



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Alergias en campamentos de verano: la importancia de una gestión integral

©Depositphotos.

Alergias en campamentos de verano: la importancia de una gestión integral

Martes, 18 de junio 2024

Más allá de las alergias alimentarias, los campamentos de verano deben considerar una amplia gama de posibles desencadenantes de reacciones alérgicas. Desde el polen y los insectos hasta los animales y los productos de higiene personal, un enfoque integral es crucial para garantizar la seguridad y bienestar de todos los participantes. Xabier Munioitz, nuestro colaborador especialista en alergias, destaca las estrategias clave para una gestión efectiva de alergias en los campamentos.

Los campamentos de verano han avanzado significativamente en la gestión de las alergias alimentarias, gracias a la experiencia adquirida durante el curso escolar y otras actividades organizadas. Sin embargo, a menudo se pasa por alto la importancia de las alergias ambientales y otras fuentes potenciales de reacciones alérgicas, como los animales y productos de uso diario. Este artículo destaca la importancia de una gestión integral de las alergias para asegurar la protección y bienestar de todos los participantes en los campamentos de verano.

Más allá de las alergias alimentarias

Aunque los menús sin alérgenos están cada vez mejor gestionados, es fundamental recordar que las alergias no se limitan a los alimentos. Aquí se detallan algunas consideraciones adicionales que deben tenerse en cuenta:

1. Alergias ambientales:

- Polen y plantas: las alergias al polen son comunes y pueden ser exacerbadas por la presencia de árboles, césped y flores en los campamentos. Es crucial identificar y minimizar la exposición a estos alérgenos.
- Moho: las áreas húmedas y mal ventiladas pueden favorecer el crecimiento de moho, un alérgeno común que puede causar problemas respiratorios y de la piel.
- Insectos: picaduras de insectos como abejas, avispas y mosquitos pueden desencadenar reacciones alérgicas graves en algunos niños y adolescentes. Se deben tomar medidas para controlar la población de insectos y proporcionar repelentes adecuados.

2. Alergias a los animales:

- Mascotas y animales de granja: algunos campamentos tienen animales como parte de sus actividades. Es esencial conocer las alergias de los niños y adolescentes a estos animales y limitar la exposición cuando sea necesario.
- Animales silvestres: el contacto accidental con animales silvestres también puede desencadenar reacciones alérgicas. Educar a los participantes sobre la fauna local y cómo evitar el contacto puede prevenir incidentes.

3. Productos de uso diario:

- Cremas solares y repelentes: algunos ingredientes en las cremas solares y repelentes de insectos pueden causar reacciones alérgicas. Se deben usar productos hipoalérgicos y comprobar que no contengan alérgenos conocidos para los niños y adolescentes.
- Productos de higiene personal: champús, jabones y otros productos de higiene personal también pueden contener alérgenos. Es recomendable que los niños y adolescentes traigan sus propios productos si tienen sensibilidades específicas.

Alergias alimentarias: mejor gestión, mayor vigilancia

Aunque las alergias alimentarias están cada vez mejor gestionadas en los campamentos de verano, es crucial no descuidarlas. La reactividad cruzada y los errores comunes en la preparación de alimentos pueden presentar serios riesgos:

1. Reactividad cruzada: algunos alimentos pueden desencadenar reacciones alérgicas debido a la similitud en la estructura proteica con otros alérgenos. Por ejemplo, alguien alérgico a los cacahuets podría reaccionar también a otras legumbres

como los garbanzos. Es vital comprender y monitorear estos posibles cruces para evitar incidentes.

2. Contaminación cruzada: asegurarse de que no haya contaminación cruzada en la cocina es esencial. Los utensilios, superficies y equipos de cocina deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente para evitar la transferencia de alérgenos.
3. Errores humanos: incluso con protocolos establecidos, los errores humanos pueden ocurrir. Es importante que el personal esté altamente capacitado y atento a los detalles, y que se realicen revisiones constantes de los procedimientos de seguridad alimentaria.

Estrategias para la gestión integral de alergias

1. Fichas detalladas de salud:
 - Información completa: las fichas de salud de los participantes deben incluir no solo alergias alimentarias, sino también cualquier otra alergia conocida, como al polen, animales, productos de cuidado personal, etc.
 - Historial de reacciones: documentar cualquier reacción alérgica previa y la gravedad de la misma ayuda al personal a estar mejor preparado.
2. Formación del personal:
 - Reconocimiento de síntomas: capacitar al personal para identificar los síntomas de diferentes tipos de reacciones alérgicas, desde las alimentarias hasta las ambientales.
 - Protocolos de emergencia: asegurarse de que todo el personal sepa cómo responder rápidamente en caso de una reacción alérgica, incluyendo la administración de medicamentos y el contacto con servicios de emergencia.
3. Ambientes controlados:
 - Mantenimiento y limpieza: mantener las instalaciones limpias y bien ventiladas para reducir la presencia de moho y polvo. Controlar la vegetación y los insectos en las áreas de actividad.
4. Comunicación abierta:
 - Con los padres: mantener una comunicación fluida con los padres sobre las medidas que se están tomando para gestionar las alergias. Informarles de cualquier incidente y las acciones emprendidas.
 - Con los participantes: educar a los niños y adolescentes sobre sus propias alergias y cómo evitar los desencadenantes. Involucrarlos en el proceso de cuidado puede empoderarlos y hacerlos sentir más seguros.

La gestión de alergias en los campamentos de verano debe ser integral y abarcar más que solo las alergias alimentarias. Al considerar también las alergias ambientales, a los animales y a productos de uso diario, los campamentos pueden ofrecer un entorno seguro y disfrutable para todos los participantes.

Con una planificación cuidadosa, una formación adecuada del personal y una comunicación abierta, es posible minimizar los riesgos y garantizar que todos los niños y adolescentes puedan disfrutar plenamente de la experiencia del campamento de verano.

Noticias Relacionadas

- [Desentrañando las alergias a las frutas: tolerancia alimentaria y nivel de IgE](#)
- [Frutas, huevos y lácteos, los tres grandes alérgenos entre los jóvenes en edad escolar](#)
- [Reactividad cruzada: cuando una alergia al polen puede desencadenar alergias alimentarias](#)
- [En verano, maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'](#)

Xabier Munioitz es fundador y CEO de la consultora [Laztan](#), especialistas en alergias, seguridad alimentaria y celiacía; cofundador y presidente de la asociación **ATX Elkartea**, y promotor del sello *Allergy Protection*. Consultor y formador especialista en multialergia y miembro de la comisión de Comedores Escolares del Gobierno Vasco. @:
x.munioitz@laztan.com.