****

**El 'peligro' de las alergias en Valladolid: "La polinización es más duradera"**

**El aumento de las temperaturas derivado del cambio climático provoca que los síntomas se prolonguen durante todo el año**



[](https://www.tribunavalladolid.com/autor/2141308/pablo-alvarez-rodriguez)

**[Pablo Álvarez Rodríguez](https://www.tribunavalladolid.com/autor/2141308/pablo-alvarez-rodriguez)**

Martes, 28 marzo 2023

Con la llegada de la primavera, las temperaturas comienzan a subir y **las alergias vuelen a ser parte del día a día de muchos vallisoletanos**. Según datos por **SEAIC (Sociedad española de alergología e inmunología clínica)**,**8 millones de españoles** sufren algún tipo de alergia al polen. A nivel regional, **Castilla y León** es una de las comunidades donde la previsión de concentración de granos de polen apunta a ser más elevada esta primavera, superando los 5.3000 granos/m3.

**Alicia Armentia**, médico especialista de alergia en el**Hospital Río Hortega de Valladolid,** relata para TRIBUNA cómo el **cambio climático ha provocado que las alergias se prolonguen más allá de la estación primaveral.** "*Realmente, el polen afectaba anteriormente más en la época primaveral, pero ahora, debido al cambio climático, hay una subida térmica que hace que la polinización de todas las especies sea más duradera y durante un periodo de tiempo mayor",*señala.

Armentia detalla, además, cómo**las gramíneas y el polen son algunas de las especies que más alergia ambiental generan,** a lo que se suma **el plátano de sombra**, habitual en los paisajes urbanos. A su vez, **los hongos** asociados a la época de cosecha son un potencial peligro para la población. "*Los hongos vendrán sobre todo en la época de la cosecha. Es muy agresivo, causa mucha asma y afecta a mucha gente",*describe Armentia.

A pesar de asociarse a exteriores, **la alergia también está presente en los interiores de los hogares**.*"Durante todo el año hay muchos ácaros. Hay ácaros de interio en las casas, sobre todo relacionados con humedades. A mayores, también hay ácaros que dan síntomas de asma profesional, que son los que hay en cereales, cultivos, piensos almacenados",*explica.

**Un diagnóstico temprano puede evitar situaciones de peligro de cara al futuro.** La especialista destaca la importancia de acudir a un especialista cuando se detectan los primeros síntomas: "*Un simple diagnóstico de alergia al polen nos da las claves de cómo protegernos, cuál es la época de polinización y tratar de evitarlo. Con tan sólo conocer al enemigo, ya tenemos media batalla ganada. Un diagnóstico temprano es esencial".***Es común observar cómo la gente se automedica sin contar con el beneplácito de los médicos.** Por ello, Armentia recuerda el **peligro de tomar analgésicos y antibióticos sin conocer sus efectos secundarios**. "*Causan muchos más fallecimientos los analgésicos y los antibióticos en población alérgica que otro alérgeno ambiental o alimentario. Tienen efectos secundarios que son descritos en la ficha técnica que conviene leer",*recomienda.

**El peligro de las alergias alimentarias**

Las alergias ambientales no son las únicas que afectan a la población, ya que **la alergia alimentaria es una de las cuales los pacientes** intentan evitar. En Valladolid, **ABBLAA (Asociación Basada en la Lucha de los Alérgicos Alimentarios)** lucha por un mayor reconocimiento de una problemática cada vez más común. Se estima que en España hay **dos millones de personas** que lidian con ello a diario. Algunas de las más habituales son los alimentos como **el pescado y los frutos secos.**

Desde la asociación, remarcan**la diferencia entre intolerancia y alergia:***"Una intolerancia afecta a al sistema digestivo, mientras que una alergia puede afectar a cualquier órgano del cuerpo, desde picor de boca, a nivel de piel, hasta al sistema respiratorio o al sistema digestivo. Si se acumulan una serie de síntomas puede producir la anafilaxia, que es una reacción grave y potencialmente mortal. En una intolerancia no va peligrar nunca la vida del paciente, en una alergia sí".*

**El conocimiento en torno a la enfermedad es clave para poder hacer frente a la situación.** La alergia alimentaria no solo se da por ingesta, sino que también se produce por contacto e inhalación.**Por esa razón, se trata de una situación que deben de tener en cuenta en los restaurantes a la hora de ofrecer sus productos***. "El comer fuera para nosotros es más complicado, sí que es cierto que cada vez más restaurantes se están formando y tomando el tema con la seriedad que merece y con la gravedad que tiene. Deben de estar lo suficientemente formados a la hora de manipular un alimento, porque simplemente una tabla manipulada ya está contaminanda, y puede generar una reacción grave",*explican desde el colectivo.

**Una de las demandas de la asociación es la puesta en marcha de una normativa que obligue a las empresas alimentarias a etiquetar correctamente el producto**. "*No hay una ley que obligue a etiquetar el puede contener o contiene, ya que las empresas no están obligadas a dar ese dato. Algunas veces no te puedes fiar porque no están obligadas. No todas la hacen",*sentencian.