



## Asociación de Alergia, Asma e Inmunología "Buenos Aires" (AAIBA) Argentina

Fundada el 3 de Diciembre de 1993  
Personería Jurídica 000383 Inspección General de Justicia - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

### ENTREVISTA:

## EL INTA ES REFERENTE EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

**En esta edición de junio, tuvimos el honor y la suerte de poder entrevistar al Dr. en bioquímica Gustavo Polenta, quien muy amablemente accedió a la entrevista que propone la Secretaria de docencia de AAIBA para el newsletter de este mes.**

**Vamos a comenzar pidiéndole al doctor que se presente:**

*Bueno soy Bioquímico recibido en la Universidad Nacional de Rosario, y posteriormente hice una Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en Brasil y un Doctorado en Bioquímica Vegetal en la UBA. Luego de doctorarme, realicé una estadía Postdoctoral en Análisis de Alérgenos Alimentarios en el Bureau of Chemical Safety, Health Canada, en Ottawa. Actualmente me desempeño como Investigador Senior en el Instituto de Tecnología de Alimentos y coordino la Plataforma de Alérgenos en Alimentos de INTA. Soy integrante del Comité Técnico Asesor de Biotecnología del SENASA, en donde se evalúa la inocuidad de los OGM Miembro Fundador de la Plataforma Alérgenos en Alimentos, y desde 2020 me convocaron para integrar el Comité ad-hoc de Expertos en Evaluación de Riesgos de Alérgenos Alimentarios, de FAO y de la OMS, por solicitud de CODEX ALIMENTARIUS.*

**Que impresionante recorrido y que suerte tener este espacio con AAIBA para compartir algunas inquietudes como por ejemplo, las actividades que se encuentra desarrollando el INTA en materia de Alérgenos Alimentarios.**

*El INTA siempre ha tenido un rol protagónico en este tema. Desde el 2007 estamos trabajando en la temática, siendo una de las instituciones **fundadoras de la Plataforma Alérgenos en Alimentos**. Hemos organizado y participado en distintas actividades, desde la formación de recursos humanos, capacitaciones en la forma de seminarios y cursos destinados sobre todo a empresas de alimentos, el desarrollo de metodologías de análisis, hasta el involucramiento en cuestiones regulatorias, participando en comités tanto nacionales, como los del SENASA, hasta internacionales, como los convocados por FAO, la OMS y el CODEX ALIMENTARIUS. Actualmente tenemos un alto grado de involucramiento en estos últimos, dado que se están pensando en importantes cambios a nivel regulatorio, y siempre seguimos participando en actividades de difusión desde donde nos invitan, como en congresos, simposios, webinars, y por supuesto en la formación de recursos humanos.*

**Y cómo nació la plataforma alérgenos en alimentos y cuál es su objetivo?**

*La Plataforma Alérgenos en Alimentos, por llamarla de alguna forma "original", se creó formalmente en abril de 2009 luego de reuniones informales llevadas a cabo entre personas interesadas en la temática, desde investigadores de universidades y de organismos como INTA e INTI, médicos alergistas, foros de madres de niños alérgicos, representantes de*

Suipacha 472 - Piso 7º - Of.707/708 - Código Postal 1008AAJ  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina  
[www.aaiba.org.ar](http://www.aaiba.org.ar)

Email: [secretariaaiba@gmail.com](mailto:secretariaaiba@gmail.com)

Tel: 54 11 6836 0020



Miembro Adherente de la Sociedad Latinoamericana de Alergia e Inmunología (SLAAI)



## Asociación de Alergia, Asma e Inmunología "Buenos Aires" (AAIBA) Argentina

Fundada el 3 de Diciembre de 1993

Personería Jurídica 000383 Inspección General de Justicia - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

industrias de alimentos, entre otros. Se puede definir por lo tanto 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. En algún momento tuvimos el estatus legal de una Asociación Civil (una organización interdisciplinaria sin fines de lucro integrada por organismos oficiales, universidades, industrias de alimentos, médicos especialistas y padres de niños alérgicos). En un primer momento, se elaboró y envió a las autoridades una serie de recomendaciones a tener en cuenta con la finalidad de mejorar el actual código alimentario. En los últimos años, dentro de los instrumentos programáticos de INTA se creó la figura de Plataformas y Redes, decidiéndose que una de estas trabajaría en la temática de los Alérgenos Alimentarios, que por supuesto trabaja en forma integrada con la Plataforma "original" mencionada. El objetivo general es conformar y consolidar un Grupo Interdisciplinario y Multisectorial activo, que permita atender demandas actuales y futuras relacionadas con un tema de gran complejidad como las alergias alimentarias, que constituye un área de vacancia en Argentina. Se busca por lo tanto brindar información y orientación para la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y anticiparse a futuras demandas. Entre las tareas más importantes que nos han destacado, se encuentra la capacitación y asesoría a industrias de alimentos en Buenas Prácticas para la Gestión de Alérgenos, y la redacción de guías para el manejo de alérgenos en industrias procesadoras, y últimamente la participación en Comités Internacionales de Expertos, como los asociados al CODEX.

### **Que importante y enriquecedor es siempre es el trabajo interdisciplinario, y ¿cómo se puede acceder a ella? ¿es de uso público?**

Si, la Plataforma "original", la creada en el 2009, siempre fue de acceso público, por parte de quien pudiera estar interesado en el tema. Uno de los problemas, actualmente, es que estamos en un proceso de reorganización, dado que algunos de los miembros fundadores originales ya están retirados, y debido a las importantes restricciones presupuestarias y el ajuste de las universidades y de los organismos de ciencia y técnica, muchas de las actividades se han ido discontinuando. Sin embargo, según mi opinión, el tema de los alérgenos alimentarios va a representar en los próximos años una prioridad por parte de la industria alimentaria, dado los importantes cambios regulatorios que se van a dar. Muchos de estos cambios van a significar a su vez importantes restricciones para el ingreso de productos alimenticios en los principales mercados, por las empresas van a tener que intensificar el trabajo en este tema. Por otro lado, es sabido que la prevalencia de las alergias en general, y de las alergias alimentarias en particular está aumentando año a año. Todo esto va a resultar en un aumento de la demanda de capacitaciones, de consultas, de servicios analíticos, por lo que va a ser un gran desafío mantener la vigencia del trabajo que se ha venido realizando hasta ahora por parte de la Plataforma.

Suipacha 472 - Piso 7° - Of.707/708 - Código Postal 1008AAJ

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina

[www.aaiba.org.ar](http://www.aaiba.org.ar)

Email: [secretariaaiba@gmail.com](mailto:secretariaaiba@gmail.com)

Tel: 54 11 6836 0020



Miembro Adherente de la Sociedad Latinoamericana de Alergia e Inmunología (SLAAI)



## Asociación de Alergia, Asma e Inmunología "Buenos Aires" (AAIBA) Argentina

Fundada el 3 de Diciembre de 1993

Personería Jurídica 000383 Inspección General de Justicia - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

### **Y ¿por qué es tan complejo el manejo de alérgenos en la industria alimentaria?**

*El manejo o como lo llamamos nosotros, la gestión de alérgenos en la industria alimentaria es sumamente complejos. Esto se puede constatar objetivamente en el hecho de que, en los países en donde se realizan controles y monitoreos muy estrictos por parte de las autoridades sanitarias, entre el 40 y el 60 porciento de las retiradas de productos del mercado ordenadas, por constatarse riesgos relacionados con la inocuidad (riesgos microbiológicos, micotoxinas, pesticidas, etc.) corresponde a la detección de alérgenos no declarados. Existen distintas causas, desde el hecho que, por ser un tema nuevo, recién ahora se está incluyendo en las currículas de muchas carreras relacionadas con la tecnología de alimentos, al hecho de que la presencia no declarada, incluso a niveles muy bajos, de trazas, pueden causar reacciones en personas sensibles, que hasta podrían derivar en la muerte en cuestión de minutos, pero sobre todo, al hecho de que, a diferencia de otras cuestiones de inocuidad como por ejemplo las micotoxinas, que afectarían a cualquier persona y no deberían estar presentes en ningún lugar de la cadena productiva, los alérgenos son alimentos altamente nutritivos para la mayoría de las personas (leche, huevo, trigo, soja, pescados, etc.) y están presentes en cantidades industriales en la mayoría de las plantas elaboradoras de alimentos. El problema es que, en estas plantas, se utilizan los mismos equipamientos para procesar productos con y sin alguno o algunos de estos ingredientes potencialmente alergénicos, por lo que se deben realizar controles muy estrictos para prevenir las denominadas contaminaciones o contactos cruzados.*

### **¿Qué herramientas dispone el estado/INTA para controlar y monitorizar la presencia de alérgenos en la industria alimentaria?**

*En realidad, la responsabilidad de control lo tienen los organismos regulatorios, como el INAL. El INTA no es un organismo de control. Para esto, existe como marco regulatorio el Artículo 235 séptimo, del Código Alimentario Argentino, que establece la obligatoriedad de declaración en el rótulo de una serie de alérgenos denominados los Grandes 8 (Leche, Huevos, Pescados, Crustáceos, Maní, Soja, cereales como el Trigo y frutos secos como las nueces y las almendras). Es importante destacar, lo cual debería estar muy en el foco de quien gestiona alérgenos, una frase muy importante: "un alérgeno es un peligro (desde el punto de vista de la inocuidad), siempre y cuando no esté declarado". Quiere decir que, a diferencia de otras cuestiones de inocuidad, por ejemplo, tiene lógica prohibir la presencia de micotoxinas en los alimentos, o de pesticidas por encima de su límite legal, pero obviamente no se puede prohibir que un alimento tenga derivados de leche, o huevo, o pescado. Simplemente, hay que declararlos, para que un consumidor sensible sepa que tiene que evitar consumirlo. En este sentido, la regulación establece su declaración obligatoria, con aspectos formales como el lugar en el rótulo, la manera de declaración, el tamaño de letra, etc. Además, contempla la opción de que, si el elaborador no puede garantizar la ausencia de algunos de estos alérgenos, no por estar como ingredientes, sino por situaciones complejas de contacto cruzado, debería comunicar este riesgo en la forma de una indicación precautoria. Es lo que aparece como un "puede contener...". Así, la forma de control de la*

Suipacha 472 - Piso 7º - Of.707/708 - Código Postal 1008AAJ

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina

[www.aaiba.org.ar](http://www.aaiba.org.ar)

Email: [secretariaaiba@gmail.com](mailto:secretariaaiba@gmail.com)

Tel: 54 11 6836 0020



Miembro Adherente de la Sociedad Latinoamericana de Alergia e Inmunología (SLAAI)



## Asociación de Alergia, Asma e Inmunología "Buenos Aires" (AAIBA) Argentina

Fundada el 3 de Diciembre de 1993  
Personería Jurídica 000383 Inspección General de Justicia - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

autoridad sería, por un lado, aprobar el rótulo, para ver que se adecue a los requerimientos, y por otro lado, realizar controles analíticos una vez que el producto está en el mercado. En el caso de que se detecte algún alérgeno no declarado, se ordena la retirada de ese producto de cualquier lugar en donde se esté ofreciendo. Es lo que se conoce como una "retirada de mercado" o "recall" como se conoce internacionalmente. Además, está la posibilidad de que esta retirada se produzca luego de un incidente de una reacción en un consumidor sensible, lo que además, resulta en una investigación, y posibles consecuencias civiles y hasta penales para el elaborador.

### **¿Qué rol juega la contaminación cruzada en este contexto? y que maneras de control hay en el producto ya comercializado**

Ya un poco he comentado sobre la importancia de la contaminación cruzada, y el gran desafío que representa esto, por el hecho de que los ingredientes alérgicos se encuentran en grandes cantidades en una planta elaboradora, y hay que prevenir que produzcan contaminaciones a nivel de trazas. Sin embargo, es importante destacar que esto no es la única fuente de la presencia de alérgenos no declarados. Por eso, las empresas deben desarrollar lo que se denomina un "Plan de Control de Alérgenos", que incluye controles estrictos desde la elección de proveedores, el control de materias primas, la capacitación de todos los sectores de la empresa (desarrollo, compras, etc.), el envasado en los envases correctos, entre otros. Aunque cause sorpresa, una de las principales causas de la presencia de alérgenos no declarados son los errores de envasado, lo cual significa una situación altamente peligrosa, dado que puede exponer a un consumidor sensible a un alto contenido de un alérgeno. La manera de controlar a un producto ya comercializado es a través de controles analíticos, pero resulta bastante ineficiente, porque la probabilidad de encontrar problemas es relativamente baja, sumado al hecho de que los análisis de alérgenos son caros, por lo que también resulta una actividad onerosa para un organismo de control, sobre todo en una situación de restricciones presupuestarias. Una cuestión muy importante para una empresa es contar con un buen sistema de trazabilidad de los productos que comercializa, para que, en caso de registrarse un problema, pueda realizar rápidamente la retirada del lote en donde se ha detectado una situación anómala.

### **En su experiencia ¿qué desafíos quedan aún pendiente en nuestro país, en materia de alérgenos alimentarios?**

Entre el 2020 y el 2023 tuvieron lugar una serie de reuniones de un Comité de Expertos en Evaluación de Riesgos de Alérgenos convocados por FAO y la OMS, para definir una serie de cuestiones importantes en materia regulatoria, entre ellas, el listado global de alérgenos prioritarios, el establecimiento de valores de referencia o umbrales, que hasta el momento no existen a nivel regulatorio, y el marco para incluir frases precautorias en los rótulos. Los informes de estas reuniones ya están listos, pero siempre lleva un tiempo para que estas definiciones se reflejen en las normativas. Sin dudas, a estas cuestiones va a haber que observarlas bien de cerca, y realizar los esfuerzos para que nuestro código alimentario se adapte a las mismas. Por otro lado, en los últimos años se ha puesto mucha atención en los países desarrollados a la extensión a las cuestiones regulatorias en los extremos de la cadena productiva y de consumo. Esto es, la gestión en la producción primaria, ya que han surgido problemas por ejemplo con

Suipacha 472 - Piso 7º - Of.707/708 - Código Postal 1008AAJ  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina  
[www.aaiba.org.ar](http://www.aaiba.org.ar)

Email: [secretariaaiba@gmail.com](mailto:secretariaaiba@gmail.com)

Tel: 54 11 6836 0020



Miembro Adherente de la Sociedad Latinoamericana de Alergia e Inmunología (SLAAI)



## Asociación de Alergia, Asma e Inmunología "Buenos Aires" (AAIBA) Argentina

Fundada el 3 de Diciembre de 1993

Personería Jurídica 000383 Inspección General de Justicia - Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

*contaminaciones en donde se realizan rotaciones de cultivos, con uno de estos siendo alérgico. Otra cuestión de enorme importancia es el aspecto regulatorio y la gestión específica de alérgenos en sectores como los servicios de alimentación (ej. restaurantes), panaderías, rotiserías, etc., ya que las regulaciones en nuestro país no alcanzan a estos sectores, y es en donde se produce el mayor número de reacciones adversas asociadas a este tema. En muchos países ya existen regulaciones, y muchas de ellas lamentablemente originadas en situaciones dramáticas, que significaron el fallecimiento de personas, sobre todo niños o adolescentes, y la gesta por parte de sus padres de para difundir el problema, entrevistar legisladores, y promulgar leyes que prevengan estas situaciones. Así surgieron leyes como la Ley de Sabrina (Sabrina's Law) en Canadá, o la ley de Natasha (Natasha's Law) en el Reino Unido. Esperemos que en nuestro país se consideren estas situaciones y se promulguen regulaciones, antes de que se llegue a este tipo de situaciones dramáticas.*

**Bueno la verdad muy claro y muy interesante todo lo compartido en esta charla, desde ya estamos muy agradecidos por su tiempo, su predisposición y seguramente volveremos a entablar contacto a partir de las inquietudes de nuestros lectores. Desde ya muchas gracias, de parte de toda la comunidad profesional que integra AAIBA.**

Suipacha 472 - Piso 7º - Of.707/708 - Código Postal 1008AAJ

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina

[www.aaiba.org.ar](http://www.aaiba.org.ar)

Email: [secretariaaiba@gmail.com](mailto:secretariaaiba@gmail.com)

Tel: 54 11 6836 0020



Miembro Adherente de la Sociedad Latinoamericana de Alergia e Inmunología (SLAAI)