

Este Boletín comenzó a editarse en Diciembre de 2017 en formato digital y continuará siendo distribuido en período bimensual a la lista de suscriptos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "update your preferences" al pie.

[View this email in your browser](#)



## BOLETÍN RILAA/ NEWSLETTER INFAL

Agosto 2019 / N° 11

### Grupo Técnico de Microbiología/ Microbiology Technical Group

#### Alérgenos un problema de salud pública/ Allergens a public health problem

En el mundo hay 220-250 millones de personas que padecen alergias alimentarias se define como una reacción e hipersensibilidad iniciada por mecanismos inmunológicos que se producen tras la ingestión de un alimento o de un aditivo contenido en el mismo.

Afectando así la calidad de vida y economía de los consumidores, cuya prevalencia se ha visto incrementada de manera significativa en los últimos años, observándose un repunte del 6-8% en niños de 1 año de edad y del 1 al 3 % en los adultos.



Se han identificado más de 70 alimentos causantes de alergias alimentarias, los principales involucrados son leche, el huevo, trigo, cacahuate, maníes, frutos secos, las frutas rosáceas y algunas verduras. Los pescados y mariscos son menos frecuentes, pero habitualmente producen reacciones más graves. La fermentación, los tratamientos enzimáticos, los tratamientos de alta presión para alimentos o el refinado de los aceites son técnicas de procesamiento modernas que contribuyen a reducir la alergenicidad.

Las industrias alimentarias, por su parte, realizan un gran esfuerzo para asegurar la inocuidad de los alimentos que producen. Una gestión de alérgenos eficaz debe tener en cuenta todas las operaciones, desde la entrada de materias primas hasta la fabricación y el envasado del producto final con el fin de identificar e informar al consumidor de las sustancias alergénicas presentes. Asimismo, deben contar con procedimientos y herramientas de control que eviten la posible contaminación de los alimentos por alérgenos procedentes del entorno, otros alimentos o los operarios. Esto implica un diseño adecuado de los procesos de producción, así como el mantenimiento de una higiene estricta en las instalaciones. También son necesarias herramientas para la detección rápida y fiable de alérgenos que ayuden a identificar problemas potenciales.

En este sentido, existen numerosas líneas de investigación dedicadas a mejorar el control de la presencia de alérgenos en los alimentos. Ya que se persigue desarrollar nuevos procesos y herramientas de control de alérgenos atendiendo a todos los componentes del proceso productivo: ingredientes, procesos de producción, higiene y técnicas de detección.

---

### Inscríbese en los nuevos Ensayos de Aptitud RILAA/ Sign-up in RILAA Proficiency Tests



La RILAA ha lanzado una serie de interlaboratorios en microbiología y química alimentaria. Si eres miembro de la RILAA no dudes en visitar la intranet o contactar a la Secretaría ex officio para recibir más información.

- Determinación de Plaguicidas en harina de trigo: *Fecha límite: 14 Agosto 2019*
- Determinación de Hierro en harina de trigo: *Fecha límite: 15 Agosto 2019*
- Determinación de Micotoxinas B1, B2, G1, G2 en maíz: *Fecha límite: 15 Agosto 2019*
- Seroagrupamiento, serotipificación y ensayos de sensibilidad a antimicrobianos en ocho aislamientos de Salmonella. *Fecha límite: 23 Agosto 2019*

*The INFAL has launched a series of proficiency tests in food microbiology and chemistry. If you are a member of the INFAL, please visit the intranet or contact the Secretariat ex-officio to receive more information.*

- Determination of pesticides in wheat flour: *Deadline: 14 August 2019*
- Determination of iron in wheat flour: *Deadline: 15 august 2019*
- Determination of mycotoxins B1, B2, G1, G2 in maize. *Deadline: 15 August 2019*
- Serogrouping, serotyping and antimicrobial susceptibility testing of eight *Salmonella* isolates. *Deadline: 23 August 2019*

---

### Publicaciones de interés/ Interesting publications

[Recent advances in food allergy](#). Alcocer MJC, Ares SC, López-Calleja I. Braz J Food Technol. 2016;19:e2016047.

[Biosensores](#): aplicaciones y perspectivas en el control y calidad de procesos y productos alimenticios. Jiménez CC, León PDE. Vitae. 2009;16(1):144-154.

[Alimentos transgénicos y alergenicidad](#). Losada OA, Fonseca CAG. Rev Fac Med. 2007;55:251-269.

[Abordagem laboratorial no diagnóstico da alergia alimentar](#). Cocco RR, Camelo-Nunes IC, Pastorino AC, Silva L, Sarni ROS, Filho NAR, Solé D. Rev Paul Pediatr. 2007;25(3):258-65.

---



---

*Copyright © 2017 OPS/OMS - PANAFTOSA/SPV, All rights reserved.*

Usted está incluido en esta lista porque ha aceptado recibir el boletín con las actividades realizadas por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos, así como temas de interés en inocuidad alimentaria involucrados con nuevas técnicas desarrolladas en el laboratorio, validación de métodos de salud pública y actividades del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa - PANAFTOSA, de la OPS.

**Solicitudes, comentarios y sugerencias:**

[rilaa@paho.org](mailto:rilaa@paho.org)