

Este número final de *Archivos de Alergia e Inmunología Clínica* (número 4) del año 2021 trae a vuestra consideración un importante bagaje de conocimientos y herramientas para comprender la patogenia de enfermedades con compromiso inmunológico, su detección y tratamiento.

Se actualiza el valor de la alimentación como disparador o acrecentador de enfermedades autoinmunes del SNC (esclerosis múltiple). En un elegante artículo de revisión procedente de Cartagena de Indias, Colombia, se tocan excitantes tópicos como la ingesta de alimentos perniciosos para esta patología, tales como azúcares y lípidos así como su relación con la microbiota. Otro aspecto es la mejoría que producirían los alimentos frescos verdes, frutos secos, cereales y legumbres. Esta es una interesante propuesta para modificar el estilo de vida de la comunidad. Además, presenta el efecto modulante positivo para tolerancia de vitamina D y oligoelementos como selenio y zinc.

También de Cartagena de Indias, Colombia, se hace un aporte al valor del *Helicobacter pylori* como causante de alteraciones digestivas importantes, tales como gastritis crónica, de la cual es causa de un 40% de los casos. Esto se debe al efecto de activación crónica y escape al control del sistema inmune en los nichos que fabrica esta bacteria gram negativa. Ella se adapta al pH del estómago, donde sobrevive y ocasiona dispepsia, náusea, vómitos e impide una correcta tolerancia digestiva. Además, es causa de cáncer gástrico y linfomas del sistema MALT. Esta bacteria es difícil de controlar, se presenta universalmente y en especial en regiones con mala salubridad y pobreza. Por tanto, se la debe tener en cuenta en todo proceso digestivo sin causa determinada.

Desde Montevideo, Uruguay, se presenta un interesante trabajo sobre el uso de tecnologías digitales vía APP en teléfono celular. Esta investigación con un programa en APP estudia la polinología y presencia de esporas de hongos en Montevideo y a diario la envía al medio para que las personas alérgicas conozcan el estado del medioambiente, con alta correlación con sus patologías. Este procedimiento que se origina en el Hospital Pasteur de Montevideo y la Facultad de Ciencias de la Ingeniería de Montevideo, Uruguay, es revolucionario, ya que usa elementos cotidianos como celulares y APP para llegar a la población en general y en especial a alérgicos. Este procedimiento va más allá de lo individual y se proyecta como herramienta aplicable a la Salud en general y en especial la Alergología.

Por último, se publica un trabajo sobre alergia a alimentos IgE dependiente. En los últimos 30 años la alergia a alimentos ha aparecido como un importante problema clínico, en especial en el mundo occidental. No solo por su prevalencia, que prácticamente se ha duplicado en número de casos, sino por la severidad de los cuadros clínicos. En este número presentamos dos aspectos diferentes de los alimentos sobre el sistema inmunológico. Ambos tienen pérdida de la tolerancia: uno la revisión primera sobre autoinmunidad y Esclerosis múltiple. El último trabajo es sobre sensibilidad IgE dependiente para alérgenos de alimentos. Aquí se analiza una herramienta importante por lo fácil de utilizar y el escaso valor monetario que representa: la pruebas del *prick* y *prick to prick* a alimentos. Su negatividad es un indicador importante de no alergia alimentos, que le otorga alta especificidad. La prueba positiva, muy sensible y menos específica, tiene variantes según las etnias el tipo de alimento. Se presenta en este trabajo una línea de estudios realizado en Argentina, donde los grandes 8 alimentos, (leche de vaca, huevo, trigo, maní, soja, frutos secos pescados y mariscos) no son los únicos inductores de alergia alimentos, aquí aparece la carne de vaca como alimento preponderante. Esto se debe al alto nivel de ingesta del alimento desde la infancia, leche de madre con ingesta de carne y posteriormente en la dieta diaria de los pobladores de Argentina. Finalmente esperamos que este número contribuya al conocimiento de la tolerancia oral, de la sensibilización alimentos y al valor de herramientas simples para llegar al diagnóstico de Alergia a Alimentos y tratamiento correcto. Así como al uso de nuevas técnicas de comunicación para prevenir las enfermedades alérgicas inhalatorias.

Dr. Juan Carlos Muíño

Editor