivos que hacen que el diagnóstico se retrase durante años y que el paciente visite numerosos médicos hasta llegar al especialista del aparato digestivo".

En este sentido, los expertos suelen describir la enfermedad celíaca como un iceberg. "Según esta metáfora, el hielo exterior serían los casos de enfermedad celíaca diagnosticados porque presentan síntomas típicos, mientras que permanecen ocultos bajo el agua los casos más difíciles de detectar", explica Argüelles. Gracias a un mayor conocimiento de la enfermedad en los últimos años está me-



Federico Argüelles Arias.



Francesc Casellas Jordá.

yorando el diagnóstico, y los clínicos tienen en cuenta los síntomas no digestivos antes de descartar la enferme-

dad definitivamente.

La mejora de la tecnología en las pruebas diagnósticas y un mayor conocimiento de

los mecanismos desencadenados por el gluten han permitido detectar otros trastornos relacionados con el consumo del gluten como la alergia al gluten. "Estamos empezando a reconocer la sensibilidad al gluten no celíaca y sabemos que tiene una sintomatología muy parecida a la enfermedad celíaca, pero actúa mediante otros mecanismos relacionados con la inmunidad y que no tiene el componente hereditario", concluye Francesc Casellas Jordá, especialista en Aparato Digestivo y miembro de la SEPD.

Comida apta para celíacos

La Federación de Asociaciones de Celíacos en España (FACE) ha aumentado la lista de alimentos permitidos para paliar la falta de tolerancia al gluten. Entre los productos autorizados destaca la inclusión de varios tipos de galletas, congelados, dulces, tortillas, embutidos o pastas fabricadas por empresas de alimentación que facilitan a los celíacos el seguimiento de una dieta variada, minimizando las molestias de la enfermedad.