[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Alicante el 06/11/2017

# [I.A. Biomarkers, la novedosa solución a las molestias originadas por alimentos](http://www.notasdeprensa.es)

## El 20% de la población española presenta una reacción adversa a algún tipo de alimento, según estudios de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición

La estrecha relación entre alimentación y salud es más que conocida por la sociedad. En lo que a esto se refiere es habitual escuchar a gente decir que determinado alimento no le sienta demasiado bien y le provoca dolores de cabeza, problemas estomacales, irritación cutánea, etc. Hasta el momento esto era conocido como intolerancia "pero lo cierto es que el estado del organismo en el que se producen síntomas negativos provocados por los alimentos se llama Inflamación Alimentaria", afirman desde el Grupo Información Alimentaria Biomakers. Es común oír hablar de intolerancias o alergias a alimentos; la alergia a algunos alimentos es una respuesta inmune de nuestro organismo cuya única solución es eliminar los alimentos que la provocan de la dieta. Por otro lado, las únicas dos intolerancias reconocidas son al gluten y a la lactosa. Todo lo demás podría corresponder a una Inflamación Alimentaria y para curarla no sería necesario eliminar los alimentos que la provocan de la dieta, sino más bien reeducar el organismo sin medicación y sin perder calidad de vida. "La inflamación alimentaria es un estado en el que nuestro organismo entra en conflicto con determinados grupos de alimentos", explican desde la Clínica. "Es importante tener en cuenta que este es reversible y además su solución es mucho más sencilla de lo que puede parecer, esta pasa por determinar el nivel de inflamación del paciente para conocer los grupos de alimentos que la producen y establecer la pauta alimentaria adecuada". El Grupo Inflamación Alimentaria Biomarkers liderada por el reconocido Doctor Manuel Asín, aterriza en España para dar a conocer la novedosa prueba de diagnóstico creada por el Profesor Speciani, que presenta numerosas ventajas con respecto a otros métodos existentes: una prueba mucho más sencilla y menos invasiva, una dieta de rotación que no contempla la exclusión de alimentos, un mayor número de medidores médico-científicos para determinar el nivel de inflamación del paciente y una amplia base científica, entre otros. El Grupo Inflamación Alimentaria Biomarkers, vinculada al grupo médico italiano GEK, cuenta ya con más de 20 centros prescriptores a lo largo del territorio nacional.

**Datos de contacto:**

Beatriz Justamante

664345129

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/i-a-biomarkers-la-novedosa-solucion-a-las](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Medicina Nutrición Gastronomía

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)