

## **PLATAFORMA “ALERGENOS EN ALIMENTOS”: UN TRABAJO CONJUNTO PENSANDO EN EL CONSUMIDOR**

González, Claudia B<sup>1</sup>; López, María C<sup>2</sup>; Docena, Guillermo<sup>3</sup>;  
Polenta; Gustavo<sup>1</sup>; López, Laura<sup>4</sup>; & Liparelli, María F<sup>5</sup>.

<sup>1</sup>. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria-Área Estratégica Tecnología de Alimentos

<sup>2</sup>. Instituto Nacional de Tecnología Industrial-Centro de Cereales y Oleaginosas

<sup>3</sup>. Universidad Nacional de la Plata- Facultad de Ciencias Exactas

<sup>4</sup>. Universidad de Buenos Aires-Facultad de Farmacia y Bioquímica

<sup>5</sup>. Red INMUNOS Asociación Argentina de Alergia Alimentaria-Foro de Difusión para pacientes con alergia alimentaria

### **1. Resumen Ejecutivo**

El presente trabajo resume los logros y el impacto alcanzado por la Plataforma “Alérgenos en Alimentos”, un equipo multidisciplinario formalmente creado en el año 2009 e integrado por representantes de organizaciones nacionales de ciencia y técnica, estructuras relacionadas con la salud, organismos de control, empresas productoras de alimentos, empresas que comercializan componentes analíticos para la detección de alérgenos en alimentos y grupos de pacientes que padecen de alergias alimentarias.

Este equipo de trabajo se ha organizado en cuatro grupos que cumplen funciones diferentes aunque en estrecha articulación entre sí, para alcanzar un fin común “brindar a la población que padece de alergias alimentarias información segura en el momento de seleccionar alimentos”.

El grupo de “Clínicas de las Alergias Alimentarias” ofrece información a profesionales de la salud y pacientes relacionada con el diagnóstico, tratamiento y prevención de las alergias alimentarias. Además, la Red InmuNos asesora y ofrece apoyo a papas de la asociación respecto de los recaudos a tomar en la vida diaria para el correcto desarrollo e integración de sus hijos a la sociedad.

Los integrantes de “Técnicas Analíticas” evalúan la calidad analítica de los kits comerciales disponibles para cuantificar los alérgenos en los alimentos y realizan investigaciones relacionadas con la temática.

Los responsables de disponer de información actualizada con referencia al “Marco Regulatorio” internacional en relación con el etiquetado de alérgenos en alimentos pre-envasados han tenido también un importante papel en las resoluciones legislativas tomadas por las autoridades de competencia de nuestro país. Como resultado de este amplio conocimiento, ofrece capacitaciones al consumidor y a la industria en temas de etiquetado y participa de las reuniones de MERCOSUR relacionadas con esta misma temática.

Finalmente el grupo de “Gestión de Alérgenos en la Industria” tiene como fin, la redacción de guías y la capacitación del personal de empresas alimenticias con el objeto de reducir/evitar la contaminación cruzada, criterio fundamental para la protección de los pacientes que padecen alergias alimentarias.

El impacto alcanzado por esta Plataforma ha sido altamente significativo, ya que no existe hasta el momento, ni en nuestro país ni en el mundo, un equipo donde “estén sentados en una misma mesa: médicos, empresas, pacientes e investigadores científicos” y que tengan un objetivo común: “resguardar los pacientes que sufren de alergias alimentarias”. Este accionar fue reconocido por ILSI Argentina, quien invitó a la Plataforma a formar parte del Grupo de Alergias Alimentarias recientemente constituido (2011). Además, su participación en distintos foros le ha permitido iniciar gestiones con grupos científicos de Brasil aspirando a extender esta iniciativa con el propósito de anticiparse a demandas futuras, y fomentar y fortalecer las capacidades, tanto públicas como privadas, a nivel nacional y regional en relación a este aspecto tan importante de la inocuidad alimentaria.

## 2. JUSTIFICACION

La alergia alimentaria es una de las enfermedades alérgicas provocada por la ingestión de alimentos que causan síntomas respiratorios, cutáneos, gastrointestinales y oculares de distinta severidad (ejemplo eczema, urticaria, diarrea, sensación de incongruencia en la cavidad bucal, *Fig. 1 y 2*), que en los casos mas graves puede llegar al shock anafiláctico y muerte. En los últimos años se ha observado un marcado incremento en su incidencia, y para algunos alergenos se ha observado una intensificación de los signos clínicos originados como consecuencia de su exposición. Cabe aclarar que las manifestaciones clínicas suelen producirse a minutos de contactado el alimento, provocando disminución de la presión arterial y dificultad respiratoria en los casos de anafilaxia, que de no tratarse en forma inmediata pueden conducir finalmente a la muerte. Las alergias alimentarias son observadas principalmente en la infancia (4-8%), pero se detecta un aumento continuo en los adultos (2-4%). La mayoría de estas alergias son causadas por los alimentos incluidos dentro del denominado "Grupo de los Grandes 8": crustáceos, huevos, pescado, leche, maní, soja, nueces de árbol y trigo. Esta lista es pasible de modificación dependiendo de la etiología y costumbres alimenticias de los diferentes países, así como de los avances en esta ciencia que permiten la detección de alergenos en otros tipos de alimentos.

El incremento de esta patología en los últimos años, que posiblemente pueda explicarse por la "Hipótesis de la Higiene" (\*), la ha transformado en un problema sanitario a nivel mundial. No sólo implica preocupación en los distintos los sectores de la salud sino también en los consumidores, industria de los alimentos e instituciones de ciencia y técnica.

Al momento, el único tratamiento efectivo es evitar la exposición al alimento nocivo. Dado que muchas de las personas que sufren de alergias alimentarias deben afrontar cambios a nivel dietario -que en muchos casos suele afectar el resto de sus vidas de manera marcada-, los profesionales, las instituciones y las empresas se enfrentan a dos grandes desafíos, la caracterización de la presencia de alergenos en un alimento y el etiquetado del mismo. Esto lleva a la necesidad de tener que definir umbrales de concentración de alergenos en el alimento para luego decidir si se lo rotula como "contiene o no contiene el alergeno alimentario", disponer de métodos analíticos de detección y cuantificación con la adecuada sensibilidad y especificidad, realizar una correcta gestión de alergenos en la industria procesadora para evitar la contaminación cruzada y disponer de un etiquetado claro y conciso para aquellos ingredientes que puedan causar reacciones adversas.

Un grupo de profesionales del INTA concientes de que esta temática era aun una vacancia en la Argentina, de que había además sólo individualidades trabajando en algunos aspectos relacionados con este tópico, y que era necesario anticiparse a las demandas futuras, convoca hacia fines del 2008 a profesionales de distintos sectores a organizarse para encarar formalmente el tema de las alergias alimentarias. Es así como en Abril del 2009 se constituye la Plataforma Alergenos en Alimentos, integrada por profesionales de instituciones gubernamentales de I+D y asociaciones e instituciones relacionadas con la salud, representantes de empresas productoras de alimentos y proveedoras de kits comerciales de prueba inmunológicos, microbiológicos y enzimáticos, y el foro de padres de niños que padecen esta enfermedad. Conformando de esa manera un foro de discusión multidisciplinario que permitirá encarar distintos aspectos comprendidos dentro de las alergias alimentarias.

\* *Hipótesis de la Higiene (Strachan, D. 1989): "la incidencia creciente de las enfermedades alérgicas, como el asma o las alergias, se relaciona con la exposición disminuida a los gérmenes a través de la disminución del numero de miembros por familias, exposición más limitada a animales y en general estándares más altos de limpieza.*

Esta Plataforma fue y es actualmente la única organización que atiende integralmente esta problemática, siendo sus principales objetivos:

- Actuar como enlace entre las instituciones de salud, ciencia y tecnología; las industrias productoras de alimentos y sus proveedores; los organismos de control; y la población en general
- Colaborar con las autoridades en la generación/mejora del marco jurídico que permita regular el etiquetado de alimentos pre-envasados, en relación con la presencia potencial de alérgenos

### **3.- ESTRUCTURA LÓGICA DEL TRABAJO**

En la búsqueda de soluciones a la problemática planteada por las alergias a alimentos se conforma y organiza la Plataforma "Alergenos en Alimentos". Dicha Plataforma esta actualmente integrada por representantes del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Facultad de Farmacia y Bioquímica-UBA, Facultad de Ciencias Exactas-UNLP, Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica (AAAeIC), Hospital de Niños "Ricardo Gutiérrez", Foro de Difusión para pacientes con alergia alimentaria – Red InmuNos, Asociación Argentina de Alergia Alimentaria, Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), Molinos Río de la Plata, Kraft Foods Argentina SA (Cadbury Stani Adam), Grupo Arcor, Unilever, Molinos Cañuelas, R-Biopharm Latinoamericana SA, Eticor SA.

Es importante destacar el carácter integral y multidisciplinario de la Plataforma, ya que en una misma mesa están sentados, intercambiando conocimientos y opiniones, profesionales de la industria, de organizaciones de ciencia y técnica, de instituciones gubernamentales de control, de empresas que comercializan kits para la detección de alérgenos, y por sobre todas las cosas el grupo de consumidores vulnerables a esta patología. Esta característica nos permitió organizarnos en grupos temáticos y establecer los objetivos específicos:

- Proporcionar información relacionada con aspectos analíticos, normativos y de seguridad, buenas prácticas de fabricación, y problemas de salud.
- Plantear el desarrollo de métodos analíticos propios aprovechando las potencialidades de los distintos miembros que integran la Plataforma
- Formar y capacitar a los diferentes actores (fabricantes, distribuidores, proveedores, consumidores, médicos, profesionales vinculados a las normas regulatorias, investigadores, tecnólogos, y consumidores, etc.) en los temas de referencia
- Brindar a la industria de los alimentos información y orientación para la gestión de alérgenos
- Brindar a la población que padece de alergias alimentarias información y garantías en el momento de la selección de alimentos, con el fin de proteger su salud
- Conformar grupos de trabajo multidisciplinarios, con representación de diversas áreas para responder a esos objetivos

Con ese horizonte se estructuraron 4 grupos de trabajo con distintas funciones:

Clínicas de las Alergias Alimentarias: este grupo es responsable de realizar estudios epidemiológicos, de diagnóstico, tratamiento y prevención de las alergias alimentarias. Interviene respondiendo a las consultas de las empresas en temas relacionados y efectúa apoyo a la Red InmuNos. Dentro de este grupo se incluye la Red InmuNos, que es una asociación civil sin fines de lucro conformada por padres de niños que padecen alergias alimentarias, quienes tienen el cometido de recabar información y confeccionar una lista con aquellos alimentos que potencialmente no contienen alérgenos en su composición (solo se incluyen aquellos productos cuyas empresas

dan un respuesta “por escrito” asegurando que están libres del alérgeno y contaminantes) y asesora y apoya a los nuevos papas de la asociación en relación con los cuidados que deben tomar en la vida cotidiana para que sus hijos puedan desarrollarse e integrarse a la sociedad en forma segura para su salud .

Técnicas Analíticas: este grupo tiene como objetivo valorar la calidad (exactitud, precisión, error en la determinación, etc.) de los kits comerciales disponibles para cuantificar los alérgenos presentes en los alimentos y hacer disponible esta información para las empresas. Lleva adelante investigaciones relacionadas con los diferentes métodos de detección y cuantificación de alérgenos, y verifica la potencial presencia de alérgenos “declarados en las leyendas precautorias”, mediante la determinación de los mismos con los kits comerciales.

Marco Regulatorio: el grupo tiene como fin realizar una constante actualización de la legislación internacional relacionada con el etiquetado de alérgenos en alimentos pre-ensados. Es responsable de responder a consultas públicas respecto de las resoluciones argentinas relacionadas con el etiquetado de alérgenos en productos alimenticios. Capacita al consumidor y a la industria en temas de etiquetado. Participa de reuniones en MERCOSUR relacionadas con esta misma temática.

Gestión de Alérgenos en la Industria: en este caso los responsables se interesan en todos los aspectos relacionadas con el manejo de ingredientes y aditivos con potencial alérgico dentro de una planta elaboradora de alimentos. Estos aspectos incluyen los puntos relevantes a tener en cuenta para reducir/evitar la contaminación cruzada, la gestión adecuada de proveedores y la validación de los métodos de limpieza entre otros. El objetivo final es la redacción de guías y la capacitación del personal de empresas alimenticias en la realización de auditorías, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el diseño de un Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) que incluya a los alérgenos.

Desde la conformación de la Plataforma “Alérgenos en Alimentos” en el año 2009 y hasta la fecha se han tomado numerosas iniciativas, relacionamientos y acciones para contribuir a resolver distintos aspectos ligados con las alergias a alimentos y apoyar a los miembros de la sociedad (incluye no solo el paciente sino también su núcleo familiar y su entorno, como la escuela) que padecen de este tipo de enfermedad.

En el campo de la clínica de las alergias, los profesionales organizan y lanzan una encuesta (Mayo 2009) acerca de la preferencia de los consumidores con alergias alimentarias ([www.alergialimentaria.org](http://www.alergialimentaria.org)). Esta encuesta toma aspectos relacionados con la enfermedad y con los requerimientos de los pacientes en cuanto al etiquetado de alimentos. El análisis de los resultados de la encuesta se anexa (*ver más adelante*) al documento con observaciones que se envía a CONAL en respuesta a consulta pública. Inician además, un trabajo conjunto con el Grupo de las Alergias Alimentarias del ILSI, un estudio de “Prevalencia de la Alergias Alimentarias en Argentina”. Estudio de alta trascendencia en nuestro país ya que se desconoce en forma fehaciente el porcentaje de niños y adultos que sufren esta dolencia, y los alimentos a los que son alérgicos. Esta información proviene de países desarrollados como Canadá, Japón, Unión Europea y USA, y sería este el primer país en Latinoamérica y el Caribe que realiza un estudio de esta magnitud. Por otro lado, es ampliamente conocido que tanto los porcentajes como el tipo de alimentos difieren no solo entre diferentes grupos poblacionales sino dependiendo de la dieta de cada región.

Los profesionales responsables de conocer el marco regulatorio internacional han tenido una notable injerencia en la legislación de nuestro país. Así, hacia Julio 2009 la CONAL lanza un consulta publica relacionada con la “Declaración obligatoria de los componentes alérgenos en el rotulo de alimentos” (exp. N° 1-0047-2110-9531-

08-9), la Plataforma responde (Agosto, 2009) presentando un Documento con observaciones. En Setiembre la CONASE analiza los documentos recibidos y sugiere incorporar las modificaciones (Acta 84) señaladas por los documentos que se presentaron (seis). Inmediatamente la CONAL analiza tanto los documentos como el Acta 84 CONASE, hace solo revisiones menores y envía finalmente el Artículo 235 séptimo resultante para ser incorporado al Código Alimentario Argentino.

Frente a esta situación y a sabiendas que la incorporación de esa resolución iba a generar problemas con las empresas y los consumidores, en noviembre de ese mismo año, la Plataforma envía una nota formal a CONAL reafirmando su posición respecto de los contenidos del artículo mencionado y alerta sobre las probables consecuencias. No contenta con ello, en abril del año siguiente la Plataforma remite sendas cartas a la Secretaria de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación y a la Secretaria de Agricultura Ganadería y Pesca, solicitando se revise el Art. 235 séptimo, y además en julio envía una propuesta al MERCOSUR para incluir en el análisis de la Resolución GMC 26/03 “Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados el Ítem 6.2.4 relacionado con el tema de “Rotulado de Alérgenos”. Estas acciones fueron tomadas a efecto que se analizara la problemática a otros niveles gubernamentales y dentro de un marco más regional.

En Setiembre de 2010 por Resolución Conjunta (MAGyP & Min. Salud) 57/2010 y 548/2010 se incorpora al Código Alimentario Argentino y por lo tanto se transforma en ley el Art. 235 séptimo. Se otorgan además 180 días a las empresas para adecuarse. Como fue advertido, esto generó una tremenda preocupación en la industria y entre los consumidores por los contenidos de la resolución y el plazo perentorio tan corto para la adecuación. Consecuentemente, hubo distintas reacciones y se tomaron distintas acciones para que se efectúen modificaciones. Finalmente, con fecha 13 de Junio del 2011 se publica la Res. Conjunta N° 106 y 297/2011, donde se solicita a la CONAL la revisión Art. 235 séptimo del CAA, y la elaboración de recomendaciones para su adecuación. Además, suspende transitoriamente la aplicación de la Res. Conjunta del 17/09/2010. Entre los considerandos de esta última resolución se citan las cartas elevadas por la Plataforma como uno de los factores impulsores de la toma de decisión (*ver copia resolución Fig. 3*).

Paralelamente el grupo avocado a los estudios de métodos de detección y cuantificación de alérgenos realizó numerosas actividades, las cuales se vieron reflejadas en las presentaciones a congresos y en las publicaciones en revistas tanto nacionales como internacionales.

### **Congresos**

- Septiembre 2009: XVII Congreso Argentino de Nutrición. Buenos Aires, Argentina  
*“Detección de proteínas alergénicas, no declaradas en el rótulo, en productos cárnicos”*
- Mayo 2010: 6th Workshop on Food Allergen Methodologies, Toronto, Canadá.  
*“Control of food allergens in prepackaged foods in Argentina: a preliminary study”*  
*“A review of the existing legislation in Latin America for the labeling of the major allergens present in prepackaged foods”*
- Agosto 2010: XXXIII Congreso Anual Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica. Buenos Aires, Argentina.  
*“Detección de proteínas alergénicas en alimentos envasados: estudio preliminar”*
- Septiembre 2010: XXVIII Congreso Argentino de Química y 4to Workshop de Química Medicinal. Buenos Aires, Argentina  
*“Proteínas alergénicas de soja y lácteas en productos cárnicos: evaluación de metodología electroforética e inmunoquímica para su detección”*
- Octubre 2010: XXXIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN), II Jornadas de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos, Córdoba. Argentina.

*Mesa Redonda: Avances en Metodología Analítica*

*Tema: Detección de alérgenos en alimentos*

- **Febrero 2011:** EAACI (European Academy of Allergy and Clinical Immunology) Food Allergy and Anaphylaxis Meeting, Venecia, Italia  
*Food Allergens Labeling in Argentina: A Global Approach. Platform of Food Allergens in Argentina*
- **Agosto 2011:** XVIII Congreso Argentino de Nutrición. Buenos Aires. Argentina.  
*“Detección de alérgenos de soja y leche en productos cárnicos utilizando SDS-PAGE y métodos inmunoquímicos”*  
*“Evaluación de la presencia de alérgenos de huevo y de soja en fideos secos por métodos de ELISA”.*
- **Septiembre 2011:** XXXIV Reunión del CASLAN. Rosario, Santa Fe, Argentina.  
*“Detección de alérgenos de leche en productos cárnicos utilizando SDS-PAGE y métodos inmunoquímicos”.*  
*“ Detección de alérgenos de soja en productos cárnicos utilizando SDS-PAGE y métodos inmunoquímicos”.*
- **Septiembre de 2011:** XXXIV Reunión Anual del Capítulo Argentino de la Sociedad Latino americana de Nutrición. III J. Internacionales Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos. Rosario. Santa Fe. Argentina.  
*Mesa Redonda: Protección al Consumidor: LEGISLACIÓN Y ÉTICA.*  
*Tema: Alérgenos en alimentos.*
- **Octubre 2011:** XIII CONGRESO CYTAL - Buenos Aires. Argentina.  
*“Alcances de SDS-PAGE y blotting en la detección de alérgenos de leche en productos cárnicos”.*  
*“Alcances de SDS-PAGE y blotting en la detección de alérgenos de soja en productos cárnicos”.*  
*“Detección por ELISA de alérgenos de soja y proteínas lácteas en productos cárnicos comerciales”.*  
*“Detección de alérgenos de huevo en fideos secos por métodos de ELISA”.*

**Publicaciones**

- “Detection and confirmation of food allergen using mass spectrometric techniques: characterization of allergens in hazelnut using ESI and MALDI mass spectrometry”. Weber, D., Polenta, G., Lau, B. P.-Y., & Benrejeb Godefroy, s. ACS Symposium Book on Intentional and Unintentional Contaminants in Food and Feed, American Chemistry Society (ACS). (pp 153-182). 2009.
- “Development of a competitive ELISA for the detection of pecan traces in food”. Polenta, G., Godefroy-Benrejeb, S., Delahaut, P., Weber, D., & Abbott, M. Food Anal Methods (ed springer). 3 (4):375-381. 2010.
- “Detección de proteínas alérgicas en alimentos envasados: estudio preliminar”. L. López, M. Binaghi, K. Cellerino, M. Cinalli, M. Cetrángolo y M. C. López. Revista Actualización en Nutrición. Vol 12 - N° 1. 10-19, 2011. ISSN 1667-8052.
- “Effect of Processing on the detectability of pecan proteins assessed by immunological and proteomic Tools”. Polenta, G., Weber, D., Godefroy-Berenjeb S., & Abbott, M. Food Anal Methods. Disponible on line DOI 10.1007/S12161-011-9255-8. 2011.

Como corolario de las actividades de este grupo, uno de sus miembros (Lic. Celerino) obtuvo su Tesis de maestría en el tema *“Metodología de control para el análisis de proteínas alérgicas de soja y de leche en productos cárnicos”* MITA - Maestría Internacional en Tecnología de los Alimentos- Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) y la Università degli Studi di Parma –Italia-  
Directora: Dra. Laura Beatriz López. Fecha de defensa: 16/06/2011. Aprobada.

Por otro lado, miembros de los distintos grupos de la Plataforma asistieron a reuniones internacionales con el fin de promocionar y dar difusión a esta Plataforma, de manera de lograr una inserción a nivel internacional y obtener capacidades y facilidades para continuar con la labor prevista.

Mayo 2010: 6th Workshop on Food Allergen Methodologies, Toronto, Canadá.

Octubre de 2010: Symposium on Frontiers in Food Allergen Risk Assessment. Niza, Francia

Febrero 2011: Food Allergy and Anaphylaxis Meeting of EEACI, Venecia, Italia.

Con el fin de cumplimentar el objetivo de capacitar a los distintos actores de la cadena en las temáticas de referencias, representantes de cada uno de los grupos participaron de cursos y jornadas ofrecidos por la Plataforma.

- Diciembre 2009: curso destinado a empresas miembro de la Coordinadora de la Industria de Productos Alimenticios (COPAL)
- Mayo 2010: curso ofrecido a los miembros de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)
- Julio 2011: Seminario Internacional sobre alérgenos (INTI)
- Agosto 2010: XXXI Congreso de la Asociación Argentina de Alergias e Inmunológica Clínica (AAAeIC). Organización de una mesa redonda.
- Noviembre de 2010: Dictado del tema Enfoque Global sobre Alérgenos en Alimentos. En el Módulo Calidad Agroalimentaria del Programa Institucional de Capacitación del INTI.
- Abril 2011: curso teórico-practico destinado a profesionales de la industria productora de alimentos, proveedores de materias primas y servicios, y distribuidores de alimentos (*Fig. 4*).
- Octubre 2011: curso pre-Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTAL) dirigido a estudiantes de carreras afines, profesionales de empresa y docentes universitarios.

Los temas incluidos en el curso fueron organizados para darle a la audiencia información lo mas completa posible con el fin de: capacitarlos, crear conciencia sobre la importancia que tiene el trabajo conjunto de todos los actores de la cadena, y darles elementos a las empresas y organismos de control para una mejor toma de decisiones

Alergias Alimentarias, características generales de la patología y potenciales consecuencias: Alimentos alergénicos, reacciones cruzadas: definición de una enfermedad alérgica, características generales de los mecanismos que dan origen a estas patologías, breve descripción de los cuadros clínicos, datos de prevalencia e incidencia, clasificación y características de los alergenos alimentarios, descripción e importancia de la reactividad cruzada entre alergenos. Importancia de la contaminación entre alimentos.

Impacto de la presencia de alergenos en alimentos: Alergenos: consecuencias de su consumo. Etiquetado adecuado. Etiqueta: ventajas y desventajas. Elección de productos en base al etiquetado. Acción del Foro de Difusión para pacientes con alergias alimentarias – Red InmuNos. Modo de consulta (modelo de mail) y respuesta requerida.

Enfoque global de la legislación sobre alergenos: Legislación sobre etiquetado de alérgenos, panorama a nivel mundial. Situación en América Latina. Nueva

reglamentación en Argentina, implicancias para los consumidores, la industria y el comercio internacional. Acciones llevadas a cabo por la Plataforma.

Métodos para la detección de alérgenos en alimentos. Resultados de Estudios de Casos: Metodología utilizada en el análisis de alérgenos. Kits comerciales disponibles en nuestro país. Ejemplos de declaraciones de alérgenos. Resultados obtenidos en el análisis de muestras comerciales. Detección de proteínas alérgicas no declaradas en productos cárnicos.

Gestión de alérgenos en la industria alimentaria. Impacto de los alérgenos: Objetivos del manejo de alérgenos. Magnitud e impacto del problema. Importancia de los valores “umbral” o valores de referencia. BPM para gestión de alérgenos. Plan de manejo de alérgenos

Finalmente y como resultado del importante trabajo realizado, surgió la necesidad de darle más visibilidad a la Plataforma “Alérgenos en Alimentos”, a la vez permitirle actuar como una entidad jurídica para tener una mayor ingerencia social, como respuesta a ese requerimiento se iniciaron hacia fines del 2010 los trámites para transformarla en una sociedad civil sin fines de lucro.

#### **4.- CONCLUSIONES / IMPACTO**

El objetivo fundamental de la creación de esta Plataforma fue alcanzado con creces, ya que se establecieron las bases que permitirán darle al consumidor que sufre de alergias a alimentos la mayor seguridad en el momento de seleccionar los productos que va a consumir.

Esa seguridad es el resultado de contar con métodos de detección lo mas precisos y exactos posibles; darle al paciente alérgico el apoyo medico y moral que le permita llevar adelante una enfermedad cuya única solución es evita la exposición a los alimentos o ingredientes de alimentos que pueden provocarles una reacción adversa; capacitar a las empresas en la gestión de alérgenos con el fin de crear conciencia acerca de la severidad de este problema e inducir a que extremen medidas para evitar la contaminación cruzada -desencadenante de los acontecimientos mas dramáticos-; y colaborar con los organismos de control para disponer de una oportuna ley de etiquetado de alérgenos, la cual sin lugar a dudas debe existir, pero debe ser tal que efectivamente favorezca al consumidor, sin duda el mayor beneficiario de todos los esfuerzos.

A pesar de los grandes logros alcanzados, somos conscientes de que aún queda mucho por hacer, como llevar estas capacitaciones a *restaurantes y servicios de catering* para lograr por un lado, que tomen conciencia de la gravedad del tema y se capaciten para conocer que mucho de los ingredientes y aditivos que utilizan en la preparación de alimentos pueden contener proteínas alimentarias contaminantes y por el otro realizar acciones para evitar la contaminación cruzada dentro de la cocina. Como “broche de oro” la Plataforma espera que a futuro estos prestadores ofrezcan y organicen un espacio dentro de la cocina para producir alimentos exclusivos para alérgicos y que además diseñen un menú donde se explique como fueron preparados los platos y se informe sobre la potencial presencia de algún alérgeno contaminante. Otro objetivo de importancia es, llevar toda esta información a las escuelas y guarderías infantiles para que organicen sus actividades curriculares previendo que puede haber un niño alérgico; y como aspiración máxima se espera que las escuelas se transformen a futuro en “instituciones libres de sustancias alérgicas alimentarias” dado que los niños son los mas expuestos a estas crisis.

Sin lugar a dudas el accionar de la Plataforma “Alérgenos en Alimentos” ha producido un tremendo impacto:

A nivel de las empresas, porque les ha ofrecido información y herramientas para el manejo y la gestión futuras de alérgenos en alimentos;

En los organismos de control, porque le ofrece una capacitación continua en todos los temas que son de su interés, a la vez que cuentan con su *expertise* para colaborar en la elaboración de la Declaración obligatoria de los componentes alérgenos en el rotulo de alimentos;

En los profesionales de ciencia y técnica, porque los ha congregado y ha creado un espacio para que se generen trabajos de investigación multidisciplinarios, compartiendo conocimientos y equipamiento;

En los pacientes alérgicos a alimentos y en la sociedad toda, porque demostró que se puede hacer un trabajo multidisciplinario que incluye a todos los actores de la cadena con un fin común... *preservar la salud de los consumidores*.

Finalmente, nuestro sueño es extender el compromiso asumido a toda Latinoamérica, ya que sabemos que tienen similares o mayores problemas con esta patología y no han podido aun resolverlos.

## **5.- ANEXOS**

Se envían aparte 8el tamaño se puede minimizar):

Fig. 1 Reacción Alérgica 1

Fig. 2 Reacción Alérgica 2

Fig. 3 Resolución Conjunta 106 y 297/2011