



973.25.48.80 / 606.402.194

www.nougrup.com

FORMACIÓ: INNOVACIÓ CONTÍNUA

9 DE MARZO DE 2015



Gest aliment es la nueva marca bajo la que trabaja SEGRELAND, SL en el ámbito del asesoramiento en seguridad alimentaria y nutrición con una alta especialización (asesoramiento técnico, jurídico, laboratorial...) y software específico para la gestión de la seguridad alimentaria GestalSoftv5.3.

Nos gustan los retos continuos y los proyectos ambiciosos y creativos y queremos ayudarte a cumplir las metas que te propongas. Si te atreves a plantear algún sueño...

¡AQUÍ ESTAMOS!
¿EMPEZAMOS?



ALOJAMIENTO EN
CLOUD COMPUTING
¡ECONÓMICO,
ACCESIBLE!



GestalSoft v5.3

Gest aliment pone a tu alcance una revolucionaria herramienta que facilita tu trabajo: el software informático GestalSoftv5.3. Pruébalo y realiza todas las gestiones de tu empresa de forma sencilla, transparente y efectiva.

www.gestaliment.eu

ENTRA Y PRUEBA
NUESTRA DEMO **GRATIS**
¡CLICK!



EXPOR-
TACIÓN

¿Qué necesito para exportar mi producto al extranjero?

¿Me ayudas a tramitar una ayuda Leader, Horizonte 2020...?

¿Y en el diseño de un nuevo producto?

¿Me asesoras en la revisión de etiquetas, fichas técnicas, requisitos, análisis de peligros (APFCO)...?

¿Qué trámites y papeles necesito para elaborar bebidas alcohólicas?

¿Qué debo solicitar a los proveedores de materias primas, ingredientes y envases?

¿Están autorizados los aditivos que uso? ¿Los dosifico correctamente?

¿Mi etiqueta cumple la legislación vigente?

¿Cómo publicito de forma legal las ventas de mi producto en la etiqueta?

He recibido un requerimiento de la administración, ¿me ayudas con las alegaciones?

JURÍDICO

SISTEMAS
GESTIÓN

FORMA-
CIÓN

CONTROL
ANALÍTICO

TIC

¿Dispones de algún software informático sencillo y económico para gestionar los requisitos y el sistema APPCC?

¿Puedo reducir el coste analítico con un criterio de eficiencia y ajustado a la legislación vigente?

¿Realizas cursos especializados (alérgenos, etiquetaje, food defense, conservación de alimentos, FSSC 22000...) subvencionables por la fundación tripartita?

¿Ofrecéis apoyo en auditorías, inspecciones, administración...?

¿Me ayudas a implantar un sistema de inocuidad alimentaria tipo ISO 22001, FSSC 22000, BRC, IFS, Global-gap...?

¿Y a elaborar un plan "FOOD DEFENSE"?

¡PREGÚNTANOS!

973 74 21 58



TRABAJO EN EQUIPO, APOYO A LA EMPRESA, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA, ENTUSIASMO...



ALÉRGENOS: CÓMO GESTIONARLOS



9 DE MARZO DE 2015



UN POCO DE HISTORIA...



Años 70: Alimentación básica



Años 80: Alimentación segura



Años 90: Alimentación y salud



ACTUALIDAD: Nutrigenómica/Nutrigenética



En seguridad alimentaria debemos tener en cuenta que...



- El Riesgo cero NO existe, pero recordemos DILIGENCIA DEBIDA.
- La responsabilidad es OBJETIVA
- Se puede ser condenado por DELITO DE RIESGO



En seguridad alimentaria debemos tener en cuenta que...

Tenemos una arma que puede MATAR



PRIMERA MENCIÓN LEGISLATIVA A LOS ALÉRGENOS

R.D. 2220/2004 sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios:

- El Comité Científico de la alimentación humana establece que determinados ingredientes usados en la producción de alimentos y que se encuentran presentes en el producto acabado pueden provocar alergias o intolerancias en los consumidores.
- Establece un listado de alérgenos alimentarios más comunes que provocan el 90% de las alergias alimentarias. Este listado se ha ido ampliando en sucesivos actos reglamentarios hasta quedar en 14.
- Establece que a fin de alcanzar un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores y asegurar su derecho a la información, debe garantizarse una información apropiada, por ejemplo, mediante la indicación de todos los ingredientes en el etiquetado.
- De aplicación a PRODUCTOS ENVASADOS.
- Cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada (enumerado en el anexo 5 de esta normativa) debe indicarse en la información mediante una referencia clara a dicho ingrediente.

Reglamento 41/2009: Etiquetado productos sin gluten

- Establece que exento de gluten < 20 ppm



... Actualmente

Reglamento UE 1169/2011 de Información alimentaria facilitada al consumidor

- En vigor desde el 13 de diciembre de 2014
- Establece la obligatoriedad de indicar las menciones relativas a información de alérgenos en **alimentos no envasados**
- Los Estados Miembros **podrán establecer medidas nacionales** que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar estas menciones.
- La Comisión Europea ha emitido Hojas Aclaratorias sobre la aplicación de algunos artículos de este Reglamento donde aclara:
 - En ausencia de una regulación específica de los estados miembros; la información sobre alérgenos en productos no envasados **debe estar disponible y fácilmente accesible**.
 - Debe tenerse en cuenta la información sobre alérgenos fruto de la elaboración y preparación de los alimentos (**posibles contaminaciones cruzadas**)
 - **Debe indicarse en un lugar visible que esta información está a disposición de los clientes** y cada operador puede elegir la forma de ofrecer esta información (cartelería genérica, etiquetado junto al producto, información verbal y otros medios tecnológicos).



... Actualmente

Reglamento UE 1169/2011 de Información alimentaria facilitada al consumidor



Artículo 8: Responsabilidades

2. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.



... Actualmente

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

Alimentos sin envasar



Artículo 9: Lista de menciones obligatorias

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

- a) la denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes;
- c) **todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;**
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;



... Actualmente

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

Alimentos sin envasar



Artículo 44: Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

- a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c); (**alérgenos**)
- b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.



... Actualmente

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

Alimentos sin envasar



ANNEX II: ALÉRGENOS



... Actualmente

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011



INFORMACIÓN OBLIGATORIA



INFORMACIÓN VOLUNTARIA



INFORMACIÓN VOLUNTARIA

No requerido legalmente



Voluntario

Protección a la empresa alimentaria

(Tribunales)

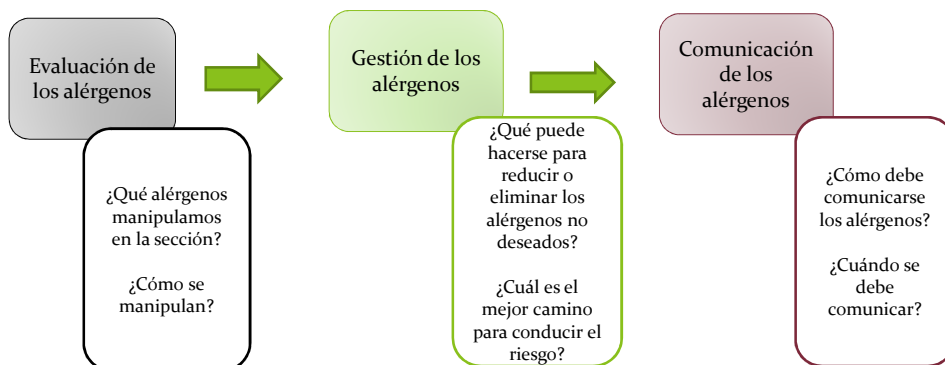
“Producto libre de ...”
Riesgo difícil de asumir????

Restringe elección del
consumidor

Efecto erosión → Riesgo

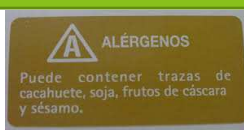


Análisis de la Presencia de Alérgenos en Alimentos No Envasados



Evaluación de los alérgenos

Inventariar los alérgenos presentes en los alimentos que manipulamos: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS



Inventariar los alérgenos presentes en los ingredientes que añadimos: ETIQUETADO DE INGREDIENTES



Evaluar la probabilidad de contaminación cruzada por utensilios y/o superficies de trabajo hacia otros productos que no contengan el/los alérgeno/s: PRESENCIA NO INTENCIONADA



Gestión de los Alérgenos

¿Qué puede hacerse para reducir o eliminar los alérgenos no deseados?

- Evaluación de Proveedores (fichas técnicas).
- Formación Manipuladores Alimentos
- Proceso de limpieza y Desinfección
- Separación física efectiva de utensilios y/o superficies de trabajo
-



Comunicación de los Alérgenos





Retos

- ¿Estamos informando correctamente?
 - Límites de Detección de las Técnicas
 - Ausencia de legislación sobre los límites para poder declarar “ausencia/presencia” para la mayoría de alérgenos
- Revisión continua del riesgo por adecuación de surtido que conlleva actualizaciones en Instrucciones de Trabajo y Formación Manipuladores
- Necesidad de más información sobre la Relación Dosis/Respuesta para poder evaluar correctamente el riesgo



Pero... qué nos puede suceder si incumplimos el Reglamento?





EL PAÍS

Un niño alérgico muere tras tomar un yogur de soja en una granja escuela

El pequeño, de seis años, estaba de excursión en la localidad de Villanueva de Perales
Los monitores estaban advertidos por la familia de que no podía ingerir la proteína de la leche

EL PAÍS Madrid 8 MAY 2014 - 10:35 CET



El día 30 de mayo de 2002 los medios de comunicación se hacían eco de un fatal desenlace: un niño de once años fallecía, presuntamente, como consecuencia de una alergia alimentaria. El bocadillo de tortilla, servido durante la excursión, pudo ser el "culpable" del suceso, y un bocado fue suficiente para lo peor. El menor era alérgico al huevo.





Casos Reals

INVESTIGAN LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA DE 32 NIÑOS EN UNA GUARDERÍA DE ORIHUELA (30/11/12)

Salud Pública toma muestras del pescado que se puso a los pequeños para comer como presunta causa de un sarpullido que se les quitó a la media hora

Afortunadamente, este hecho quedará en el futuro como una anécdota, aunque muy a tener en cuenta ya que no es la primera vez durante este curso que en la provincia se da un problema con la comida del comedor de un centro escolar. Hace unas semanas los alumnos del colegio Maristas de Alicante encontraron gusanos en la sopa que suministra a este centro una empresa de 'catering'. En el caso de la Escuela Infantil del Palmeral tiene cocina propia, con lo que sin duda se vigilará más la calidad de los alimentos con los que se hace el almuerzo de los escolares, que además son niños con edades comprendidas entre los cero y los tres años de edad.




Casos Reals

CONDENAN A LOS PROFESORES DEL NIÑO ALÉRGICO QUE MURIÓ POR COMER TORTILLA

El chico, que no podía ingerir huevo, murió tras tomar un bocadillo en una excursión a Barbanza. Los padres habían advertido al colegio de la enfermedad que padecía el pequeño.





PESCANOVA



SUR.es

[Muere un joven en una comida de empresa por una reacción alérgica](#)

El fallecido, que tenía 20 años, sufrió un shock anafiláctico al probar el flan con nueces, a las que era alérgico
23.12.09 - 01:23 - JUAN CANO | MÁLAGA.

Las alergias llegan a la Casa Blanca

El pasado mes de noviembre en EEUU se produjo un avance histórico en materia de alergias alimentarias. Tras la [muerte por anafilaxia de dos niñas en Illinois y Virginia](#), el presidente Barack Obama promulgó una ley para fomentar la compra de adrenalinas por parte de las escuelas de EEUU.





Responsabilidades y consecuencias



CIVIL

PENAL:

ADMINISTRATIVA:

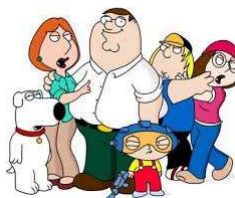


Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Gest aliment

SGRUP
SERVIS TÈCNIC
973 25 48 80 / 606 402 194
www.sgrup.com

Responsabilidades y consecuencias

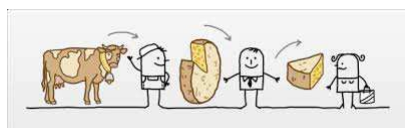


- Solidaria
- Subsidiaria
- Mancomunada



Responsabilidades y consecuencias

Evaluación proveedores (fichas técnicas)



Responsabilidad penal personas jurídicas



Omisión del deber de socorro



Responsabilidades y consecuencias



Supuestos...



Qué se está haciendo...?

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Qué se está haciendo...?

Ejemplo: Menú 1

Casa Pedro
MENÚ DEL DÍA

1º PLATO

Vermicelli con camarones y mejillones
Ensalada de brotes de soja con tofu y miel
Crema de calabaza con mousse de queso
Brocheta de langostinos con pasta de cacahuete
Risotto de setas de temporada con caritas de parmesano

2º PLATO

Hamburguesa americana
Fingers de pollo con miel y mostaza
Albóndigas vegetarianas con salsa de apio
Bocadillos de merluza en tempura
Bacalao confitado con crema de piquillos y patata

POSTRE

Macedonia de fruta
Crepes rellenos de crema de naranja
Tarta de queso y arándanos

Pan, vino y café

10' 50€



ALERTA ALÉRGENOS dbmark

Este producto contiene los siguientes Alérgenos:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ☐ Huevos | ☐ Cereales-gluten |
| ☐ Pescado | ☐ Apio |
| ☐ Altramuces | ☐ Sulfitos y SO ₂ |
| ☐ Leche | ☐ Crustáceos |
| ☐ Mostaza | ☐ Moluscos |
| ☐ Cacahuets | ☐ Otros _____ |
| ☐ Sésamo | _____ |
| ☐ Soja | |
| ☐ Frutos secos | |

despegable

Z-DBRALRG22R

NCCO www.ncco.eu



Qué se está haciendo...?

Información sobre alérgenos

La información sobre los alérgenos del ingrediente le permitirá conocer la de los artículos y platos de su carta.

- | | | |
|---|-------------------------------------|--|
| ☐ Ninguno | ☐ Apio | ☐ Cacahuets |
| ☐ Altramuces | ☐ Crustaceos | ☐ Frutos de cáscara |
| ☒ Cereal con gluten | ☐ Huevo | ☐ Leche |
| ☐ Sésamo | ☐ Mostaza | ☐ Pescado |
| ☐ Moluscos | ☐ Sulfitos | |
| ☐ Soja | | |



Qué se está haciendo...?

ALÉRGENOS

CONTIENE ALÉRGENOS. Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de Octubre de 2011, del Parlamento Europeo y del Consejo.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?		SI	NO	(En caso afirmativo, indicar ingrediente)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		Contiene leche
Huevo y productos a base de huevo			X	
Cereales que contengan gluten (y/o sus variedades híbridas)	Trigo	X		Contiene harina de trigo
	Cebada		X	
	Centeno		X	
	Avena		X	
	Espeleta		X	
	Kamut		X	
Productos derivados de los anteriores			X	
Cacahuets y productos derivados de cacahuets			X	
Frutos de cáscara	Almendras		X	
	Avellanas		X	
	Nueces de nogal		X	
	Anacardos		X	
	Pacana		X	
	Castañas de Pará		X	
	Pistacho		X	



Qué se está haciendo...?

CONTROL DE ALERGENOS EN PLATOS

FECHA:

PLATO	PROVEEDOR	ARTÍCULO	MARCA	ALERGENOS (Rto. 1169/2001)												
				Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescados y derivados	Cacahuetes y derivados	Soja y productos de soja	Lácteos y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza y derivados	Sesamo y derivados	Dióxido de azufre y sulfitos	Altramuces y derivados
LENTEJAS CON CHORIZO		lenteja pardina	El hostal	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		Chorizo	sarta	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		bacon	El pozo	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		huevo duro	avícola zapata	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO



Qué se está haciendo...?

001 FIDEOS A LA CAZUELA Raciones: 200
 Destino: ESCUELA LOS JUNCOS
 Lote: 20140228 Caducidad: 03/03/2014 10:41
 Ingredientes: Pasta de fideo, aceite, sal, costilla de cerdo, guisantes, cebolla, tomate triturado, **gluten**

50.02939/CAT



Conservar a <4°C

Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

plato	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sesamo	Dióxido de azufre	Altramuces
Risoto de pescado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tortita de lentejas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Qué se está haciendo...?



INTOLERAPP

848000530172
 Marca: HACENDADO
 Producto: SALCHICHAS FRANKFURT PACK AHORRO 640 GR.

Producto apto para alérgicos al huevo
 Producto apto para intolerantes al gluten
 Producto apto para intolerantes a la lactosa

Aceptar

Cervezas Sin Gluten

Bares con cerveza
 Tipos y marcas
 ¿Conoces otro bar?

www.celiacoalostreinta.blogspot.com

Primeros pasos
 Celiacología
 Dieta Sin Gluten
 Enfermedades Sin Gluten
 Viajando Sin Gluten
 Cocinando Sin Gluten

www.celiacoalostreinta.blogspot.com

Google play: **SGRUP** servicio técnico
 973.25.48.80 / 606.402.154

<http://goo.gl/4dZTIY>

Gest aliment

Qué se está haciendo...?



HORECA_APP



micartanulanube

QUÉ ES MICARTA ENLANUBE

Gest aliment

SGRUP servicio técnico
 973.25.48.80 / 606.402.154

Pero...

Las posibilidades son infinitas... dependen de la creatividad, imaginación, política de marketing y sentido práctico de cada operador alimentario.



CASTELL D'ENCUS



Cómo empezar... lo mínimo

Cartelería Genérica en las Secciones

- En esta cartelería se informa que existe información detallada a disposición de los clientes relativa la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a la venta sin envasar.
- Cada operador económico define su procedimiento para suministrar la información a sus clientes, tanto la relativa a los ingredientes de los alimentos que suministra como las posibles contaminaciones cruzadas que se puedan producir.

La Gestión de Alérgenos es Propia de cada empresa

- Cada operador Económico realiza su propio análisis de Riesgo de la presencia de alérgenos en los alimentos que suministra puesto que dependerá de los alimentos que comercialice y de las manipulaciones que se realice sobre ellos.
- El Análisis de Riesgo es parte del APPCC propio de cada empresa y puede ser supervisado por la Autoridad Sanitaria Competente.

La Formación como base de Garantía de Seguridad Alimentaria

- El manipulador es la pieza clave en la correcta aplicación de medidas de gestión del riesgo así como de informar y orientar correctamente al cliente.
- Es importante que todos los estamentos implicados en la comercialización de los productos conozcan la gestión de alérgenos para suministrar y actualizar correctamente la información.



**Gest
aliment**





INTRODUCCIÓN A LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS



¿QUE SON?



Reacciones adversas a los alimentos

Respuesta clínica anormal atribuida a la ingestión, contacto o inhalación de un alimento, de sus derivados o de un aditivo contenido en el mismo.

Respuesta exagerada del sistema defensivo (inmunológico) que identifica como nocivas determinadas sustancias.



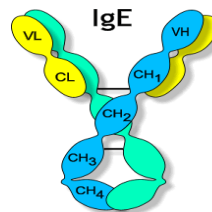
TIPOS DE REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS



La mayoría de las alergias alimentarias son de tipo inmediato y media la Inmunoglobulina E (IgE).



¿QUE SON LA IgE?



Una proteína, Un tipo de anticuerpo, producida por el sistema inmunitario, que circula por la sangre unida a los linfocitos B.

Función: Nos defiende de los ataques de muchos parásitos que nos provocarían enfermedades tales como la triquinosis, esquistosomiasis, malaria, ...



¿QUÉ HACEN LAS IgE?

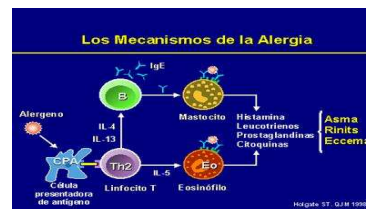


Cuando el alérgeno entra en el organismo y es reconocido por los receptores de los linfocitos B, estos proliferan y se diferencian en células plasmáticas que producen y secretan IgE contra el alérgeno.

El individuo se hace sensible a ese alérgeno, la sensibilización puede durar varios días, meses o años, el paciente no siente nada, ni experimenta ningún síntoma de alergia.



¿QUE PASA DESPUÉS?



Las IgE se fijan a los mastocitos/basófilos y cuando el alérgeno vuelve a entrar en el organismo, reacciona induciendo liberación de histamina y otros mediadores de la respuesta inflamatoria.

Conclusión: No se nace alérgico, se tiene una predisposición genética (50% si uno de los progenitores es alérgico y 70% si lo son los dos) y en función de los factores ambientales la persona se vuelve alérgica a determinadas sustancias con la capacidad de producir una respuesta inmunológica de hipersensibilidad y posteriormente alergia.



CARACTERÍSTICAS DE LA ALERGIA ALIMENTARIA

- Solo se produce en individuos sensibilizados. (son inocuos para el resto de la población).
- No está relacionada con ningún efecto fisiopatológico del alimento.
- No es dependiente de las dosis.
- Puede persistir toda la vida o aparecer tolerancia.
- Produce sintomatología diversa y de gravedad variable.



ALIMENTOS ALERGÉNICOS

- Todos los alimentos son potencialmente alergénicos.
- Se han determinado alergias a más de 160 alimentos.
- Unos pocos alimentos causan más del 95% de las alergias alimentarias.
- La prevalencia depende de los hábitos alimentarios y de la edad.
- La dosis depende de la sensibilidad del individuo.



DIETA DE EXCLUSIÓN DE LECHE

Los alérgicos a la leche deben evitar la ingestión de:

- Leche de vaca, cabra, oveja o cualquier otro animal
- Fórmulas adaptadas de leche, leche condensada, leche en polvo o leche evaporada.
- Quesos frescos o curados, yogurt,...
- Batidos, flanes,...
- Papillas de cereales y potitos con leche
- Productos de pastelería y bollería: tartas, pasteles,...
- Fiambres y embutido: jamón o pavo cocido, patés, salchichas, salchichón, chorizo, lomo,...
- Caldo, sopas preparadas, algunas conservas de legumbres,...

Deben evitar cosméticos y productos de higiene personal con leche

- Jabones y geles de baño.
- Cremas y lociones hidratantes.

La lectura del etiquetado de los alimentos poniendo especial atención a:

- Leche, sólidos lácteos, caseína o caseinatos (H4511, H4512), suero de leche, lactoglobulina o lactoalbúmina y betalactoglobulina.
- Los aditivos E-325, 326, 327, 472, 480, 481, 482, 575, 585, 966, con nombres que tienen la raíz lact-, como láctico, lactato, lactilato, lactiol, suelen ser sintéticos.



SUSTANCIAS CAUSANTES DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS (ALÉRGENOS).

- Proteínas de 10-70 Kda.
 - Resistentes a los tratamientos tecnológicos.
 - Resistentes a los medios ácidos (fermentación).
 - Resistentes a la degradación
- Un alimento suele contener varias proteínas alergénicas.
- Una misma proteína alergénica puede estar en diversos alimentos.



MANIFESTACIONES CLÍNICAS DE LA ALERGIA ALIMENTARIA MEDIADA POR IgE.

- Urticaria
- Náuseas, vómitos, dolor abdominal o diarrea.
- Síndrome alergia oral.
- Anafilaxia. (aparece en minutos, 30 casos/100.000 habitantes, representan el 50% de las anafilaxias tratadas en los servicios de urgencias).



Siempre ves el mismo río, pero nunca ves la misma agua

Ramon Cortasa Gras
Ingeniero T. Agrícola
ramon@gestaliment.eu
www.gestaliment.eu

