

Opinión

Riesgos en la comunicación del riesgo: el caso de la carne y el cáncer

Poco después de que la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer diera a conocer sus resultados sobre carcinogenicidad de la carne roja y la procesada, los titulares sensacionalistas se sucedieron: “La OMS dice que las salchichas y el bacon son cancerígenos”. Aunque para los científicos pueda ser clara, no se trata de una clasificación fácil. La clave está en entender no solo qué significa “cancerígeno para los humanos” sino también en cómo se hace y en qué se basa esta clasificación.

Esteve Fernández 30 octubre 2015 22:24

El lunes pasado la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC por sus siglas en inglés) dio a conocer los resultados del grupo de trabajo sobre carcinogenicidad de la carne roja y de la carne procesada. En resumen: la carne roja se considera como “probablemente cancerígena para los humanos” (grupo 2A de su clasificación) y la carne procesada como “cancerígena para los humanos” (grupo 1). Y los titulares, entre sensacionalistas y muy sensacionalistas la mayoría de ellos, que no todos, empezaron a informar (¿y desinformar?) a nuestra muy carnívora sociedad.

La clave de la cuestión radica en entender no solo qué significa “cancerígeno para los humanos” sino también, y acaso de forma previa, en cómo se hace y en qué se basa esta clasificación.

¿Cómo se hace la clasificación de la IARC?

La IARC ha hecho una síntesis de la evidencia acumulada hasta ahora. Los primeros estudios sobre la asociación de una dieta rica en carne con algunos tipos de cáncer, sobre todo colorrectal, son de hace al menos tres décadas. Por eso, el grupo de trabajo ha revisado cientos de estudios ya publicados, algunos de ellos recientemente y de gran valor, con grandes muestras de participantes y varias décadas de seguimiento. Estos estudios se han revisado críticamente en un trabajo de cerca de un año de duración, que culmina con un encuentro presencial de una semana en la sede de la IARC en Lyon para discutir toda la evidencia revisada y decidir en qué grupo se clasifica el compuesto o agente estudiado. Cabe aclarar que el grupo está compuesto por expertos internacionales de reconocida trayectoria, con ganas de trabajar gratis: leer docenas de artículos, revisarlos críticamente, reanalizar y sintetizar los resultados, escribir qué significan; sin conflictos de intereses y, que tras todo el trabajo, estén disponibles para la semana de clausura en Lyon, donde se acaba redactando la monografía con la clasificación final.

¿En qué se basa la clasificación de la IARC?

La IARC en sus monografías puede evaluar agentes químicos o biológicos, mezclas o una circunstancia o exposición. Es decir, se evalúa la carcinogenicidad de cosas tan concretas como los bifenilos policlorados (los PCBs) o el virus del papiloma, o de exposiciones complejas como la contaminación del aire o el humo del tabaco (monografías 107, 90, 161 y 83, respectivamente). La clasificación tiene en cuenta tanto las evidencias derivadas de estudios epidemiológicos en humanos como las derivadas de estudios experimentales en animales. Y lo más importante: **la clasificación solo refleja la fuerza de la evidencia, es decir, cuán seguros estamos de que el agente sea cancerígeno, sin referirse a la potencia o al grado de la actividad carcinogénica, ni a los mecanismos involucrados, ni al impacto**

del cáncer.

Así, dos factores de riesgo pueden estar en la misma categoría (por ejemplo el tabaco y la carne procesada, ambos en el grupo 1, “cancerígeno para los humanos”) con independencia de la magnitud del riesgo que confieren: el tabaco aumenta el riesgo de cáncer de pulmón en un 1.000% (por ejemplo, ser fumador de 10 cigarrillos al día) y la carne procesada aumenta un 18% el riesgo de cáncer colorrectal (en los consumidores habituales de más de 50 gramos al día).

Tabaco y carne están en el mismo grupo, con independencia también de con cuántos cánceres se relacionan (el tabaco causa 15 tipos de cáncer diferentes, la carne procesada solo se asocia al cáncer colorrectal); de la proporción de la población expuesta (en España, un 30% de los adultos españoles fuma a diario pero solo un 10,6% consume carne a diario) o de la magnitud de la enfermedad causada (en todo el mundo, el tabaco causa 1.000.000 de muertes al año, mientras que para la carne procesada son 34.000).

Dos factores de riesgo pueden estar en la misma categoría, como el tabaco y la carne procesada, con independencia de la magnitud del riesgo que confieren

¿Qué significa “Grupo 1: cancerígeno para humanos”?

La clasificación de la IARC “etiqueta” el agente o factor de riesgo en grupos atendiendo a cuán seguros estamos de que sea un carcinógeno. El grupo 1 incluye aquellos agentes o factores para los que existe suficiente evidencia en humanos de su efecto carcinógeno, o cuando esta evidencia no llega a ser suficiente en humanos pero sí que lo es en animales de experimentación. Es decir, los estudios en animales y en humanos nos hacen estar muy seguros de que estamos ante un carcinógeno.

Si el grado de evidencia no es suficiente, los agentes o factores de riesgo se clasifican en otros grupos. El grupo 2 incluye dos subgrupos: el grupo 2A, en el que se etiqueta al factor como “probablemente cancerígeno” cuando hay evidencia limitada de su efecto cancerígeno en humanos pero esta evidencia es suficiente en animales; y el grupo 2B, “posiblemente cancerígeno”, cuando se dispone evidencia limitada tanto en humanos como en animales.

El tabaco aumenta el riesgo de cáncer de pulmón en un 1.000% y la carne procesada aumenta un 18% el riesgo de cáncer colorrectal

En el grupo 3 incluye aquellos factores que no pueden ser clasificados en base a los estudios existentes, y no podemos decidir si son o no son cancerígenos. La evidencia es inadecuada en humanos, y asimismo es inadecuada (o también limitada) en animales.

Es en el grupo 4 (“probablemente no cancerígeno”) en el que se clasifican aquellos factores cuando la evidencia sugiere falta de carcinogeneidad tanto en humanos como en animales.

Aunque para los científicos pueda ser clara, no se trata de una clasificación fácil, y menos cuando la finalidad es comunicar a los medios y a la población. Los riesgos en la comunicación del riesgo son claros. El lunes, en una de las primeras llamadas sobre el tema, me preguntaban directamente sobre “la alarma de la OMS sobre la carne”. Pero en la nota de prensa y documentación acompañante no aparece la palabra “alarma”. El comunicado, en efecto, dice literalmente: “La carne procesada se clasificó como carcinógena para los humanos (Grupo1)”. En efecto, ese es el resultado de la evaluación científica.

Pero, sin duda alguna, se trata de una terminología abstrusa para los medios generalistas y para la ciudadanía, que deriva, en algunos casos, en titulares alarmantes (“La OMS dice que las salchichas y el bacon son cancerígenos”) y declaraciones algo esperpénticas (como pedir a la OMS que se retracte) que son, seguramente, la verdadera causa de la alarma.

Esteve Fernández es médico epidemiólogo del Institut Català d'Oncologia, profesor titular de salud pública de la Universitat de Barcelona y Presidente de la Sociedad Española de Epidemiología.

Zona geográfica: España

Fuente: SINC