



Los días 19 y 20 de octubre se celebró en el Vapor universitario de Terrassa el " I Congreso de Seguridad Alimentaria". Organizado por el CRESCA, la temática abordada fue: Parasitología, probióticos y alergias.

La ceremonia de obertura estuvo a cargo de la Diputada Delegada de Salud Pública y Consumo, la Sra. Laura Martínez; el Alcalde de Terrassa, el Sr. Alfredo Vega y el Director del CRESCA, el Sr. Josep García.

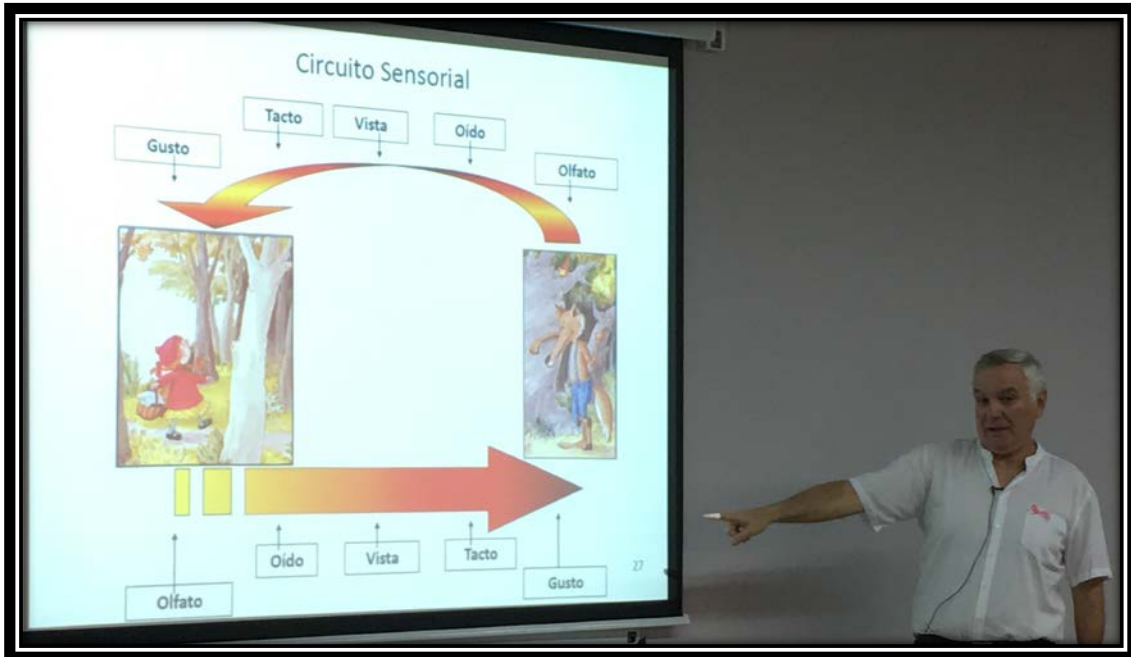


La Sra. Laura Martínez, el Sr. Alfredo Vega y el Sr. Josep García durante la ceremonia de obertura del congreso

En la conferencia inaugural, el Doctor Josep de Haro, Otorrinolaringólogo del Hospital Municipal de Badalona y miembro, entre otras entidades, de la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales, hizo hincapié en que al hacer referencia a la seguridad alimentaria es necesario tener en cuenta la contaminación y la sensibilidad, así como las intolerancias, alergias e intoxicaciones.

De hecho, nada de lo indicado anteriormente puede suceder sin una ingesta (respiratoria, oral, cutánea). A partir de esta ingesta, se constituirá un tipo u otro de nuestra microbiota, que será causa de modificaciones sensoriales.

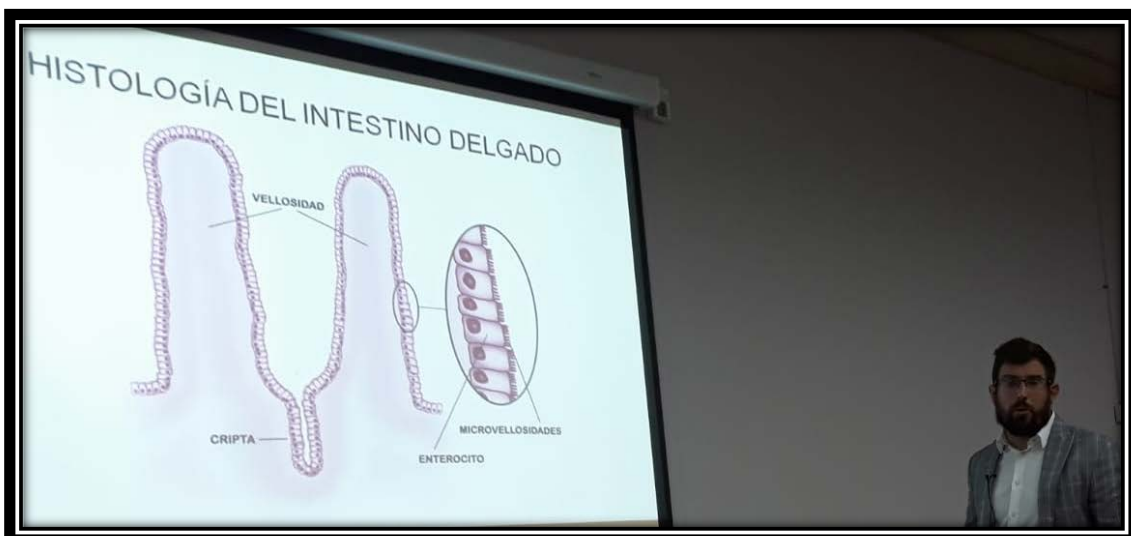
Por otra parte, según de Haro, hay que considerar que los distintos contaminantes pueden producir una intoxicación sobre nuestra flora bacteriana, alterando nuestras percepciones sensoriales y nuestros estados cognitivos. Todo ello dependiendo de la dosis del contaminante, de la sensibilidad personal, del grado de intolerancia de la misma y de las posibles alergias. Este encadenado de sucesos es facilitado por nuestro sistema vascular, locomotor y gestionado por el eje Neuro-Inmuno-Psico-Endocrino.



El Dr. De Haro durante su exposición de la conferencia inaugural

En un plano más concreto, el Sr. David Granizo, Presidente de la Asociación Española de Hidroterapia del Colon (AEHC) remarcó los factores extraordinarios que afectan a nuestra salud negativamente, concretamente la mucosa intestinal.

Según Granizo, el estrés, las intolerancias alimenticias, el abuso de fármacos, una alimentación totalmente refinada y un largo etcétera, son desencadenantes que van a ir mermando la salud y calidad de la gran barrera digestiva: la capa mucosa intestinal.



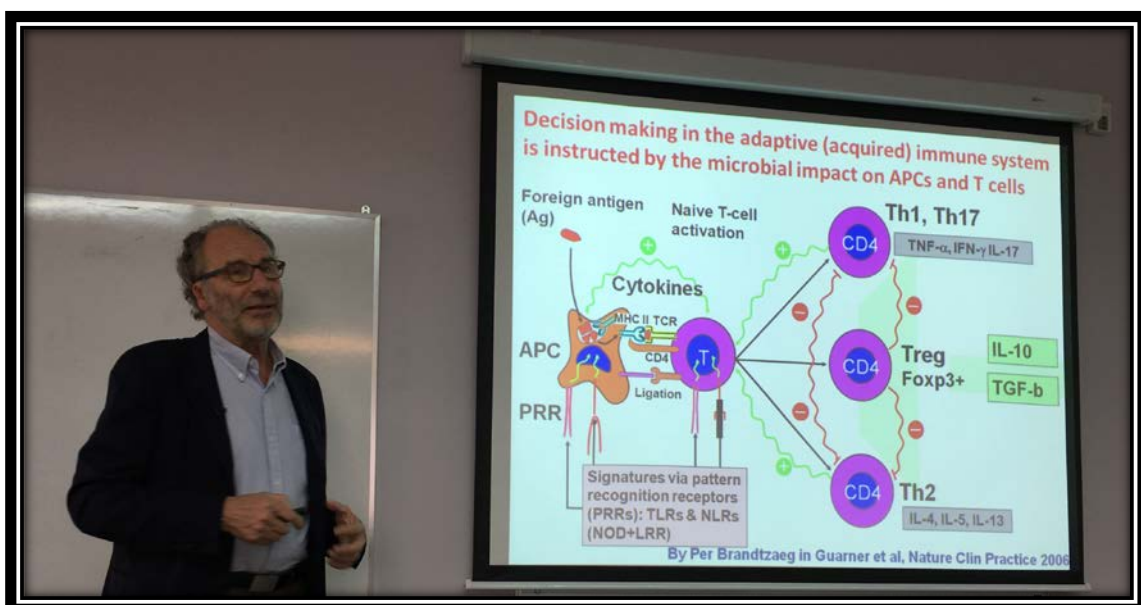
El Sr. Granizo durante la impartición de su conferencia

Por otra parte, El Sr. Enric Riera, miembro del CRESCA, abordó un tema tan controvertido como es la presencia de Bisfenol A en los envases de alimentos.

El establecimiento de especificaciones adecuadas y robustas es más vital que nunca dadas las presiones sobre coste, calidad y tiempos de entrega. Como herramienta para control de calidad de envases y embalajes, la especificación debe integrarse en el sistema de control de calidad de la compañía (p.e. ISO 9001) respondiendo a la política de calidad allí establecida en cuanto a frecuencia de control y niveles de aceptabilidad en función de la criticidad del envase, embalaje considerado.

Para asegurar la eficiencia, así como la seguridad y el respeto al medioambiente de envases y embalajes, fabricantes y envasadores, deben considerar en el ciclo de vida completo, desde la fase de diseño hasta la de utilización y gestión de residuo, todos los parámetros que determinarán que el envase o embalaje responda al 100% a la funcionalidad para la que ha sido concebido.

El apartado destinado a los eficacia y seguridad de los probióticos fue a cargo del Dr. Francisco Guarner, Investigador del Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR). En primer lugar, destacó que, tras décadas de investigación básica y clínica, en la actualidad, se dispone de información clara y precisa sobre los probióticos y sus beneficios. Así, en 2001, un grupo de trabajo conjunto de FAO y OMS definió y delimitó el concepto con nitidez como "microorganismos vivos que cuando se administran en cantidades adecuadas confieren un beneficio a la salud del hospedador" y, además, estableció las guías y procedimientos necesarios para garantizar su seguridad para el consumo y avalar su eficacia para promocionar la salud humana. La investigación sobre probióticos que se ha realizado siguiendo estas pautas y recomendaciones científicas, ha aportado muchísima información de interés para la salud del consumidor.



El Dr. Francisco Guarner, en un momento de su intervención sobre la eficacia y seguridad de los probióticos.

A continuació, el Dr. Andrés Gavilán, Presidente de la Asociación de Fabricantes de Complementos Alimentarios (AFCA) introdujo el apartado de alérgenos y sustancias causantes de intolerancias alimentarias.

En su intervención hizo hincapié en que las alergias pueden provocar una serie de síntomas como: goteos nasales, estornudos, picazón, sarpullidos, edema (hinchazón) o asma y que van de leves a severas



El Dr. Gavilán en el inicio de su exposición sobre alérgenos y sustancias causantes de intolerancias alimentarias.

Como principales causantes destacó: polen, ácaros del polvo, esporas de moho, caspa de animales, alimentos, picaduras de insectos y medicinas.

Dentro del apartado de alimentos diferenció entre alimentos de origen vegetal (frutos de cáscara, soja, cacahuets, apio, sésamo, mostaza y altramuces) de los de origen animal (leche, huevos, pescados, moluscos, crustáceos).

Después de repasar los principales alérgenos remarcó que, pese a las innumerables investigaciones analíticas realizadas, todavía no se conocen los valores a partir de los que se pueden generar fenómenos alérgicos y que, hoy por hoy, no existen remedios específicos seguros, para eliminar o reducir los efectos negativos de las alergias. De hecho, como medida de precaución se recomienda no consumir aquellos productos alimenticios que se sospecha o que se sabe que pueden producir alergias.



La actividad que se desarrolló durante la sesión de la tarde del primer día del congreso se concretó en una mesa redonda en la que tres especialistas debatieron sobre si las alergias se desarrollan o, por el contrario, son innatas (genéticas).

Intervinieron Adam Martín, Director y creador barcelonahealthy.com, Antoni Paris, Biólogo, Homeópata, Máster en comunicación científica y médica por la UPF y Terapeuta de ISMET y Roberto Vimbert, Consultor científico, Medical Advisor de industrias farmacéuticas, alimentarias y cosméticas. Fundador d'e-SHealth.

Según Paris, la dotación genética humana no ha cambiado prácticamente en los últimos años pero si el número de alergias. En consecuencia, parece lógico pensar que las causas de este aumento progresivo están en el ambiente/entorno. Es más, si los países desarrollados son los más afectados, se puede establecer una correspondencia con el estilo de vida y el modelo de producción y consumo.



El Sr. Antoni Paris en el preámbulo de la mesa redonda sobre el origen de las alergias

En su intervención, Paris incidió especialmente en la agricultura intensiva, la industria alimentaria y cosmética, y las tecnologías y productos que afectan la calidad del aire, como los principales responsables de la alteración del sistema inmunológico.

Por otra parte, el Dr. Vimbert remarcó que, en los últimos diez años, la evolución de los estudios sobre el genoma humano en relación con la salud ha puesto de manifiesto que existe una convivencia funcional e indispensable entre los microorganismos y todos los demás seres vivos. Estos descubrimientos sobre el importante papel que juega la mal llamada 'flora microbiana' para el buen funcionamiento del cuerpo humano ha

dado paso a la comprensión del ecosistema denominado microbioma humano, término que se aplica al conjunto de millones de microorganismos que deben vivir permanentemente formando ecosistemas en el cuerpo de todo individuo sano.

Según Vimbert, el microbioma juega un papel fundamental en la regulación funcional y homeostática frente al medio para mantener el buen funcionamiento de muy diversas actividades fisiológicas del cuerpo humano. La relación existente entre el estado nutricional de una persona y su resistencia a padecer infecciones es conocida desde hace tiempo. Sin embargo, es mucho más reciente el descubrimiento de algunos de los mecanismos que pueden explicar el papel de los nutrientes en la función inmune.

De hecho, factores genéticos, alteraciones en la alimentación, deficiencias nutricionales, la automedicación y el viejo paradigma de mantener el cuerpo humano en condiciones asépticas mediante la aniquilación sistemática de microbios patógenos con antibióticos y antisépticos han dado como resultado una disbiosis de la microbiota y, en consecuencia, se ha incrementado el riesgo de desarrollo de alergias y patologías crónico degenerativas.



El Dr. Vimbert en su intervención, previa al inicio de la mesa redonda

El coloquio que siguió a las intervenciones de París y Vimbert fueron moderadas por Adam Martín, experto en nutrición y colaborador habitual en distintos medios de comunicación.

La segunda jornada del congreso se inició con una conferencia sobre el papel que juega el microbioma intestinal en la infección por VIH a cargo de la Dra. Yolanda Guillén, investigadora postdoctoral del Grupo de Genómica Microbiana del Instituto de Investigación del SIDA.

En su intervención, la Dra. Guillén puso énfasis en que el objetivo de la investigación desarrollada en su grupo de trabajo es comprender el papel de la microbiota intestinal en la salud humana y, concretamente, en la infección por VIH con el objetivo de conseguir una reconstitución inmunitaria adecuada, controlar la replicación del virus y limitar la inflamación crónica asociada a la infección. Para ello se utilizan técnicas de secuenciación masiva para caracterizar tanto su composición como su función en diferentes condiciones.

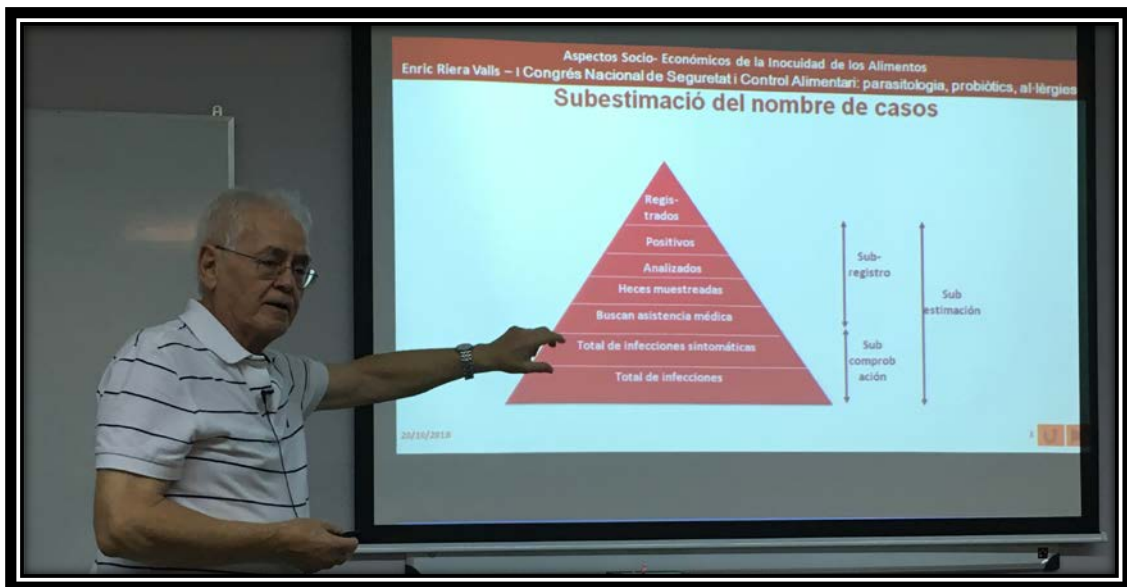
Caracterizar la dinámica de la microbiota intestinal y el sistema inmunitario después de la infección aguda por el VIH ayuda a entender si existe una relación entre la progresión del SIDA y los organismos comensales. Es importante también entender cómo el microbioma humano puede condicionar la respuesta a la vacuna contra el VIH y a la inversa, es decir, cómo las vacunas y otras estrategias de eliminación del VIH afectan a la flora microbiana.



La Dra. Guillén en su conferencia sobre la correlación entre la microbiota y el VIH

Otra aproximación a la realidad industrial volvió a estar a cargo del Sr. Enric Riera, Consultor y miembro del CRESCA, quien abordó los aspectos socio-económicos de la inocuidad de los alimentos.

En primer lugar, delimitó el concepto de seguridad alimentaria. Concepto amplio que incluye aspectos como la inocuidad, la calidad, el valor nutritivo, efectos sobre la salud, así como consideraciones éticas y medioambientales.



El Sr. Riera disertando sobre los aspectos socio-económicos de la inocuidad de los alimentos

A partir de una aproximación histórica sobre la evolución del sector alimentario, desde las necesidades de garantizar el abastecimiento después de la segunda guerra mundial, pasando por las primeras normas de armonización de intercambio de animales y carnes frescas (Directrices 64/432 y 64/433), hasta la incorporación de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), justificó la política europea en seguridad alimentaria desarrollada actualmente en la UE.

Esta política describe un conjunto de acciones necesarias para completar y modernizar la legislación de la UE en el ámbito de la alimentación encaminadas a garantizar una mejor aplicación de la legislación y aportar más transparencia a los consumidores lo que conlleva un alto grado de seguridad alimentaria.

Finalmente, el Sr. Jonathan Hernández, Dietista-Nutricionista miembro y colaborador desde 2014 del proyecto "Gana Nutrición" emprendido por la Dra. Laura Isabel Arranz, responsable de la gestión, revisión y actualización de la documentación sobre APPCC/Autocontrol y certificaciones de estándares de calidad de empresa, habiendo participado en la elaboración de protocolos de menús, fichas técnicas de producto y etiquetado, expuso la normativa y gestión de los alérgenos.



El Sr. Hernández durante su exposición sobre normativa y gestión de los alérgenos

En su intervención abordó, en primer lugar, la diferenciación entre alergias e intolerancias para, a continuación, desarrollar el marco legal de aplicación, concretamente la normativa general de control y declaración alérgenos detallando la normativa específica sobre gluten y lactosa.

Cuando centró su intervención en la industria alimentaria comentó el control en el Sistema APPCC, haciendo especial hincapié en las evaluaciones y requisitos implicados. Así mismo, desarrolló el apartado dedicado al etiquetado de los productos alimenticios y finalizó con la gestión de alertas alimentarias.