



I JORNADAS INTERNACIONALES DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS - JIAA 2015

SE LLEVARON A CABO EN BUENOS AIRES EL 25 Y 26 DE AGOSTO

Con la presencia de destacados expositores internacionales y del medio local, la Plataforma Alérgenos Alimentarios organizó el 25 y 26 de agosto en el Club Español de la Ciudad de Buenos Aires las I Jornadas Internacionales de Alérgenos en Alimentos. Fueron dos intensos días donde se trataron los principales aspectos de este creciente problema de salud pública.

Además de los agentes físicos, químicos y biológicos que amenazan a los consumidores, las sustancias alergénicas son un nuevo elemento que se suma a los peligros que deben ser considerados por la industria de alimentos con el fin de ofrecer garantía de inocuidad. Las reglamentaciones de muchos países compradores de alimentos ya exigen una evaluación de la presencia de estas sustancias. Por otro lado, las alergias e intolerancias se han vuelto un problema emergente de salud pública, habiéndose registrado un aumento alarmante de estas patologías en incidencia y gravedad en los últi-

mos años. El problema no puede ser controlado en forma aislada por ningún sector, sino que exige la complementación y el intercambio de información entre los diferentes sectores involucrados: médicos, investigadores, autoridades sanitarias, industria alimentaria y consumidores.

Con ese fin nació en la Argentina la Plataforma Alérgenos en Alimentos, una entidad sin fines de lucro que lleva a cabo una fructífera labor en este terreno. Como una nueva colaboración en esta lucha contra las alergias alimentarias, la Plataforma organizó las I Jornadas Internacionales sobre



Alérgenos en Alimentos (JIAA 2015), donde especialistas internacionales y nacionales, instituciones de salud, ciencia y tecnología, industria alimentaria, organismos de control y consumidores abordaron temas como el marco regulatorio, los métodos de detección, la gestión de alérgenos en la industria y el impacto del problema a nivel internacional. También se escuchó el testimonio de personas afectadas por alergia alimentaria, que explicaron cómo se vive el día a día en una familia que tiene un integrante con este problema.

Estuvieron presentes afamados expertos internacionales, como el Dr. Steve Taylor (FARRP, Universidad de Nebraska, EE.UU.), el Dr. Stefano Luccioli (FDA, EE.UU.), el Dr. Bert Pöpping (Mérieux NutriSciences Co, EE.UU.) y el Dr. Peter Koeler

(Universidad Técnica de Munich). Sus disertaciones fueron escuchadas por más de 120 asistentes, incluyendo visitantes de Brasil, Costa Rica, Perú y Uruguay, con gran participación de importantes empresas de alimentos de nuestro país. Una de las responsables de la organización, la Dra. María Cristina López, del INTA, manifestó *"Estamos muy orgullosos de estas Jornadas que hemos hecho con gran esfuerzo, queremos agradecer a todos los que han colaborado con nosotros"*. Finalizadas las Jornadas, el 27 de agosto se llevaron adelante la VI Reunión Plenaria Anual Comisión Directiva Plataforma Alérgenos de Alimentos y la I Reunión de la Comisión Internacional Países de Latinoamérica para la organización de una Plataforma Regional de Alérgenos en Alimentos.



GLUCOVIL
ARGENTINA S.A.

Almidones nativos y modificados
Jarabes de maíz

**Textura y
dulzura**
para sus
productos

Desde 1983
brindando soluciones
para la industria



Nuestros productos cuentan
ahora con la certificación
FSCC 22000 de inocuidad



www.glucovil.com.ar
info@glucovil.com.ar

MARÍA CRISTINA LÓPEZ (PLATAFORMA ALÉRGENOS EN ALIMENTOS-INTI)

"Se trata de un tema candente en la Argentina"

¿CÓMO SE INICIÓ LA PLATAFORMA ALÉRGENOS ALIMENTARIOS?

La Plataforma surgió hace unos años como una iniciativa del INTA y del INTI, que convocaron a empresas, universidades, instituciones como la Sociedad Argentina de Inmunología Clínica, padres de niños alérgicos, etc., con la idea de crear un foro de discusión multidisciplinario. Desde ese entonces hemos trabajado muchísimo organizando cursos y visitando a expertos internacionales en el tema. Hace dos años tuvimos la idea de que debíamos ser los primeros en organizar en América Latina un acontecimiento de este tipo. Gracias a Dios lo hemos conseguido y pudimos traer a la Argentina a los referentes a nivel mundial en el tema de alergias alimentarias. Hemos encontrado una respuesta muy buena. Se trata de un problema candente en la Argentina, ya que hace un tiempo hubo una regulación sobre rotulado que estuvo en vigencia sólo unos meses. En este momento se está revisando y también se está tratando en el Mercosur. Hace poco Brasil sacó una regulación en forma unilateral sobre etiquetado de alérgenos, por lo que es un tema muy urgente para la industria, la prueba es que tenemos acá a gran parte de las grandes empresas nacionales de alimentos. La armonización de las legislaciones es muy importante porque en América Latina el tema de alérgenos todavía está pendiente. Por otro lado, la detección de alérgenos en alimentos es un tema complejísimo y que tiene un costo muy alto para nuestros países. Para la industria de alimentos es una exigencia muy importante, no es fácil de llevar adelante la gestión de alérgenos en la empresa.

¿HAY SUFICIENTE CAPACIDAD PARA DIAGNÓSTICO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS EN LA ARGENTINA?

En nuestro país hay capacidad de análisis, pero limitada. El tema de los métodos de análisis es muy importante, hay que considerar que si hay una legis-



lación es porque los alérgenos se pueden detectar, para que las empresas puedan cumplirla y para que los organismos de aplicación puedan controlarla.

¿CUÁLES SON LOS PRÓXIMOS PASOS DE LA PLATAFORMA?

Los próximos pasos de la Plataforma son seguir trabajando en este tema. Hace dos años editamos un Manual de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria, ahora la intención es presentar una Guía de Aplicación sobre ese manual, para bajar a la práctica los conceptos teóricos. También seguiremos colaborando con la CONAL en el tema regulatorio para fijar la posición argentina.

¿QUÉ ASPECTOS CONSIDERA LA PLATAFORMA?

Si bien abarcamos el tema médico, nos enfocamos en los aspectos regulatorios, detección de alérgenos en alimentos y manejo de alérgenos en la industria, siempre teniendo como objetivo el paciente alérgico.

CLAUDIA GONZÁLEZ (PLATAFORMA ALÉRGENOS EN ALIMENTOS-INTA)

"El objetivo es ayudar al paciente alérgico"

¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DE LA PLATAFORMA PARA LAS PYMES ALIMENTARIAS?

La Plataforma surgió con el objetivo de apoyar al paciente alérgico, pero la única manera de hacerlo es aunando esfuerzos entre distintas áreas. Por eso nos organizamos en cuatro grupos. Hay un grupo de Métodos Analíticos de Detección que se ocupa de ciencia y técnica, desarrollando o evaluando distintos métodos y pasando esa información a la industria alimentaria. Un segundo grupo de legislación (Grupo Marco Regulatorio) está trabajando con el ANMAT - concretamente con el INAL- para rever la Resolución Conjunta para el etiquetado de alérgenos en alimentos envasados, que en el año 2011 se frenó por los inconvenientes para ponerla en ejecución. También colabora con las autoridades en la gestión a nivel del Mercosur, porque nuestra ley tiene que tener un paralelismo con la legislación que salga a partir de la discusión que está teniendo en estos días en el Mercosur. La gente del gobierno está trabajando muy estrechamente con nosotros, le brindamos toda la información para apoyar técnicamente cuando se toma una determinación.

Otro grupo tiene que ver con la parte médica (Grupo Clínica de las Alergias Alimentarias), allí están los profesionales de la salud colaborando para responder a consultas de los pacientes y de las empresas, y también está la Red Inmuno, un grupo de padres de niños que sufren alergias alimentarias que trabaja con nosotros y con los médicos y las empresas para hacer recomendaciones a la familia sobre cómo convivir con la alergia y para hacer un listado de alimentos procesados que pueden ser consumidos por esos chicos. Una materia prima como la leche, el huevo o el maní es fácil de identificar, el problema es que haya un alérgeno oculto en un alimento industrializado.



Finalmente está el Grupo de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria, que se ocupa de colaborar con las empresas, especialmente pymes, que son las que más necesitan ayuda para hacer una correcta gestión y para validar los métodos de limpieza que aplican. Este grupo ha puesto a disposición de las pymes una Guía para la Gestión de Alérgenos que está a disposición tanto en el ANMAT como en la COPAL, y que también está en Internet, siempre en forma gratuita.

¿LA PLATAFORMA TIENE UNA ESTRUCTURA FORMAL?

Sí, tiene una comisión directiva. Intentamos organizarla como una asociación civil sin fines de lucro constituida por las entidades. Por motivos legales de las instituciones que la integran (INTA, INTI, SENA-SA, universidades, etc.) eso no fue posible, entonces ahora participamos en forma individual y estamos organizándola como una entidad sin fines de lucro constituida por los profesionales que participamos en forma personal. También participa la COPAL, muchas industrias de alimentos en forma individual y varias empresas productoras de kits diagnósticos para detección y cuantificación de alérgenos.

TANIA GARCÍA

International Sales Manager South America & Caribbean.
Neogen Corporation

"Ofrecemos todas las soluciones de diagnóstico, desde el campo hasta el plato del consumidor"

¿QUÉ OFRECE NEOGEN?

Neogen comenzó en el año 1982 y el primer kit manufacturado fue para detección de produciendo el primer kit manufacturado fue para detección de aflatoxinas. Desde ese momento ha crecido firmemente y hoy es capaz de ofrecer todas las soluciones de diagnóstico, que se aplican desde el cultivo en el campo hasta el plato para la cena del consumidor. Con esto quiero decir que tenemos productos dirigidos a la salud vegetal, la salud animal, a la inocuidad alimentaria y a la genómica. También tenemos una división de desinfectantes y una división de medios de cultivo: Acumedia. Ofrecemos la solución completa: Neogen se encarga de verificar que todos los productos para consumo humano sean saludables a través de sus kits rápidos y extra-rápidos.

¿CUÁLES SON SUS CLIENTES?

Nuestros clientes son las empresas de la industria alimentaria, de cosméticos, de nutracéuticos, laboratorios de análisis de alimentos y de salud animal, etc. Atendemos a muchísimas firmas de todo el mundo, como Coca Cola, Pepsi, Nestlé, Kraft, Parmalat, Danone... En la industria de alimentos atendemos a empresas de todo tamaño, de escala grande, mediana y chica, y también a laboratorios comerciales. Ofrecemos soluciones para todos. Lo bueno de Neogen es que si existe una necesidad, tratamos de desarrollar un kit para solucionarla.

¿CÓMO ESTÁN PRESENTES EN LA ARGENTINA?

En la Argentina estamos presentes a través de nuestro distribuidor, que es Productos Químicos Magiar, que también se encarga de atender a Chile, Uruguay, Bolivia y Paraguay. Estamos muy conformes porque es una empresa que ofrece una muy buena atención a nuestros clientes. Sus integrantes viajan regularmente para capacitarse en nuestra sede en EE.UU. Es decir, además de la atención de ventas, ofrecen un asesoramiento técnico y un respaldo permanente. Cada vez que aparece algún problema nuevo se comunican con nosotros y entre todos buscamos la solución que necesitan los usuarios de nuestros productos. Hay una gran relación entre Neogen y sus clientes, y eso va mucho de la mano con nuestros distribuidores, porque son los que están día a día en contacto con las empresas y reciben sus ideas y sus necesidades, que luego nos transmiten.

¿ESTÁN PLANEANDO LANZAR ALGÚN NUEVO PRODUCTO?

Siempre estamos lanzando novedades y mejorando los productos que ya tenemos. En este momento estamos trabajando en más de uno. Una novedad importante es que nuestros hisopos para chequear ATP en test ambientales han sido rediseñados. NSF hizo una comparación con los hisopos más utilizados en el mercado y allí se demostró la calidad de los nuestros y la reproducibilidad de sus resultados.



Con los nuevos hisopos y con el renovado equipamiento se obtienen resultados excelentes en los cuales el cliente puede confiar.

SOBRE NEOGEN

Neogen es una compañía con base en Lansing, Michigan, EE.UU., donde también se encuentra su División de Inocuidad Alimentaria. Desarrolla y comercializa medios de cultivo deshidratados, kits de pruebas de diagnóstico rápido para inocuidad alimentaria (patógenos, micotoxinas, alérgenos, residuos, microorganismos, identificación de especies) y saneamiento. Otras divisiones de la empresa se encargan de los aspectos de modificación genética, residuos de medicamentos y enfermedades de las plantas. La División de Sanidad Animal se encuentra en Lexington, Kentucky, donde desarrolla y comercializa una línea completa de elementos de diagnóstico, instrumentos veterinarios, productos farmacéuticos veterinarios, suplementos nutricionales, desinfectantes y raticidas. La Filial de Neogen GeneSeek, con sede en Lincoln, Nebraska, es la proveedora líder en el mundo de pruebas de ADN para la agroindustria de animales y medicina veterinaria.



2^a FITHEP NORDESTE
EXPOALIMENTARIA

15 a 17 de junio de 2016
Centro de Exposiciones Gala
Resistencia - Chaco - Argentina

SE PREPARA LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA FERIA
QUE ABRÍÓ EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS EN EL
NORTE ARGENTINO.

Equipamiento gastronómico, hornos, cocinas, vitrinas,
mobiliario, freezers, plantas productoras de helados, envases,
packaging, fabricadoras de empanadas, productoras de hielo,
materias primas, premezclas, aditivos e ingredientes y todo lo
que hoy necesita el industrial heladero, panadero, pastelero,
fabricante de pastas, pizzas, catering y food service.

FITHEP
TE LLEVA
MÁS ALTO

Organización y realización



Auspician las revistas



Apoyo



WWW.FITHEP-EXPOALIMENTARIA.COM

Más información: Tel.: (54 11) 4922-6881/5137/3849/4885
info@publitech.com.ar

PH.D. STEVE TAYLOR

"Los consumidores han tenido alergias alimentarias durante siglos, pero las han sufrido en silencio hasta la década del '90"

El Ph.D. Steve Taylor es una de las máximas autoridades mundiales en el tema de alérgenos en alimentos. Es reconocido por su exhaustivo trabajo que incluye métodos de detección, determinación de umbrales, implementación de análisis de riesgo y efectos del procesamiento de alimentos sobre los alérgenos. Profesor y Codirector del Programa "Food Allergy Research & Resource" de la Universidad de Nebraska -un consorcio financiado por la industria de alimentos estadounidense para estudiar este creciente problema en las sociedades modernas- fue invitado a las I Jornadas Internacionales sobre Alérgenos en Alimentos, donde trató temas como rotulado y regulaciones y se refirió al tema como un problema internacional de salud pública, su impacto y las posibles acciones a seguir. En una amable entrevista con *La Alimentación Latinoamericana* afirmó: *"Las alergias alimentarias parecen estar en aumento en cuanto a su severidad y prevalencia. Recién estamos empezando a entender por qué"*.



¿CUÁLES SON LAS CAUSAS DEL AUMENTO DE LA CANTIDAD DE ALERGIAS EN EL MUNDO?

Hay muchas teorías y probablemente también múltiples factores. Algunos de esos factores los conocemos bien, por ejemplo, sabemos que si un bebé nace por cesárea tiene un mayor riesgo de sufrir alergia por alimentos. Pero otros aspectos no están tan claros, un estudio que se publicó hace pocos meses, hecho por el Dr. Gideon Lack en Inglaterra, demostró que si los bebés están expuestos al maní desde los cuatro meses de edad tienen un menor riesgo de alergia que si se los expone luego de los tres años de edad. ¡O sea que es exactamente lo opuesto a lo que le venimos recomendando a las madres en los últimos 20 años! Eso apoyaría la teoría de que son mayores los casos de alergias en los países que tienen estándares de limpieza muy altos. Esta teoría también se basa en el hecho de que hay más prevalencia de alergias en niños que viven en ciudades que en los niños que viven en zonas rurales. Es una investigación que sigue en curso y aún no se ha dicho la última palabra. Pero creo que enfrentaremos un desafío sorprendente para reeducar a los consumidores en la alimentación de los bebés.

¿SE CONOCE MÁS EL TEMA A NIVEL GENERAL EN LA SOCIEDAD?

La población tiene mucha más conciencia sobre el problema de alergia a los alimentos, por lo menos en los EE.UU. En mi país, en cada aula hay por lo menos un niño que tiene alergia a los alimentos, por eso todo el mundo presta atención. Los consumidores han tenido alergias alimentarias desde hace siglos, pero las han sufrido en silencio hasta la década del '90. En ese momento, a raíz de varios casos fatales en América del Norte, ese silencio llegó a su fin y los consumidores empezaron a ser más activos. Y lo siguen siendo. La toma de conciencia empezó en Canadá, luego la UE, EE.UU., Australia y Japón, y continúa en el resto de los países. Hoy los consumidores tienen una gran conciencia y muchas expectativas con respecto a la industria. Se estima que del 4 al 8% de las personas pueden tener alergias alimentarias en los países desarrollados. Hay que tener en cuenta que las reacciones pueden ser muy severas -e incluso fatales- y se dan inmediatamente después de la ingesta, así que se identifica fácilmente el producto involucrado y la empresa responsable.

¿QUÉ PAPEL TIENE LA INDUSTRIA FRENTE A ESTE PROBLEMA?

Las industrias tienen que continuar mejorando del control de los alérgenos para que las personas estén más seguras. Pero tengo que aclarar que yo no estoy seguro de que la industria alimentaria sea responsable del

aumento de la incidencia de alergias. La industria desarrolló su propia toma de conciencia siguiendo a los consumidores. En EE.UU. a partir de los años '90 hubo una profunda respuesta de las empresas: se instituyeron Buenas Prácticas de Manufactura considerando este problema, mejores prácticas de limpieza, cambio en el diseño de instalaciones y de equipos, capacitación de empleados y directivos, se creó la Food Allergy and Anaphylaxis Alliance -una especie de plataforma que resultó muy efectiva- y se trabajó en coordinación con los grupos de consumidores. Y en la Universidad de Nebraska, se creó nuestro consorcio financiado por la industria, que se ha dedicado a estudiar este problema.

¿Y LOS GOBIERNOS?

El gobierno tiene que tomar en cuenta toda la evidencia científica y desarrollar las mejores políticas. Las autoridades de salud pública tomaron nota de este problema, los primeros retiros de productos se dieron justamente a principios de la década del '90, con algunos casos muy difundidos que afectaron a productos de empresas importantes. El Códex Alimentario terminó lista de los "grandes ocho" (responsables del 90% de los casos de alergia por alimentos) en 1999, lo que contribuyó a ese despertar de la industria. Canadá estuvo a la vanguardia a raíz de algunos casos fatales, con la sanción de una ley en Ontario que prohibió el maní en las escuelas. También los canadienses fueron los primeros en introducir el rotulado de advertencia. Suecia

his
Ingredients Solutions

Ingredientes que marcan la diferencia

Soluciones en agentes de batido para todas sus necesidades, desde hornados y fríos, hasta espumantes y coffee-creamers.

www.his-ingredients.com - info@his-ingredients.com

Administración: José Antonio Cabrera 3568, Piso 1º (C1186AAP) - Ciudad Autónoma de Bs. As. - Argentina - Tel.: 5411 4861-6603
Planta Industrial: Int. Lumbreras 1800 - Ex Ruta 24 - CP. 1748 - SIP Gral. Rodríguez Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel.: 54 237-4654-616 / 634 / 635 / 636

fue el primer país en desarrollar un sistema de información por fallecimientos por alergia, Francia y Alemania también cuentan con un sistema similar.

¿QUÉ SE PUEDE HACER ANTE ESE PROBLEMA?

En un principio, la industria de alimentos estaba muy confundida con los alérgenos. Primero hubo resistencia al cambio, pero al ser un problema de salud hubo que enfrentarlo. Es un tema difícil porque hay ingredientes complejos, necesidad de controlar a los proveedores, necesidad de ser muy minucioso en el manejo, de controlar el polvo en las plantas de alimentos, de limpiar adecuadamente los equipos, de evitar cruces entre líneas, etc. También puede haber errores en el rotulado, cuando se envasa el producto equivocado. En los años '90 se necesitaban métodos analíticos, desde ese momento los hemos desarrollado priorizando los alimentos alergénicos de la lista del Códex. Hacía falta un rotulado más claro, lo que se ha logrado a través de la legislación en muchos lugares del mundo. Y también se necesitaba conocer la alergenicidad de algunos ingredientes derivados de fuentes alergénicas. Por otro lado, fue fundamental una mayor conciencia de los consumidores y de los médicos para que puedan detectar el problema con mejores métodos diagnósticos. Se ha avanzado mucho en ese sentido.

¿HAY AVANCES EN LA DETECCIÓN DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS?

Los alérgenos no declarados son una causa frecuente de retiro de productos en los EE.UU. Los canadienses fueron los primeros en hacer pruebas para presencia de residuos de alérgenos en alimentos y sus autoridades fueron las más agresivas en ir tras el mercado para detectarlos. Australia y Nueva Zelandia fueron pioneros en proponer normas sobre rotulado de alérgenos alimentarios y pronto le siguieron la UE y otros países. El problema para la industria fue importante, el foco al principio estuvo puesto en el maní. En nuestro grupo desarrollamos las pruebas ELISA y hacemos evaluaciones para la industria, el año pasado evaluamos 45.000 muestras, con lo cual tenemos mucha experiencia. Al comienzo buscábamos maní en aquellos alimentos donde era esperable encontrarlo (helados, galletitas, chocolates) por contaminación cruzada, pero esas eran situaciones previsibles y la industria de alimentos rápidamente aprendió a controlarlas o a rotularlas cuando eso no era posible. Luego empezamos a encontrar alérgenos de maní en fuentes inusuales, situación que continúa hasta la fecha.



¿CÓMO FUNCIONAN LOS MÉTODOS ANALÍTICOS A NIVEL INDUSTRIAL?

El desarrollo de métodos analíticos se ha centrado hasta ahora en ELISA. Son métodos específicos y sensibles que detectan proteínas, están disponibles en formatos robustos que se pueden utilizar en las plantas de alimentos para análisis cualitativos y cuantitativos. Los kits comerciales abundan pero hay que tener cuidado porque no todos son iguales. En mi opinión hay dos o tres empresas en el mundo que son las mejores, ellas ofrecen métodos para detección de muchos de los alimentos alergénicos más prevalentes, pero hay algunos que faltan, por ejemplo para algunas frutas secas y para pescado. Hay otros abordajes analíticos, entre ellos la espectrometría de masa es la que promete el mejor método confirmatorio, pero aún se necesita refinarlo mucho más. Podemos decir que la caja de herramientas está bastante completa, el problema es que la mayor parte de los métodos no están bien validados en ensayos interlaboratorios. Tenemos resultados analíticos excelentes desde el punto de vista cualitativo, pero no sabemos cuán confiables son los métodos desde el punto de vista cuantitativo, ya que las comparaciones no coinciden. No siempre resulta fácil elegir el correcto.

¿SE PUEDEN DETERMINAR UMBRALES PARA ALÉRGENOS ALIMENTARIOS?

Los umbrales para desencadenar una reacción son bastante bajos, evitar consumir el producto es la única estrategia. El control de alérgenos -así como el de gluten- plantea grandes desafíos para la industria. ¿Cuánto es demasiado? y ¿Cuánto es suficientemente bajo? Son muy pocas las autoridades públicas que han adoptado valores umbral, una de ellas es la de Japón, que fijó 10 ppm, lo

que en ese país parece funcionar bastante bien. Abunda la posición de fijar un umbral cero, pero si se fija ese nivel habrá que rotular absolutamente todo. Por otro lado, el rotulado voluntario "Puede contener", en sus distintas variantes, no tiene relación con el riesgo. En algunos países, las empresas aplican este rotulado precautorio a una amplia gama de alimentos envasados, de tal modo que no queda prácticamente nada para comer y los consumidores alérgicos terminan ignorándolo, por lo que ha perdido su eficacia. Otro problema es que las autoridades hasta ahora no han logrado métodos de evaluación de riesgo transparentes, de tal modo que a la industria le resulta muy difícil determinar si cumple o no con todos los controles. Las autoridades de EE.UU. y Canadá no confían plenamente en los resultados de los ensayos ELISA y presionan para que haya ensayos de confirmación, pero el desarrollo de estos ensayos es un trabajo en curso.

SE PUEDE DECIR QUE UD. ES UN PIONERO EN ESTE TEMA...

Hace 35 años que trabajo en esto, casi se podría decir que soy el culpable... Como ya dije, las alergias alimentarias se ignoraron en la mayor parte de los países

como problema de salud pública hasta la década del '80. Después hubo un período de despertar muy rápido. En 1991 se hizo la primera reunión de la Academia de Asma, Alergia e Inmunología de EE.UU., hubo cinco presentaciones sobre el tema, de las cuales yo di dos. En la reunión del año pasado hubo cientos de presentaciones y no alcancé a participar de todas. Allí vemos una gran diferencia.

¿CONSIDERA QUE ESTAMOS TRABAJANDO BIEN EN LA ARGENTINA?

La asistencia a este congreso ha sido maravillosa. Están trabajando bien, la Plataforma sobre Alérgenos Alimentarios es una iniciativa muy importante. Que se reúnan todas las partes, consumidores, industria y gobierno, tratando de trabajar juntos, es el mejor abordaje que se puede dar. En EE.UU. no hay nada que sea tan efectivo como esta plataforma. Pienso que tienen que esforzarse más en la parte de información al público: tienen que comunicar mejor. Mi consejo es que sigan apoyando esta Plataforma y que esta no sea la última conferencia, siempre hay más para aprender.

agilidad
precisión
eficiencia

elbahiense.com

elbahiense
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nuestros ingredientes acompañan tu alimentación de cada día.

Aderezos - Bebidas - Chocolates - Enlatados y Conservas - Farmacia y Cosmética
Galletitas y Alfajores - Golosinas - Grasas y Aceites - Helados - Lácteos y Postres
Nutrición Animal - Panificados y Molinería - Preparados de Frutas
Productos Cárnicos - Sabores y Fragancias

El Bahiense - Aditivos Alimentarios SRL - Av. Larrazabal 2222 - C1440CVO - C.A.B.A. - Argentina
Tel: +54.11.4683.3505 - Email: elbahiense@elbahiense.com



Aditivos Alimentarios SRL
es una empresa con
CERTIFICACIÓN ISO
9001:2008