



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?

© Pogonici - Fotolia.com

La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?

Domingo, 21 de septiembre 2014

Normalmente hablamos de las medidas de seguridad que se deben tomar en cocinas y comedores escolares para evitar problemas con los niños alérgicos. A pesar de ello, el riesgo '0' no existe. Si tenemos en cuenta además, que también se dan alergias no alimentarias, vemos que la realidad es que la mayoría de los ataques alérgicos en niños se producen en el colegio. La Seicap elaboró hace un tiempo un decálogo de actuación para que el personal escolar sepa cómo actuar ante una crisis.

Dos de cada tres colegios españoles tiene al menos un niño con riesgo de sufrir anafilaxia y, sin embargo, la mayor parte no están preparados para garantizar su seguridad. Así lo denunció hace tiempo la Sociedad Española de Inmunología Clínica y Alergia Pediátrica ([Seicap](#)), que elaboró un decálogo con medidas para que el personal escolar sepa cómo actuar ante una crisis.

Las alergias afectan a una cuarta parte de los niños escolares europeos, reducen su calidad de vida y pueden repercutir en su rendimiento escolar y en muchos casos provocar faltas de asistencia. Pueden aparecer reacciones severas de alergia alimentaria por primera vez en la escuela, y de hecho, globalmente un 20% de reacciones de alergia alimentaria ocurren en las escuelas. Hasta dos tercios de las escuelas tienen como mínimo un niño con riesgo de anafilaxia pero muchas están insuficientemente preparadas. Según diversos protocolos, es necesario que las escuelas y los médicos adopten un enfoque global para la reconocer e iniciar el tratamiento de las reacciones alérgicas.

Las alergias alimentarias

Según afirma la Seicap en su página web, *"la alergia alimentaria tiene una gravedad variable, desde problemas que pasan desapercibidos, hasta reacciones severas que pueden incluso producir la muerte. Otros efectos de la alergia a alimentos son los posibles problemas nutricionales por una dieta muy restrictiva, y el impacto que tiene sobre la calidad de vida del paciente y de sus familiares"*.

La alergia a alimentos es frecuente en niños escolares, con una prevalencia global estimada en el 4-7%. Los síntomas en un niño con alergia alimentaria pueden afectar varios órganos e incluyen habones o hinchazón (angioedema facial), vómitos, dolor abdominal, diarrea, ronquera o cambios en la voz, sibilantes, disnea, estornudos y/o problemas cardiovasculares como mareo o pérdida de conciencia. La leche de vaca, el huevo, el cacahuete, los frutos secos, el trigo, la soja, el pescado y los crustáceos son los alimentos que causan reacciones alérgicas con mayor frecuencia.

Las reacciones alérgicas por alimentos pueden ocurrir en el aula, el patio, o el comedor escolar. Los síntomas iniciales pueden ser leves y son difíciles de interpretar si se carece de formación. Es por eso que todo el personal escolar debe recibir formación sobre el reconocimiento y el tratamiento precoz de las reacciones alérgicas para que se pueda administrar la medicación de urgencia sin retraso. Igualmente el personal de cocina y los monitores del comedor deben estar bien informados acerca de las alergias alimentarias que puedan tener los alumnos.

Decálogo de actuación en los colegios

Dada la situación de riesgo de padecer reacciones alérgicas en la escuela, para tener una mayor seguridad, el Grupo de Trabajo de Educación Sanitaria de la Seicap, redactó en noviembre de 2012, un decálogo de medidas de actuación. Los diez puntos del documento son los siguientes:

1. Designar una persona responsable de la organización general de la atención al niño con reacciones alérgicas o asmáticas severas. Esta persona debe asegurarse de que el niño en riesgo está bien identificado por todo el personal del colegio.
2. Estar en posesión del informe del diagnóstico y el tratamiento que haya elaborado el especialista pediátrico. Los padres deben facilitar una copia del mismo al personal de la escuela.
3. El responsable designará a varias personas que sepan cómo actuar ante una reacción de un niño concreto.
4. El personal escolar debe recibir formación por parte de un profesional sanitario sobre la evitación de alérgenos y el reconocimiento

y tratamiento de urgencia ante una reacción alérgica.

5. El responsable debe custodiar la medicación de urgencia en un lugar seguro pero accesible en caso de emergencia.

6. El responsable deberá saber administrar la medicación de urgencia en el caso de que no pueda haber retrasos.

7. Los responsables deben conocer los circuitos de atención médica urgente y de aviso a padres o tutores

8. El personal de cocina y los monitores del comedor deben estar bien informados acerca de las alergias alimentarias que puedan tener los alumnos.

9. El personal del colegio debe tomar precauciones en todas las zonas de la escuela: aulas, patios, gimnasios, campos de deporte, laboratorios, talleres, autobuses, etc; pero también en todas aquellas actividades realizadas fuera del colegio como excursiones o viajes.

10. El personal del colegio debe tener inmunidad frente a acusaciones judiciales por las consecuencias de administrar la medicación de urgencia o rescate.

Guía norteamericana sobre alergia alimentaria para la comunidad escolar

La Nea Hin es la rama de salud y seguridad sin fines de lucro de la Nea (*National Education Association*), la organización laboral independiente más grande de EEUU (representa a más de tres millones de trabajadores de la educación). La misión de Nea Hin es mejorar la salud y la seguridad de la comunidad escolar, mediante el desarrollo y la divulgación de información y programas que eduquen y fortalezcan a los profesionales escolares e incidan positivamente en la vida de los alumnos.

Con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EEUU, La Nea Him llevó a cabo un proyecto que culminó con la publicación de la guía *Alergias a los alimentos: lo que el personal de la escuela debe saber*.

Esta publicación explica lo que el empleado de la escuela debe saber acerca de las alergias a los alimentos y las reacciones alérgicas en la escuela: ¿cuáles son los alimentos que con mayor frecuencia provocan una reacción alérgica?; ¿cuáles son los signos y síntomas de una reacción alérgica grave, con peligro de muerte?; ¿qué es la anafilaxis?; y ¿qué le corresponde a la escuela hacer para ayudar a manejar las alergias a los alimentos?

La guía, que cuenta con una traducción al español, está ilustrada y escrita de una manera muy didáctica y práctica ([descarga de la guía en .pdf](#)).

Noticias Relacionadas

- [Vital en colectividades: ¿cómo administrar la adrenalina en caso de reacción alérgica?](#)
- [Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva](#)
- [Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina](#)
- [La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos](#)
- [Colonias de verano y alergias alimentarias; la clave está en prevenir, planificar e integrar](#)
- [La Semana Mundial de las Alergias, nueva oportunidad para la concienciación](#)
- [La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?](#)