

## CONTRA LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

# Una Plataforma para la salud

Cada año, un mayor número de personas sufre de reacciones alérgicas desencadenadas por ciertos alimentos. A nivel internacional se reglamenta la identificación de sustancias alergénicas en los envases de los productos.

Las alergias alimentarias son inmunopatologías cuya incidencia se incrementa cada vez más. Según un informe realizado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO, por sus siglas en inglés), la prevalencia estimada de este tipo de alergias en la población general es del “uno al tres por ciento en los adultos y del cuatro al seis por ciento en los niños”. En los Estados Unidos, por ejemplo, afecta al 3,5 por ciento de la población, mientras que **en la Argentina se habla de un cuatro por ciento** (aunque no existen estudios científicos que corroboren esta información).

Si bien el riesgo de muerte por casos de alergia es bajo, existen determinados alérgenos alimentarios cuya probabilidad de desencadenar reacciones anafilácticas es importante. En estos casos, si no se cuenta con una intervención médica inmediata, el problema puede transformarse en una reacción severa y hasta fatal.

## Etiquetado de productos

En este país, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) trabaja para que la declaración obligatoria de los componentes alergénicos en el rótulo de los productos esté presente en el Código Alimentario Argentino. En este





punto, la asociación civil **Plataforma Alérgenos en Alimentos** (una organización interdisciplinaria sin fines de lucro integrada por organismos oficiales, universidades, industrias de alimentos, médicos especialistas y padres de niños alérgicos) elaboró y envió a las autoridades una serie de recomendaciones a tener en cuenta con la finalidad de mejorar el actual código.

Esta organización, que busca brindar **información y orientación** para la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y anticiparse a futuras demandas, posee una clara idea de lo que debería incorporarse a la legislación nacional para ser compatible con la legislación internacional.

Según explico a RIA su coordinadora, Claudia González, quien también dirige el área estratégica Tecnología de Alimentos del INTA, “el etiquetado no involucra sólo nombrar los elementos, sino identificarlos de manera tal que **el consumidor sepa qué es lo que está consumiendo**”.

Entre las tareas más importantes que realiza esta plataforma, se encuentra la capacitación y asesoría a industrias de

alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y la redacción de una guía para el manejo de alérgenos en industrias procesadoras.

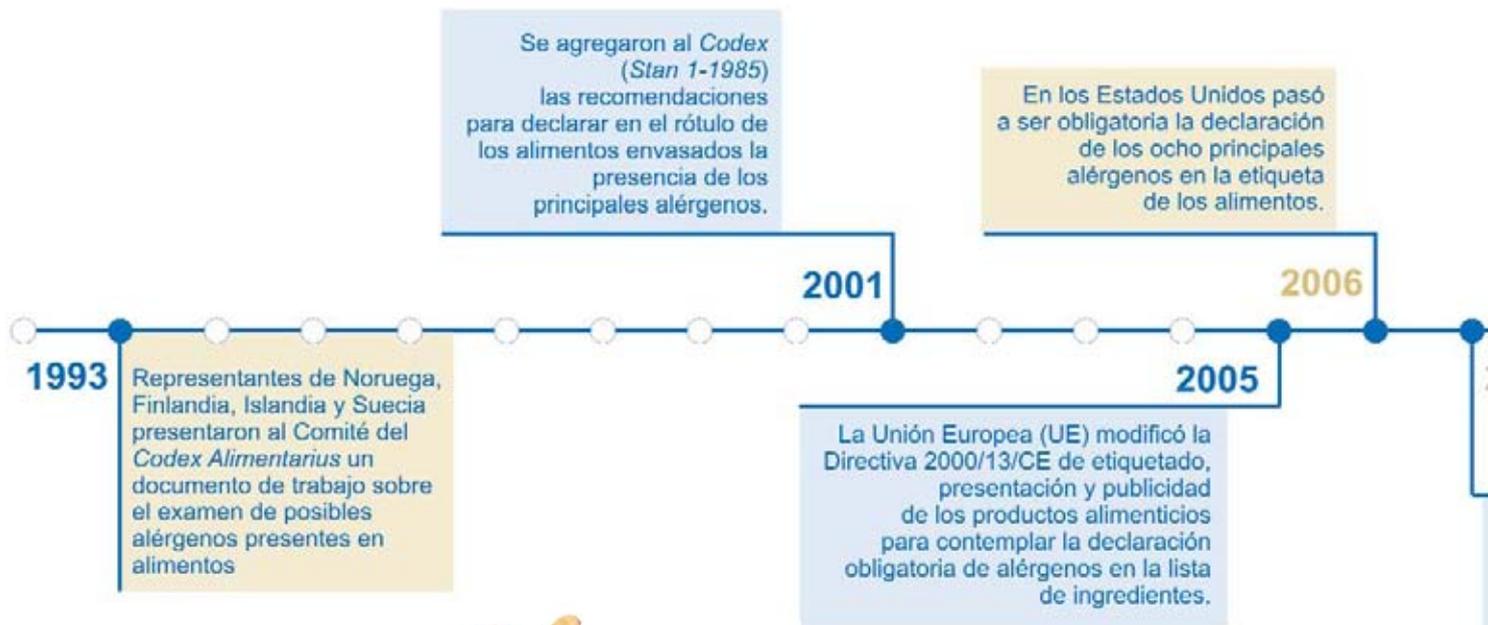
En este sentido, González identifica a la “**contaminación cruzada**” como uno de los problemas que se pueden ocasionar en el proceso de fabricación. “Esto es lo que más le interesa a la empresa y es en lo que trabaja el INTA mediante la creación de esta guía”, asegura.

A su vez, el responsable de este módulo de la plataforma, Gustavo Polenta, agregó que “los mayores problemas para las industrias radican en la presencia de estos alérgenos en un alimento en forma involuntaria o bien en errores que se producen al momento de envasar los productos”. Estos inconvenientes pueden ocasionarse por la presencia accidental de materias primas o coadyuvantes de elaboración, cambios en la formulación de los alimentos, procedimientos de limpieza insuficientes, o gestión incorrecta del

---

**LA PLATAFORMA BUSCA  
BRINDAR INFORMACIÓN  
Y ORIENTACIÓN PARA  
LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA  
Y ANTICIPARSE A FUTURAS  
DEMANDAS.**

---

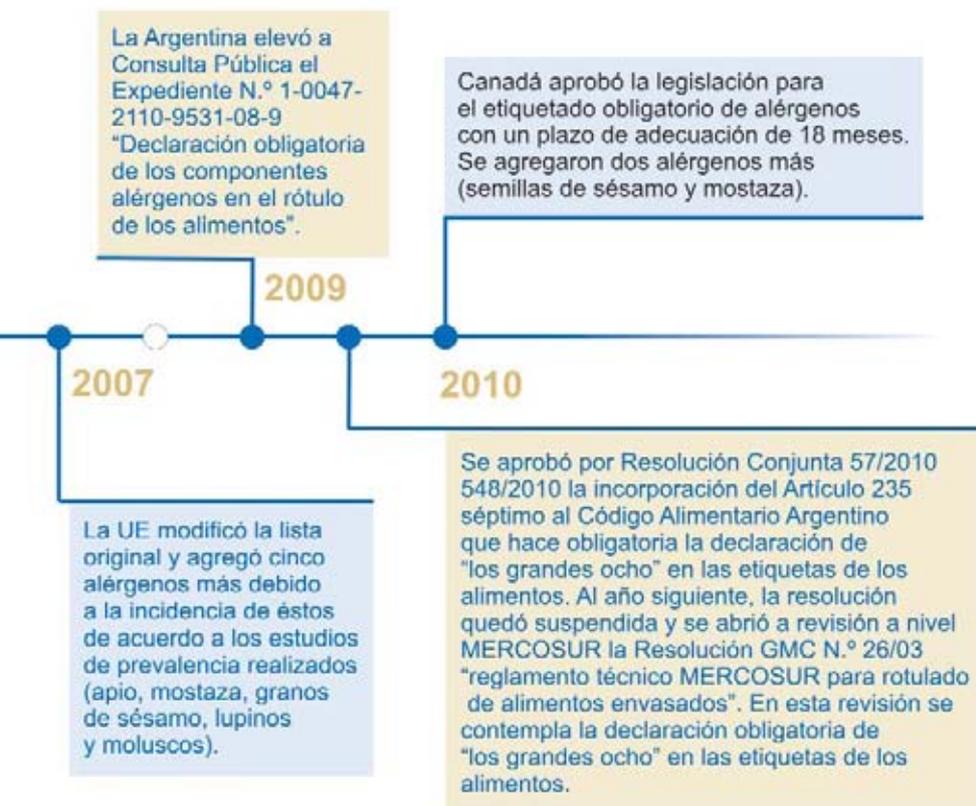


### LA “CONTAMINACIÓN CRUZADA” ES UNO DE LOS PROBLEMAS QUE SE PUEDEN OCASIONAR EN EL PROCESO DE FABRICACIÓN.

Según el investigador, “entre los temas prioritarios que requieren concentrar esfuerzos de investigación se encuentra el desarrollo y evaluación de nuevos métodos analíticos y de procesamiento de alimentos para **reducir su alergenidad**, y la **identificación de proteínas alérgicas** en pacientes”.

#### Alergias y normativas

Cuando una sustancia alérgica es contactada por un paciente, se produce una cantidad excesiva de **Inmunoglobulina E (IgE)** como consecuencia de una activación aberrante del sistema in-



● Otros países que implementan esta legislación son Australia, Nueva Zelanda y Japón. En América Latina: Bolivia, Colombia, Costa Rica, Chile, Cuba, México, Nicaragua y Venezuela.

**LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS AFECTAN DEL UNO AL TRES POR CIENTO DE LOS ADULTOS Y DEL CUATRO AL SEIS POR CIENTO DE LA POBLACIÓN INFANTIL EN EL MUNDO.**

mune por causas que no se conocen en su totalidad. No obstante, si la exposición es reiterada, entonces se liberan mediadores químicos pro-inflamatorios (en especial la **histamina**) que ocasionan los síntomas típicos de una reacción alérgica que pueden afectar la piel (prurito, eritema o edema), el tracto gastrointestinal (dolor, náuseas, vómitos, constricción, etc.), el árbol respiratorio (asma, edema en cavidad nasal y garganta, rinitis, etc.) o transformarse en cuadros sistémicos que pueden afectar el sistema cardiovascular (arritmias, hipotensión, etc.) y terminar en la muerte si no se trata adecuadamente y a tiempo.

**PLATAFORMA ALÉRGICOS EN ALIMENTOS**



Esta asociación civil se crea formalmente en abril de 2009 luego de una convocatoria del INTA como un **espacio multidisciplinario** compuesto por profesionales de la industria de los alimentos, instituciones de Ciencia y Técnica, de salud y proveedores de kits comerciales para la detección de alérgenos en alimentos.

“Los motivos principales para la creación de esta entidad están relacionados con el hecho de que consideramos que **las alergias alimentarias son una preocupación de interés público** y que muchos pacientes deben afrontar de por vida la necesidad de evitar alimentos específicos, por lo que requieren de un correcto etiquetado”, explica la coordinadora de la Plataforma, Claudia González.

Para llevar adelante sus objetivos, la asociación se organiza en **cuatro grupos de trabajo**: clínica de alergias alimentarias (que posee información relacionada con diagnóstico, tratamiento y prevención), técnicas analíticas (que aplica y evalúa técnicas para la detección y cuantificación de alérgenos), gestión de alérgenos en la industria (que ofrece capacitación y asesoría a empresas) y marco regulatorio (que capacita a la industria y al consumidor sobre las regulaciones internacionales y nacionales relacionadas con el etiquetado de productos, y colabora con las autoridades nacionales en la generación de un marco regulatorio).

No obstante, no todas las reacciones alérgicas están mediadas por IgE: se estima que entre el 40 y el 50 por ciento son IgE-independientes y están mediadas por células inmunes (aunque estos mecanismos son menos conocidos que los IgE-mediados).

“La presentación clínica de las enfermedades alérgicas es **variable y heterogénea**, por lo que no se puede hablar de la alergia alimentaria como una única entidad o patología, sino que se trata de un síndrome o conjunto de patologías que tienen en común la **activación anómala del sistema inmune** frente al contacto con un alimento o componente de un alimento”, explica el especialista en inmunología de la Universidad Nacional de la Plata, Guillermo Docena.

“Lo que está claro es que las alergias alimentarias son reacciones que **no dependen de la toxicidad del alimento**, sino de una susceptibilidad individual, y el sistema inmune está involucrado en su patogenia”, agrega.

A su vez, **cada país tiene una “alergia característica”** relacionada con el tipo de alimentación. Por ejemplo, en

la Argentina (a pesar de que la leche de vaca y el huevo son los alérgenos alimentarios más importantes) existen personas alérgicas al kiwi, al tomate y al huevo, a diferencia de países como Japón, cuyos habitantes suelen poseer reacciones alérgicas a los crustáceos, o Estados Unidos, donde la alergia al maní es muy importante.

No obstante, a nivel mundial, diversos organismos identificaron **más de 70 alimentos causantes de alergias** y señalaron que el 75 por ciento de las reacciones en infantes se deben a un número reducido de alimentos, por lo que se desarrolló una normativa a nivel internacional que obliga a **identificar esas sustancias en el etiquetado** de los productos comercializados.

En este sentido, el *Codex Alimentarius* de la OMS-FAO (al que suscriben todos sus miembros), “fue enmendado en 2001 para contemplar la necesidad de declarar en el rótulo de los alimentos envasados la presencia de los principales alérgenos presentes como ingredientes, ingredientes de ingredientes, aditivos o coadyuvantes” (Ver recuadro: “**Los grandes ocho**”), destaca la in-

vestigadora del Centro de Cereales y Oleaginosas del INTI, María López.

### Cómo declarar sustancias

En esta línea, investigadores de ese organismo y de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA, relevaron 30 rótulos de alimentos y analizaron los componentes de esos productos para conocer la manera en que las industrias declaran las sustancias alérgicas y cuáles son las leyendas precautorias más utilizadas. Como resultado, se estableció que, en la mayoría de los alimentos con leyendas precautorias, los **alérgenos declarados no fueron detectados**.

La coordinadora del estudio y especialista en bromatología de la UBA, Laura López, manifiesta que “a nivel industrial sería importante realizar un adecuado control de los alérgenos que realmente pueden estar presentes y de aquellos que no lo están a fin de declarar sólo los que efectivamente estén, lo que sería de gran utilidad para los pacientes ya que verían aumentada la oferta de alimentos a consumir”.

Actualmente, el paciente alérgico evita los alimentos que posean sustancias perjudiciales, lo que repercute no sólo en su **economía personal**, sino en la de la **industria alimentaria**.

En este país, la Plataforma podría brindar herramientas a las empresas alimenticias para adecuarse a las normativas ya vigentes a nivel internacional y, de esta manera, evitar problemas que restrinjan el acceso de los productos nacionales a los mercados mundiales y asegurar la calidad del alimento para el consumidor alérgico.

### Más información:

Claudia González

[cgonzalez@cniia.inta.gov.ar](mailto:cgonzalez@cniia.inta.gov.ar)

La Dra. González se especializó en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en The OHIO State University (EE.UU). Coordina el AE Tecnología de Alimentos en el INTA y la Plataforma Alérgenos en Alimentos. También es profesora adjunta de la UNSAM e investigadora independiente del CONICET.

## LOS GRANDES OCHO

El *Códex Alimentarius* de la OMS-FAO identifica ocho grupos de alimentos cuyas propiedades alergénicas exigen ser incluidas en las etiquetas de todos los productos:

- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos)
- Crustáceos y sus productos
- Huevos y productos de los huevos
- Pescado y productos pesqueros
- Maní, soja y sus productos
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa)
- Frutos secos y sus productos derivados
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más

Estas recomendaciones pueden ser tomadas en su totalidad, parcialmente o se pueden incorporar más productos, de acuerdo al país que reglamente estas normas ya que cada región cuenta con alergias características relacionadas al tipo de alimentación que posea.