



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Informar y formar al personal de los centros educativos, sobre alérgenos, salva vidas

## Informar y formar al personal de los centros educativos, sobre alérgenos, salva vidas

Miércoles, 29 de mayo 2019

**Hace pocos días hemos conocido a través de los medios la triste noticia del fallecimiento de una niña de cinco años por causas aún no aclaradas pero, en cualquier caso, relacionadas con una alergia alimentaria. Las estadísticas indican que el 20% de los casos de reacciones alérgicas se producen en los colegios así que no vamos a dejar de insistir en la importancia de formar bien al personal de los centros y de incorporar y mejorar los protocolos preventivos.**

Por desgracia, de forma cada vez más frecuente, nos sobresalta en los medios de comunicación la noticia de un incidente, incluso con el fatal desenlace de un fallecimiento, a causa de la reacción alérgica a un alimento. La muerte de una niña de apenas cinco años en un colegio mallorquín hace escasos días ha vuelto a poner de actualidad de forma trágica este problema, que una vez más se ha descrito por muchos periodistas de forma errónea, confundiendo por ejemplo términos como alergia e intolerancia, lo que demuestra la gran desinformación general que existe sobre este asunto.

Así, el mismo día del suceso, se podía leer en un medio digital la noticia redactada de esta manera: *“Una niña de cinco años ha fallecido esta tarde en el colegio La Salle de Palma. La menor, según las primeras pesquisas, habría sufrido una reacción alérgica a un alimento. Al parecer, la pequeña era intolerante a la lactosa”*.

La [Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica \(Seaic\)](#), a través de la agencia Europa Press, ha vuelto a insistir en que no es lo mismo intolerancia que alergia a los alimentos. La persona intolerante no puede metabolizar adecuadamente el alimento y presenta síntomas digestivos ante su ingestión, sin participación del sistema inmunológico. La alergia por el contrario, puede producir una reacción de anafilaxia en los casos más graves, que si no se atiende de manera urgente provoca el fallecimiento de la persona alérgica en un breve periodo de tiempo, por inflamación de las vías respiratorias.

En el caso de la intolerancia a la lactosa, la persona experimenta dolor abdominal (cólico u otros) y diarrea tras la toma de productos lácteos que la contengan, pero tolera la ingestión de ciertos yogures o quesos curados, en los que a través del proceso de producción, la cantidad de lactosa se reduce hasta valores que dejan de ser peligrosos. Por otro lado, el alérgico a las proteínas de la leche no tolera la toma de ningún producto lácteo, contenga lactosa o no, y los síntomas no se limitan al aparato digestivo, ya que en este caso es el sistema inmunológico el que reacciona y sus efectos, como ya adelantábamos, pueden ser mortales a los pocos minutos de la ingestión del alimento. Como se observa, son muy diferentes tanto los síntomas como la gravedad de los mismos, en referencia a la reacción provocada por la intolerancia a la lactosa o por una alergia a la proteína láctea.

### Un problema grave de información y formación

Las estadísticas son bastante preocupantes, pues indican que el 20% de los casos de reacciones alérgicas se producen en los colegios y cada vez van a más. Las asociaciones de padres de niños con alergias alimentarias de toda España vienen denunciando desde hace años que los colegios no disponen de información suficiente sobre estos peligros, y que sería necesario que todo el personal de los centros educativos recibieran la formación adecuada sobre alergias e intolerancias, con el fin de prevenir los posibles casos o actuar de forma rápida y eficaz si llegaran a producirse.

Los afectados reclaman que sería necesaria una intensa campaña de información y concienciación a nivel nacional que explique de forma clara que una intolerancia y una alergia no son la misma cosa, pues la primera no mata, mientras que la segunda puede causar la muerte por un episodio de anafilaxia.

### La solución está en una correcta gestión de alérgenos

Las primeras informaciones sobre el caso de la niña de cinco años fallecida en un colegio de Mallorca indican que comenzó a sentirse mal tras ingerir un sándwich de helado sin lactosa, precaución que se tomaba en su caso ya que hacía tiempo que se le había diagnosticado una intolerancia a la lactosa, pero no se tomó en consideración las alergias que sufría.

Las investigaciones policiales aún deberán determinar si hubo algún error en el etiquetado del producto o la fallecida tomó un alimento equivocado, pero lo único cierto es que hay que mejorar los protocolos preventivos, no solo en este caso que afecta a la

restauración colectiva, sino también a la restauración tradicional, y eso solo se puede llevar a cabo mediante una correcta gestión de alérgenos.

Es importante recordar que el Reglamento Europeo 1169/2011 obliga a este tipo de establecimientos a informar correctamente sobre las catorce sustancias alérgicas que pueden estar presentes en los alimentos.

En esta línea, Asonaman, empresa especializada en seguridad alimentaria, ha desarrollado un completo 'Manual de gestión de alérgenos', una herramienta formativa técnica, completa y eficaz, pensada para que los profesionales de la hostelería y la restauración colectiva aprendan a gestionar de forma práctica este riesgo alimentario, que afecta a una parte muy importante y sensible de la población.

El objetivo final es, lógicamente, hacer de los centros educativos, hospitales, residencias de ancianos o establecimientos de hostelería un lugar fiable y seguro, donde se ofrezca la mejor información sobre alérgenos y se garantice al máximo la seguridad de los alimentos que en ellos se sirven.

Además de la 'Gestión de alérgenos', la firma ofrece también a través de su plataforma de formación *online* cursos sectoriales para obtener el carnet de manipulador de alimentos, con renovación gratuita de la formación para mantener actualizados los conocimientos, y tiene previsto incorporar en próximas fechas formación sobre 'APPCC', 'Prevención de riesgos laborales para hostelería' y 'Uso correcto de biocidas para la limpieza, desinfección y control de plagas'.

Asonaman también ofrece a sus alumnos un 'Servicio de alertas alimentarias de alérgenos' publicadas por [Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(Aecosan\)](#), que se envían por *email* y por WhatsApp, con información permanentemente actualizada.

### Noticias Relacionadas

- [Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar](#)
- [La importancia de la actuación del monitor en caso de una reacción alérgica alimentaria](#)
- [Alergia a la proteína de la leche e intolerancia a la lactosa: no es lo mismo, confundirlo es grave](#)
- [Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina](#)
- [Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360°](#)

Eli Parres **Elisabet Parres** es licenciada en Ciencias Químicas, máster en Agroecología, Turismo Rural y Agroturismo, y grado superior en Dirección de Cocina. Trabaja como técnica en [Asonaman](#), una web especializada en la formación *online* de manipuladores de alimentos en la que se ofrecen cursos sobre APPCC, biocidas, PRL, gestión de alérgenos, control de la listeria, prevención ante el Covid... @: [info@asonaman.es](mailto:info@asonaman.es).