

## Capítulo 7

# DERMATOSIS EN HOSTELERÍA / SERVICIO DE LIMPIEZA / AMAS DE CASA

## Introducción

Dentro de este abigarrado grupo podemos considerar a trabajadores/as los cuáles van a realizar trabajos muy similares y están en contacto con sustancias similares. En muchas ocasiones los trabajos que realizan son por periodos breves, sin que se pueda determinar de forma fija cuáles son los productos que manipula y los puestos de trabajo en donde están ubicados. Son los casos de los trabajadores de la Hostelería los cuáles en ocasiones trabajan como cocineros/as, servicio de limpieza de los recintos, camareros o barman sin tener un puesto fijo y manipulando productos diversos según los días o según el puesto de trabajo. Otro punto conflictivo en estos enfermos es que muchos de ellos principalmente las mujeres desarrollaran en sus hogares el mismo trabajo y manipularan las mismas sustancias que en su profesión habitual.

Cada día adquieren mayor importancia las lesiones dermatológicas producidas por los múltiples agentes de uso o manipulación en las diversas funciones a realizar en estas actividades (TABLA 1). Se manejan productos muy variables dependiendo de las características específicas del trabajo, por lo que podremos observar la existencia de un verdadero almacén de productos químicos, biológicos, etc. (TABLA 2), al realizar las actividades laborales estos trabajadores de Hostelería, camareras, cocineras, servicio de limpieza etc.

La incidencia es difícil de evaluar, ya que por lo general estos pacientes no suelen acudir a consulta por dermatosis, ya que en muchas ocasiones; conocen la causa, pero saben que la solución que se les va a dar es abandonar su "puesto de trabajo" o realizar una protección imposible de realizar.

Para un estudio más metódico de estas dermatitis las clasificaríamos por los diversos agentes o factores que son capaces de producirlas (químicos, físicos, biológicos, plantas y vegetales) y por su clínica

## Clínica

Las lesiones van a estar localizadas principalmente en manos, las formas clínicas en ocasiones serán difíciles de interpretar debido a que en muchas ocasiones se sumaran agentes irritativos o alérgicos, sobre una constitución atópica o psoriasisica lo que hará que las lesiones adopten formas muy variadas, no fáciles de diagnosticar.

### - Dermatitis Irritativa

Es la forma más común en los trabajadores de la empresa, generalmente es una forma crónica rara vez es de causa aguda (solo en caso de accidente) siendo producida de forma acumulativa por reiteración de pequeñas agresiones o traumas físico-químicos.

Los agentes de la limpieza (jabones, lejías, detergentes, etc.) son los principales causantes ya que por su acción emulsionante desengrasan la piel, por su alcalinidad neutralizan el pH ácido de la misma, teniendo además una acción queratolítica, con lo cual alteran la capacidad de hidratación de la piel, otros factores condicionantes importantes son:

- **Temperatura del agua (fría o caliente en exceso)**
- **Tiempo en que las manos están sumergidas en agua**
- **Utilización de agentes abrasivos, estropajos, Scotch-Britte, cepillos, etc.**
- **Temperatura ambiental, los ambientes fríos y secos son dañinos para las manos**
- **Limpieza en seco, polvo etc.**
- **Tratamientos con esteroides de alta concentración**
- **Manipulación de alimentos, derivados, secreciones animales**

#### - A.- Forma clásica de dermatitis de desgaste.

Las manos están afectas en su totalidad con una piel seca, eritematosa, fisurada con mas afección en pulpejos de dedos, con ligera perdida de la sensibilidad. Puede existir afección ungueal con uñas quebradizas y despegadas del lecho ungueal. Es la forma típica "mano del ama de casa" que mejora espontáneamente al dejar de trabajar durante cierto tiempo.

#### - B.- Forma Minor o "Síndrome de las manos secas".

La dermatitis afecta a ambas manos preferentemente a las palmas y mas a la mano derecha, pudiendo afectar ligeramente el dorso, la zona mas afectada de la palma son los pulpejos de los dedos.

#### - C.- Pulpitis seca y fisuraria.

Afecta por lo general a los dedos pulgar, índice y medio respetando el resto de los dedos y que en muchas ocasiones cuando se desarrolla en la mano izquierda puede corresponder a una sensibilización al ajo o cebolla.

#### - D.- Formas agudas.

Con lesiones eritemato-vesiculosas, eritemato-escamosas localizadas con preferencia en dorso de manos y especialmente en articulaciones metacarpofalángicas o interfalángicas.



Dermatitis de contacto protéica



Dermitis protéica carne



Dermatitis irritativas en ama de casa



EAC por guantes de goma sensibilización a tiuranes

## - Dermatitis Alérgica

Las formas alérgicas son difíciles de diagnosticar ya que clínicamente pueden presentar un aspecto muy similar a las formas irritativas y solo un estudio detenido y exhaustivo nos podrá indicar el alérgeno o alérgenos causantes de las lesiones.

Por lo general las lesiones suelen ser de carácter más agudo y en ellas aparecerán con cierta frecuencia lesiones de aspecto vesiculoso en caras laterales de dedos o dorso y palmas de manos pudiendo adoptar las formas dishidroticas. En muchos casos el enfermo puede presentar además de la forma alérgica un dermatitis irritativa, lo cual complica aún más el diagnóstico, la dermatitis irritativa suele ser una fase inicial de alteración cutánea que puede facilitar una sensibilización posterior a uno o varios alérgenos.

## Agentes físicos

Se pueden producir por lo general accidentes por la manipulación de los distintos aparatos, desde las heridas o traumatismos por agentes cortantes hasta las quemaduras por objetos o líquidos calientes o por descarga eléctrica. La humedad, calor etc serán también factores a tener en cuenta.

En otras ocasiones la sequedad o el polvo hará que la piel sea más irritable con la aparición de lesiones secas en dorso y palmas de manos, que se acentúan con el uso indiscriminado de cremas de corticoides de alta concentración.

## Agentes biológicos

Además de las candidiasis cutáneas podremos observar que algunos de los alimentos de manipulación pueden ser causa de lesiones o procesos infecciosos sobre la piel, así se podrán observar con gran frecuencia la aparición de lesiones bacterianas periunguales producidas estafilococo coagulasa positivo, o el Erisipeloide de Rosenbach (*Erysipelothrix insidiosa*) o mal rojo del cerdo, que puede ser producido por diversos tipos de carnes y pescados con una afección de localización en la mano, consecutiva a un pinchazo o corte, que forma una placa eritematosa, caliente que evoluciona espontáneamente.

## Agentes químicos

Sería difícil y largo el poder enumerar la multitud de agentes químicos con los cuales se puede contactar en la hostelería y/o alimentación que se suman en muchos casos a la actividad de ama de casa, durante su trabajo en el hogar se van a utilizar gran cantidad de los productos químicos de uso habitual en la industria y en muchas ocasiones sin realizar las medidas de protección adecuada, ya que se piensa que lo que se utiliza para el hogar no tiene capacidad de afectar a la piel de la persona que lo maneja.

En otras ocasiones los productos químicos están presentes en materiales utilizados como protección (guantes, cremas protectoras,...) o incluso como forma de embellecimiento (perfumes, cosméticos etc...) pudiendo ser en estos casos el origen de las lesiones.

## Alimentos

Los alimentos tanto vegetales como animales van a contener numerosas proteínas las cuales en contacto con la piel pueden ser causa de las Dermatitis de contacto pro-

teínicas (DCP) las cuáles están consideradas como una combinación de una alergia inmediata (Tipo I) y una alergia tardía (Tipo IV) caracterizándose por su cronicidad con episodios de intensa reagudización, tras contactar el paciente con sustancias de elevado contenido proteico a las que se encuentra sensibilizado. Casi siempre se localizan en manos, fundamentalmente en la izquierda, aunque también pueden afectarse antebrazos y cara, especialmente los párpados.

## Mecanismos de producción

El mecanismo de producción no está bien clarificado se observa histológicamente la existencia de espongiosis y paraqueratosis en una piel normal, en dermis encontramos abundantes linfocitos que expresan IL-2, lo que sugiere una actividad inmunológica excluyendo los mecanismos de producción de una urticaria, pero el hecho que las lesiones se produzcan en tan solo 20 minutos y las epicutáneas no lo reproduzcan no ayudan a la comprensión, tampoco se trata de una irritación ya que el prick y la escarificación son específicos y demostrativos. De todo ello se deduce que puede tratarse de una combinación patogénica de factores inmunológicos y no inmunológicos en la producción de un cuadro clínico de expresión muy especial.

Las profesiones con manos húmedas tienen más posibilidades de desarrollar DCP debido a la pérdida de la función barrera de la piel, lo que facilita la penetración de las proteínas.

## Diagnostico

Es importante la sospecha diagnóstica de ésta entidad cuando nos encontramos ante pacientes con dermatitis de manos, más intensa en la izquierda, profesiones húmedas, en contacto con sustancias de alto contenido proteico y muestran epicutáneas negativas o no relevantes.

El diagnóstico, no siempre fácil de realizar, se efectúa mediante intradermoreacción, prick test, scratch o RAST, ya que casi siempre las pruebas epicutáneas son negativas a no ser que se efectúen sobre piel lesional, y eso debido a la dificultad que tienen las proteínas para atravesar la barrera cutánea.

## Formas clínicas

Poco tiempo después de su descripción por Horth en 1987, se observaron dermatitis con características de DCP en otros profesionales en contacto con sustancias de alto contenido proteico, fundamentalmente en proveedores de alimentos, veterinarios, charcuteros y matarifes. En el caso de los veterinarios, la sensibilización se desarrolla frente a placenta y líquido amniótico de vacas fundamentalmente, en estos casos para



Pricks positivos



Mano de limpieza



Pulpitis por ajo



Quemaduras por producto de limpieza

Llegar al diagnóstico concluyente se deberá efectuar prick y RAST a los propios fluidos del ganado ya que con frecuencia son negativos a los preparados comerciales.

También se ha observado que la posibilidad de desarrollar DCP en éstos profesionales se incrementa si son atópicos y/o están sensibilizados a pelo de animal; a la inversa, también se han visto reagudizaciones importantes de los cuadros atópicos en presencia de las sustancias de elevado contenido proteico.

Los matarifes y charcuteros, son los grupos profesionales que siguen a los veterinarios en frecuencia de sensibilización, siendo los factores que influyen en su desarrollo tanto la especie animal como las piezas con las que contactan, ya que provocan más DCP las vísceras que las partes musculosas, excepto para la carne de pollo, que es más alergizante el músculo que el hígado. Por lo que respecta a los matarifes, se sabe que se sensibilizan más a vísceras que al músculo del animal, siendo las carnes más alergizantes en orden decreciente las carnes de cerdo, vacuno, cordero y aves, aunque hay casos descritos de DCP a todas ellas. Se han observado casos de reactividad cruzada entre carne y epitelio animal del mismo o distinto grupo taxonómico, siendo el más conocido y frecuente el que existe entre el epitelio de gato y la carne de cerdo y que se conoce como síndrome de Drowet Sababah o síndrome gato-cerdo, siendo responsable la albúmina sérica de 67 Kda.

Existe otro grupo de pacientes con DCP no laboral sino derivada de la práctica de un hobby: la pesca, algunos pescadores desarrollan cuadros de DC proteica frente a los gusanos que utilizan como cebo para la práctica de éste deporte.

Las DC proteicas al pescado son frecuentes, siendo el bacalao uno de los que con mayor frecuencia origina éste cuadro y el alérgeno responsable de ésta sensibilización, parece que es una proteína quelante del calcio de PM 32,328 Kda. En general, se observan sensibilizaciones cruzadas entre pescados pertenecientes al mismo grupo taxonómico, aunque puede haber excepciones como. También se han descrito episodios de angioedema en un paciente alérgico al pescado desde siempre, por estar próximo a un pescadero que llevaba impregnado en la ropa de trabajo el olor a pescado.

Nosotros en 1993 describimos un caso de DCP en una cuidadora de delfinario que alimentaba a los delfines con arenques, presentaba cuadros de brotes de lesiones urticarianas, en párpados, manos acompañados de lesiones eczematosas en dedos, estas lesiones aparecían al manejar arenques, en el estudio se observó una sensibilización a la arenque y en la prueba de provocación oral desarrollo un ligero angioedema que se resolvió espontáneamente en 20 minutos .

Otros profesionales que con frecuencia desarrollan DCP a plantas son los jardineros, fruteros y verduleros. Las lesiones se localizan fundamentalmente en manos, aunque también se han descritos formas generalizadas fundamentalmente en pacientes con dermatitis atópica.

En estos caso se debe efectuar diagnóstico diferencial entre las DCP y las DC por plantas, utilizándose para ello el parche de lactona Mix sesquiterpénica o el Mix de compuestas.

## Alergenos

Los alérgenos implicados son numerosos como podemos observar en la TABLA 3,

**TABLA 1**

<p><b>LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA CASA:</b>                  Limpieza de habitaciones                  Limpieza de servicios (W.C)                  Cocina y limpieza                  Lavado de utensilios de cocina                  Lavado y planchado de ropas                  Limpieza y cuidado de muebles y suelos de madera</p> <p><b>MANIPULACION DE ALIMENTOS:</b>                  Limpieza de alimentos y preparación:                  Vegetales                  Animales                  Conservas                  Especies o aditivos alimentarios</p>	<p><b>CUIDADO DE NIÑOS:</b>                  Limpieza                  Alimentación                  Cuidados especiales (cremas, pomadas, jabones especiales)</p> <p><b>CUIDADO DE PLANTAS ORNAMENTALES O CONSERVACION JARDIN:</b>                  Conservación y manipulación de plantas                  Limpieza de jardín, conservación</p>
--	---

**TABLA 2**

<p><b>PRODUCTOS DE LIMPIEZA GENERAL:</b>                  Jabones                  Detergentes                  Lejías                  Desinfectantes                  Abrasivos (estropajos, scotch-brite)</p> <p><b>PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE MUEBLES Y SUPERFICIES DE MADERA:</b>                  Ceras                  Abrillantadores</p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS:</b>                  Animales:                  Carnes                  Pescados                  Derivados cárnicos                  Derivados lacteos                  Vísceras                  Vegetales:                  Ajo, cebolla, lechuga, tomate, endivia.                  Conservas:                  Especies o aditivos.</p>	<p><b>PRODUCTOS DE ORNAMENTACIÓN O DECORACIÓN:</b>                  Plantas y flores:                  Interior                  Jardín                  (Prímulas, tulipanes, etc.)</p> <p><b>PRODUCTOS DE CUIDADO DE PLANTAS Y FLORES:</b>                  Desinfectantes                  Abonos                  Insecticidas</p> <p><b>PRODUCTOS DE COSMETICA Y CUIDADO INFANTIL:</b>                  Cremas                  Jabones                  Colonias                  Medicación tópica</p> <p><b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN:</b>                  Guantes                  Cremas o pomadas de protección de manos</p>
--	--

**TABLA 3**

**ALERGENOS PRINCIPALES**

<p><b>METALES:</b>                  Níquel                  Cromo                  Cobalto                  Mercurio</p> <p><b>COMPONENTES DE GOMAS:</b>                  Tiurantes                  Mercaptos                  Carbamatos                  Aminas antioxidantes</p> <p><b>COSMÉTICOS:</b>                  Fragancias                  Bálsamo del Peru                  Lanolina                  Formol                  Kathon CG                  PPDA y derivados</p>	<p><b>PLANTAS Y VEGETALES:</b>                  Plantas:                  Primula                  Tulipán                  Carbamatos (insecticidas)                  Vegetales comestibles:                  Ajo, cebolla                  Endivia                  Lechuga                  Tomate</p> <p><b>ADITIVOS, ALIMENTOS:</b>                  Bálsamo del Peru                  Aldehido y alcohol cinámico                  Galatos</p> <p><b>OTROS ALERGENOS:</b>                  Trementina                  Colofonia</p>
---	--