



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

5 to. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación

Suma valor
a un país de ideas

Alérgenos: Legislación en Argentina y Países Limítrofes

María Cristina López



PLATAFORMA ALERGENOS
EN ALIMENTOS



- ✓ **PROBLEMÁTICA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**
- ✓ **PANORAMA SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS**
- ✓ **IMPLICANCIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



✓ **PROBLEMÁTICA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**

✓ **PANORAMA SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS**

✓ **IMPLICANCIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

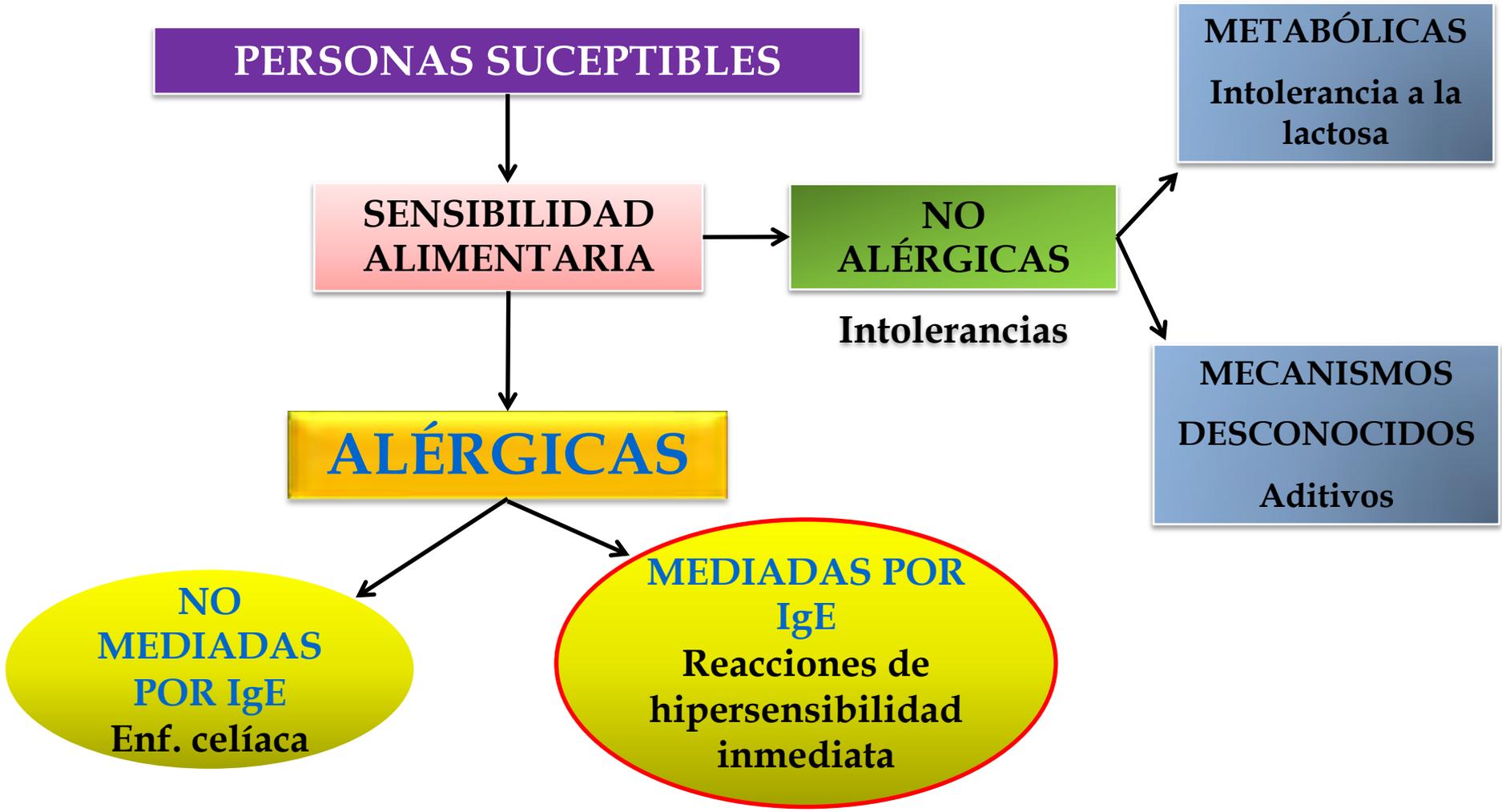
ALLERGIAS ALIMENTARIAS

Primeros casos documentados a principios del siglo XX

Sin embargo, las autoridades reglamentarias reconocen el problema recién hacia fines del siglo pasado

**UNIÓN EUROPEA, AMÉRICA DEL
NORTE, JAPÓN, AUSTRALIA Y
NUEVA ZELANDA**

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS





REACCIONES DE HIPERSENSIBILIDAD INMEDIATA (IgE)

RESPUESTA ANORMAL DEL **SISTEMA INMUNOLÓGICO** A
DETERMINADOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS

UMBRALES MUY BAJOS

RESPUESTA INMEDIATA

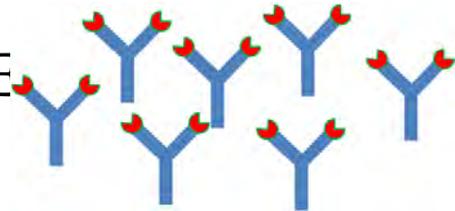
RIESGO DE MUERTE

HIPERSENSIBILIDAD INMEDIATA

ALÉRGENO (ANTÍGENO): PROTEÍNA

SENSIBILIZACIÓN

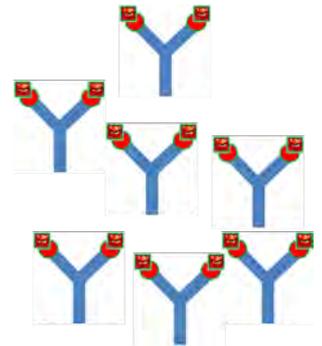
Estimula la producción de ANTICUERPOS IgE específicos, que se adhieren a los basófilos no circulantes (mastocitos) de diversos tejidos y a los basófilos de la sangre



REACCIÓN ALÉRGICA

Interacción alérgeno-IgE específico

Liberación de grandes cantidades de mediadores (Histamina y otras sustancias pro-inflamatorias)





HIPERSENSIBILIDAD INMEDIATA

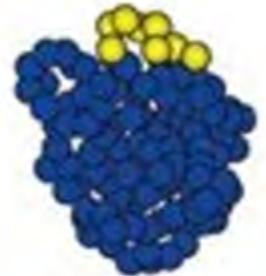
ALÉRGENO (ANTÍGENO): PROTEÍNA

EPITOPES

CONFORMACIONALES



LINEALES



SÍNDROME ALÉRGICO ORAL

Frutas y hortalizas frescas

Pera, manzana, banana, melón, naranja, cereza, ciruela, damasco, etc

Tomate, zucchini, pepino, papas, apio, zanahoria

Espicias (coriandro, pimienta, perejil, anís, comino, eneldo, etc)

ALÉRGENOS

Se inactivan al entrar en contacto con el jugo gástrico en el estómago y
generalmente también por calor

Epitopes conformacionales



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



REACCIONES ANAFILÁCTICAS

ALÉRGENOS

**Proteínas resistentes al jugo gástrico que
llegan al intestino delgado**

Epitopes lineales



SÍNTOMAS DE REACCIONES ALÉRGICAS



		SÍNTOMAS
CUTÁNEOS	Piel	Enrojecimiento o eritema Piel de gallina Zarpullido Excema Angioedema, hinchamiento
	Cavidad oral (labios, lengua, paladar)	Edema (hinchamiento)
	Ojos, conjuntiva	Edema periorbital, lagrimeo
GASTROINTESTINALES		Vómitos, diarrea
RESPIRATORIOS	Nariz	Congestión nasal, estornudos
	Laringe, garganta	Hinchamiento, tos
	Pulmones	Dificultad respiratoria, tos
CARDIOVASCULARES		Síncope (desmayo), hipotension

“LOS GRANDES OCHO”

**RESPONSABLES DE MAS DEL 90% DE LAS ALERGIAS
EN EL MUNDO**

**LECHE, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MANÍ,
SOJA, FRUTOS SECOS, TRIGO**

PESCADO: todas las especies de aleta de peces marinos y
de agua dulce

CRUSTÁCEOS: camarones, langostinos, langosta, cangrejo
y otros

FRUTOS SECOS: nueces, almendras, castañas, piñones,
pistachos, macadamia, castañas de pará y otros

PREVALENCIA DE ALERGIAS

- ✓ **220-250 millones de personas sufren de alergia a los alimentos**
- ✓ **La incidencia de alergia alimentaria es mayor en niños (5-8%) que en adultos (1-2%)**
- ✓ **Va en aumento**
- ✓ **Afecta significativamente la calidad de vida de los enfermos, principalmente los niños**
- ✓ **Tiene un impacto socioeconómico significativo**

WAO, 2013

PREVALENCIA DE ALERGIAS



Edad	Porcentaje de la población								
	Todos	Leche	Huevos	Maní	Nueces	Pescado	Mariscos*	Trigo	Soja
Niños (<3 años)	6.0	2.5	1.3	0.8	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2
Adultos (>18 años)	2.0	0.3	0.2	0.6	0.5	0.4	2.0	0.1	0.2

* Crustáceos y moluscos

Método preventivo: exclusión de los alimentos específicos



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



**LAS PERSONAS CON ALERGIAS
ALIMENTARIAS DEBEN AFRONTAR DE
POR VIDA LA NECESIDAD DE EVITAR
ALIMENTOS ESPECÍFICOS O
INGREDIENTES Y REQUIEREN DE UN
CORRECTO ETIQUETADO PARA
AQUELLOS INGREDIENTES QUE
PUEDAN CAUSAR REACCIONES
ADVERSAS**





Datos estadísticos (EE UU, 2014)





✓ **PROBLEMÁTICA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**

✓ **PANORAMA SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS**

✓ **IMPLICANCIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

CODEX STAN 1-1985

ETIQUETADO OBLIGATORIO

Nombre del alimento

Lista de ingredientes

Contenido neto y peso escurrido

Identificación de origen

**Nombre y dirección del fabricante, envasador,
distribuidor, importador o exportador**

País de origen

Identificación del lote

**Fecha de duración mínima y condiciones de
almacenamiento**

Instrucciones de uso



1993

Noruega, Finlandia, Islandia y Suecia

1995

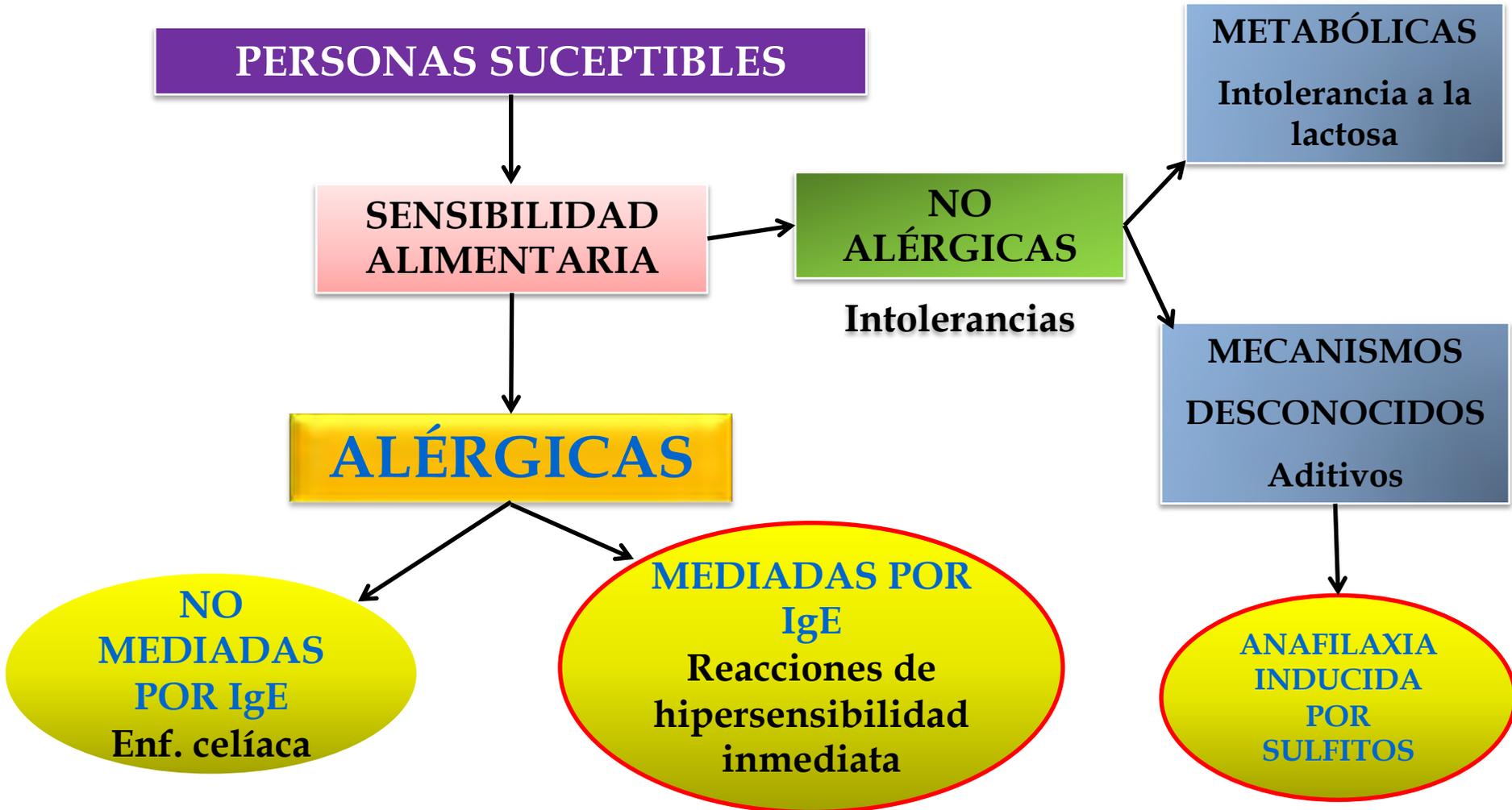
**FAO → Consulta Técnica sobre alergias
alimentarias**

Elaboración de criterios con base científica

CODEX STAN 1-1985

ENMENDADA EN 1999

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS



4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

cereales que contienen gluten; por ejemplo, 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;
- **sulfitos** en concentraciones de 10 mg/kg o más.



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



SULFITOS EN ALIMENTOS

- ✓ Dióxido de Azufre (SO_2)
- ✓ Sales de sulfito que liberan SO_2
 - $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ y $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$ (metabisulfitos)
 - NaHSO_3 (bisulfito)
 - Na_2SO_3 (sulfito)
- ✓ Pueden estar presentes naturalmente en los alimentos

Funcionalidad

- ✓ Prevención del browning
- ✓ Agente antimicrobiano

SENSIBILIDAD A SULFITOS

PERSONAS ASMÁTICAS

- ✓ **Reacciones anafilácticas (1-2%)**
- ✓ **Pacientes reaccionan a algunos compuestos pero no a otros**
- ✓ **Alimentos con concentraciones menores a 100 ppm generalmente no producen reacción**
- ✓ **Alimentos con concentraciones mayores a 10 ppm deben declarar la presencia de sulfitos**



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



DISTINTAS LEGISLACIONES A NIVEL MUNDIAL SOBRE ALÉRGENOS



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



ETIQUETADO PRECAUTORIO

Declaración voluntaria que usan los fabricantes en las etiquetas de los alimentos que indica la presencia potencial y **no intencional de un alérgeno**

ALÉRGENOS A DECLARAR

EXCEPCIONES

UMBRALES



PAÍS	LISTA CODEX	UMBRALES
ESTADOS UNIDOS (2006)	GRANDES OCHO	-
CANADÁ (2012)	SÍ + Semillas de sésamo, Mostaza	-
AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA (2002)	SÍ + Semillas de sésamo + lupinos	-



PAÍS	LISTA CODEX	UMBRALES
JAPÓN (2002/2008/ 2017)	SAI huevos, leche, trigo, trigo sarraceno, maní, langostino/camarón, cangrejo	10 ppm
	VOLUNTARIOS abulón (molusco), calamar, ovas de salmón, salmón, caballa, soja, frutos secos, naranjas, kiwi, carne roja, pollo, cerdo, hongos (Matsutake), damasco, batata, manzana, gelatina, banana, castañas de cajú	
UNIÓN EUROPEA (2003/2007)	SI + Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Lupinos, Moluscos	-
SUIZA	SI + Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Lupinos, Moluscos	1000 ppm

AMÉRICA LATINA

**Países que cuentan con reglamentaciones sobre declaración
de alérgenos en la lista de ingredientes**

**ARGENTINA, BRASIL, COLOMBIA, COSTA RICA,
CHILE, GUATEMALA, HONDURAS, EL SALVADOR,
MÉXICO, NICARAGUA, VENEZUELA**



PAÍS	REGULACIÓN	LISTA DEL CODEX	UMBRALES
BRASIL	RDC 26/2015	Sí + látex Sulfitos no están incluidos	-
COLOMBIA	RES 005109 / 2005	Sí	-
COSTA RICA, GUATEMALA, HONDURAS, EL SALVADOR, NICARAGUA	RTCA 67.01.07: 10 ANNEX of the RES. 280- 2012 (COMIECO-LXII)	Sí	-
CHILE	RES 427/2010	Sí	-
MÉXICO	NOM-051- SCFI/SSA1:2010	Sí	-
VENEZUELA	COVENIN 2952:2001 1st Rev	Sí	-



AMÉRICA LATINA

Países que NO cuentan con reglamentaciones sobre declaración de alérgenos en la lista de ingredientes

**REPÚBLICA DOMINICANA, HAITI, HONDURAS, PANAMÁ,
PARAGUAY, PERÚ, URUGUAY**



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



SITUACIÓN DE LA LEGISLACIÓN EN MERCOSUR



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



países del **MERCOSUR**

ESTADOS PARTES



Venezuela*



Bolivia**

ESTADOS ASOCIADOS



Chile



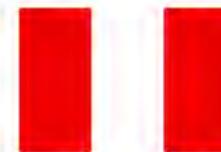
Colombia



Ecuador



Guyana



Perú



Surinam



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



OBJETIVOS

- **LIBRE CIRCULACIÓN DE BIENES, SERVICIOS Y FACTORES PRODUCTIVOS**
- **ESTABLECIMIENTO DE UN ARANCEL EXTERNO COMÚN**
 - **ADOPCIÓN DE UNA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN**
- **COORDINACIÓN DE POLÍTICAS MACROECONÓMICAS Y SECTORIALES**
 - **ARMONIZACIÓN DE LEGISLACIONES EN LAS ÁREAS PERTINENTES (INCORPORACIÓN DE LA NORMATIVA MERCOSUR)**



SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3

- **COMISIÓN DE ALIMENTOS (CA)**
- **COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (CEC)**
 - **COMISIÓN DE METROLOGÍA (CM)**
- **COMISIÓN DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS ELÉCTRICOS (CSPE)**
 - **COMISIÓN DE LA INDUSTRIA AUTOMOTRIZ (CIA)**
- **GRUPO DE TRABAJO GAS NATURAL COMPRIMIDO (GTGNC)**
 - **GRUPO DE TRABAJO JUGUETES (GTJ)**
- **GRUPO DE TRABAJO SEGURIDAD DE BICICLETAS DE USO ADULTO (GTB)**
 - **GRUPO DE TRABAJO TEXTIL (GTT)**

COMISIÓN DE ALIMENTOS

REGLAMENTOS TÉCNICOS MERCOSUR

**PASAN A FORMAR PARTE DE LA LEGISLACIÓN DE LOS ESTADOS
MIEMBRO UNA VEZ QUE SON INCORPORADAS A TRAVÉS DE LOS
ORGANISMOS COMPETENTES**

RESOLUCIONES GMC

- **Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03**
“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS”
- **Resolución Grupo Mercado Común N° 46/03**
“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS”
- **Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03**
“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL”

RESOLUCIONES GMC

Resolución Grupo Mercado Común N° 40/11

**“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ROTULADO
NUTRICIONAL DE BEBIDAS NO-ALCOHÓLICAS
COMERCIALIZADAS EN ENVASES RETORNABLES”**

Resolución Grupo Mercado Común N° 01/12

**“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN
NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE
PROPIEDADES NUTRICIONALES)”**



MERCOSUR

XLIII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3

Mayo 2011

REVISIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 26/03

**“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULADO DE
ALIMENTOS ENVASADOS”**

MERCOSUR

Puntos no acordados:

- Ámbito de aplicación
- Lista de alérgenos a declarar (látex, sulfitos)
- Procedimientos para modificar la lista
- Derivados exceptuados de ser declarados como alergénicos
- Frase de advertencia “puede contener.... (en que casos)
- Forma de declaración. “ALÉRGICOS:...”

A nivel MERCOSUR no está armonizado el rotulado de alérgenos

MERCOSUR

BRASIL

“Resolução RDC Nº 26, de 2 de julho de 2015 “Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares”.

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).
8. Látex natural.



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



MERCOSUR

ARGENTINA

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

CAPÍTULO V

“Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”

Artículos 220 a 246

RESOLUCIÓN CONJUNTA 11-E/2017
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS
Y
SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR

Ciudad de Buenos Aires, 29/09/2017

“Artículo 235 séptimo: 1- Los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles indicados en el presente artículo deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en los productos alimenticios envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes:

1.1- Trigo, centeno, cebada, avena, o sus cepas híbridas, y productos derivados, excepto:

- a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa,
- b) Maltodextrinas a base de trigo.
- c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
- d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

1.2- Crustáceos y productos derivados.

1.3- Huevos y productos derivados.

1.4- Pescado y productos derivados, excepto:

- a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
- b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza.

1.5- Maní y productos derivados.

1.6- Soja y productos derivados, excepto:

- a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
- b) Tocoferoles naturales mezclados (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
- c) Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
- d) Ésteres de fitostanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.

1.7 - Leche y productos derivados, excepto:

- a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- b) Lactitol.

1.8 - Frutas secas (indicando la/s que corresponda/n de acuerdo al Artículo 894 del presente Código) y productos derivados, excepto las frutas secas utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

1.9 - Dióxido de azufre y sulfitos presentes en concentraciones iguales o mayores a 10 ppm.



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



Forma de declaración

A continuación de la lista de ingredientes

“Contiene: ...”

“Contiene derivados de...”

“Contiene ... y derivados de ...”

Etiquetado precautorio

Se permite el uso de la frase "Puede contener: ... "

Presentación ante la Autoridad Sanitaria de:

- ✓ Declaración jurada que consigne la siguiente frase "que aun habiendo aplicado las BPM, existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de elaboración debido a..."**
- ✓ Justificación que demuestre tal condición**



- ✓ **PROBLEMÁTICA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**
- ✓ **PANORAMA SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS**
- ✓ **IMPLICANCIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



METAS DE PROTECCIÓN AL APLICAR UN PROGRAMA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Minimizar el riesgo de episodios de alergias en
personas sensibles **Inocuidad Alimentaria**

Maximizar las posibilidades de elección de
alimentos nutritivos por parte de consumidores
alérgicos **Seguridad Alimentaria**

OBJETIVOS DE UN “PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS”

- ✓ Que los ingredientes o aditivos alergénicos que se agregan al producto se declaren en la lista de ingredientes
- ✓ Que no haya alérgenos no intencionales que contaminen al producto por contacto cruzado
- ✓ Que en caso de que esta situación no pueda ser evitada, se comunique efectivamente

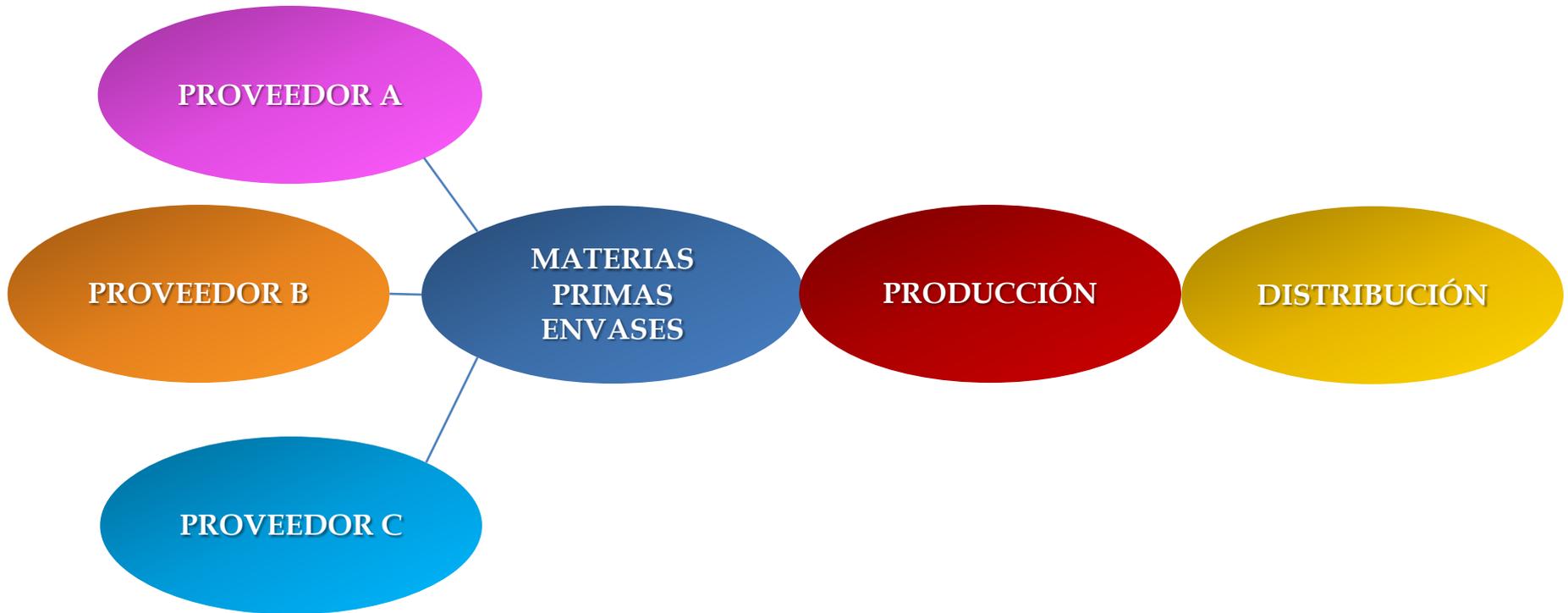


CONTACTO CRUZADO

INTRODUCCIÓN INVOLUNTARIA DE UN
ALÉRGENO ALIMENTARIO EN UN ALIMENTO



UNA GESTIÓN ADECUADA DE ALÉRGENOS DEBE INCLUIR A TODA LA CADENA, DESDE EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS, HASTA LA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO FINAL





INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS SERÁ TAN BUENA COMO EL ESLABON MÁS DÉBIL DE LA CADENA DE SUMINISTRO

CLAVES PARA UNA GESTIÓN EFECTIVA DE ALÉRGENOS



SEPARAR

ESPACIO

Fábricas separadas
Áreas de producción dedicadas
Líneas dedicadas
Equipos dedicados

TIEMPO

Programación de la producción
y limpieza efectiva





INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



CONCLUSIONES

La gestión de alérgenos en la industria es compleja

Capacitación

Inversión

Controles

CONCLUSIONES

Vivir con alergias alimentarias lo es mucho más

Los niños pequeños sienten que son "iguales" que otros niños y los padres los ayudan a sentirse normales y protegidos en su vida cotidiana

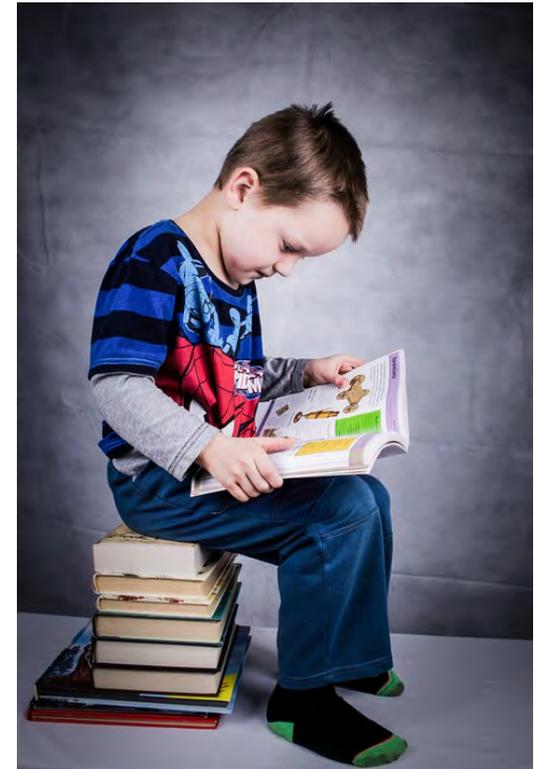
Tienen una percepción ilusoria de control y certeza



CONCLUSIONES

Vivir con alergias alimentarias lo es mucho más

El impacto de tratar de sobrellevar cada día la incertidumbre, más allá de la que enfrentan la mayoría de los niños a esta edad sin alergias alimentarias, puede provocar un aumento en los niveles de ansiedad o comportamiento de riesgo



CONCLUSIONES

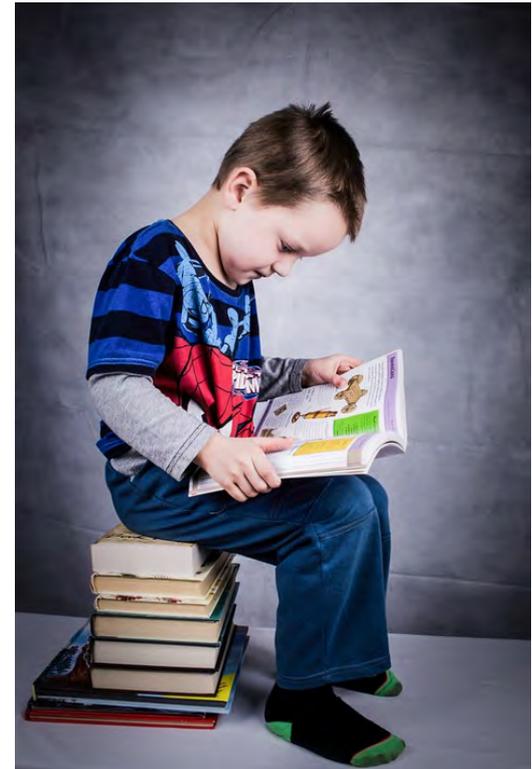
Vivir con alergias alimentarias lo es mucho más

“Mamá sí leyó los ingredientes, pero aún así me enfermé después” (Lucy, 8 años).

“Otros niños no entienden ... piensan que es un como un zarpullido... si me pasa algo malo, me preocupa que no sabrán ayudarme ”(Jilly, 8 años)

“Porque la comida siempre está cerca, es difícil olvidarse de eso” (Becky, 10 años)

“No puedo comer como mis amigos ... o estar con gente sin pensar en lo que están comiendo” (Matt 11 años)



CONCLUSIONES

Vivir con alergias alimentarias lo es mucho más

“Cuando me levanto por la mañana no puedo estar segura de que no tenga una reacción ese día” (Grace, 13 años)

"Cuando dice 'puede contener nueces', a veces lo como, porque está en absolutamente todo y es como si no pudiera comer eso...¿qué puedo comer? ... si realmente fuera así, no podría comer nada” (Gerry, 15 años)

"He tenido reacciones desde que tenía seis años, y estoy realmente cansado de tratar de vivir normalmente con el etiquetado"
(James, 20 años)



CONCLUSIONES

Vivir con alergias alimentarias lo es mucho más

“Él me preguntó '¿cuándo seré normal?' Me sorprendió. No me da cuenta de que se sentía así” (Madre de Jack, 7 años)

“Es más difícil para ellos cuanto más grandes son, solo quieren cuadrar con sus amigos. Me preocupo por él y cómo se las arreglará cuando vaya a la escuela secundaria “
(Madre de Danny, 10 años)





PLATAFORMA ALERGENOS EN ALIMENTOS

- ❖ SE CREÓ FORMALMENTE EN ABRIL DE 2009
- ❖ FORO DE DISCUSIÓN MULTIDISCIPLINARIO



❖ INSTITUCIONES GUBERNAMENTALES DE I+D

✓ INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA

✓ INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

✓ FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA DE LA UBA

✓ FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS DE LA UNLP

❖ INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS

❖ SENASA



- ❖ ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ALERGIA E INMUNOLOGÍA CLÍNICA (AAAEIC)
- ❖ FORO DE DIFUSIÓN DE ALERGIAS A ALIMENTOS (RED INMUNOS)
- ❖ COPAL
- ❖ EMPRESAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
- ❖ PROVEEDORES DE KITS DE PRUEBAS INMUNOLÓGICAS

OBJETIVOS

- ✓ Actuar como nexo entre las instituciones de salud, ciencia y tecnología; la industria; la población en general y los organismos de control
- ✓ Proveer información relacionada con temas analíticos, regulatorios, de buenas prácticas y de inocuidad alimentaria
- ✓ Entrenar a los distintos actores en los temas relacionados
- ✓ Proveer a la industria alimentaria información y guía para la gestión de alérgenos
- ✓ Extendernos en la región



✓ **CAPACITACIONES**

✓ **PARTICIPACIÓN EN MESAS REDONDAS Y**

✓ **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN EVENTOS CIENTÍFICOS**

✓ **COLABORACIÓN CON LAS AUTORIDADES EN LA
GENERACIÓN DEL MARCO JURÍDICO PARA REGULAR EL
ETIQUETADO DE ALÉRGENOS**

✓ **PRIMERAS JORNADAS INTERNACIONALES DE ALÉRGENOS
EN ALIMENTOS-JIAA 2015**

✓ **GUÍA PARA LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA**

✓ **MANUAL DE APLICACIÓN**



INTI

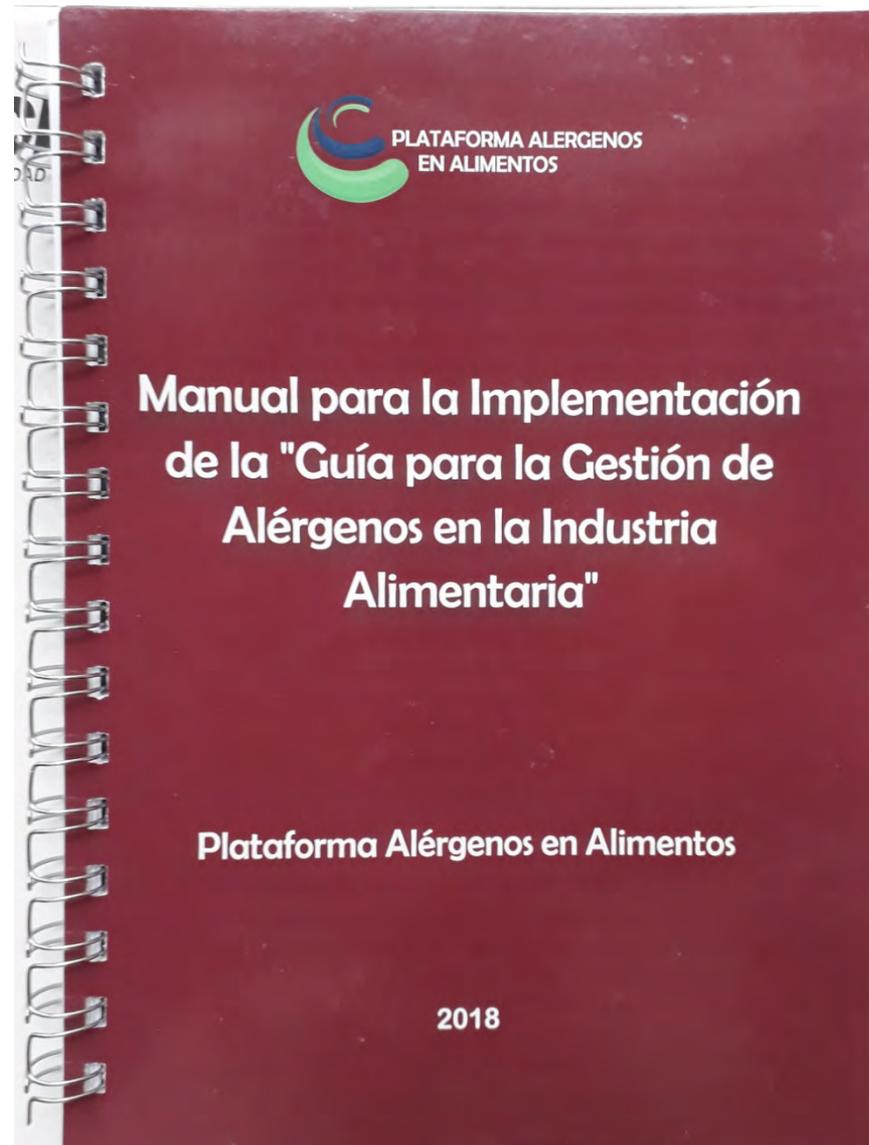
Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Suma valor
a un país de ideas



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación



<http://www.conal.gob.ar/recomendaciones.php>



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



¡Muchas gracias!

Suma valor
a un país de ideas



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Producción
Presidencia de la Nación