

## Investigación y divulgación científica para hacer frente a las alergias alimentarias

- AZTI y la Fundación FSA - Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias, acuerdan desarrollar acciones conjuntas para prevenir y mitigar los riesgos que provoca este tipo de disfunción inmunológica y mejorar la calidad de vida de las personas afectadas
- El convenio contempla el desarrollo de una pulsera con un código QR que incluye toda la información necesaria para atender casos de emergencia de su portador
- Más de 2 millones de personas en España sufren alergias alimentarias, un problema que crece un 2% cada año y que tiene mayor incidencia en los menores de 14 años

***Bilbao, a 26 de noviembre de 2019.* Las alergias alimentarias son reacciones inmunológicas fuertes que se producen al ingerir determinadas comidas y que pueden provocar de forma inmediata problemas de salud graves a quien las padece. Esta disfunción del sistema inmunológico se está convirtiendo en una de las plagas del siglo XXI que afecta en España a más de 2 millones de personas y especialmente a la población joven: la sufre el 8% de los menores de 14 años. La situación empeora año tras año, el número de niños con alergias de este tipo crece a un ritmo del 2% anual y las previsiones ya hablan de una incidencia del 50% de la población dentro de unas décadas.**

Para hacer frente a esta situación, la Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias (FSA) y el centro tecnológico AZTI han firmado un acuerdo de colaboración orientado a investigar y desarrollar acciones conjuntas que contribuyan a prevenir y mitigar los riesgos de este tipo de disfunción. El objetivo último de este convenio es mejorar la calidad de vida de las personas afectadas por dos vías fundamentales: por un lado, a través de la identificación de los alérgenos o sustancias que provocan las alergias en los alimentos que se encuentran al alcance de cualquier persona y, por otro, mediante el diseño de alternativas a esos ingredientes que resulten inocuas para las personas alérgicas.

Esta colaboración también incluye acciones de carácter formativo, divulgativo y predictivo. Entre estas últimas se encuentra la elaboración de una etiqueta o sistema de información alimentaria diseñada para que los consumidores con este tipo de problemas puedan conocer con exactitud los alérgenos que se encuentran presentes en los alimentos. Esta información se complementará con un sistema de trazabilidad

basado en tecnología block-chain sobre la presencia de estos componentes en la comida.

Por otra parte, el expertise acumulado por AZTI en materia de investigación nutricional y alimentaria también le permitirá desarrollar alimentos en los que los alérgenos sean sustituidos por otros ingredientes con las mismas propiedades sensoriales. Otro de los objetivos fundamentales de esta colaboración consiste en diseñar y validar sistemas que permitan identificar de forma efectiva e inmediata la presencia de los componentes que causan las alergias en los alimentos, y en ofrecer toda esta información de forma centralizada a través de una plataforma que también incluya las diferentes intolerancias.

Estas medidas de Investigación y Desarrollo se complementarán con el diseño de nuevas soluciones como la pulsera SOS Allergy, que incluirá códigos QR con información sobre las alergias que sufre una persona y datos de contacto en caso de emergencia.

Junto a ellas, el convenio incluye diferentes acciones formativas en torno a esta problemática dirigidas a los sectores de la hostelería, la restauración y la industria alimentaria, y acciones de comunicación que contribuyan a la difusión de estas soluciones y a evaluar y minimizar los riesgos que ocasionan las alergias alimentarias.

El convenio tendrá una duración inicial de tres años y su aplicación quedará en manos de un Comité Coordinador de Proyectos compuesto por representantes de ambos organismos.

## Sobre AZTI

AZTI es un centro de investigación especialista en la cadena de valor alimentaria y marítimo-pesquera que realiza investigación estratégica y aplicada para generar nuevo conocimiento. Aporta soluciones integrales e innovadoras que sirven para dinamizar nuevos negocios.

Su objetivo es transformar la Ciencia en Desarrollo Sostenible y Saludable. Para ello cuenta con un equipo de personas capacitadas e ilusionadas que desarrollan una relación de simbiosis y vinculación estratégica con los clientes para aportarles valor y mejorar su competitividad, contribuyendo con ello al desarrollo económico y social.

Los trabajos e investigaciones desarrollados por AZTI lo han situado entre los mejores institutos a nivel mundial en el índice de citas por artículo en varios de sus ámbitos de investigación. Asimismo, participa en los comités científicos de los organismos internacionales de gestión pesquera que determinan las medidas de gestión y cuotas de pesca en las diferentes zonas marítimas para un uso sostenible de los recursos.

## Sobre la Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias (FSA)

La FSA es una entidad sin ánimo de lucro cuyo objetivo es ayudar a mejorar la seguridad de colectivos de personas con alergias alimentarias través de la creación y desarrollo de soluciones que complementen, a corto plazo, necesidades aún no cubiertas en el ámbito de las alergias y su relación con la industria alimentaria.

Gracias al acuerdo estratégico alcanzado con la Organización Mundial de la Alergia (WAO – World Allergy Organization), entidad científica de mayor renombre internacional en el ámbito de la alergología, la Fundación FSA cuenta con su apoyo y aval para el desarrollo de formación y proyectos que mejoran la calidad de vida de los alérgicos.

La Fundación FSA es una organización donde se pretende que estén representados los siguientes colectivos:

- **Representantes y expertos** del entorno sanitario y científico relacionados con el mundo de la Alergología.
- Asociaciones de **Pacientes**: Personas alérgicas que desean que el sector de la alimentación se muestre más comprometido con esta patología.
- **Productores de alimentos** comprometidos con la calidad y seguridad de las personas que sufren alergia ante determinados alimentos.
- **Sectores y gremios relacionados con la restauración y hostelería** comprometidos con la calidad alimentaria y el bienestar de la sociedad.
- **Certificadoras, formadores, servicios de prevención...**
- Colectivo de **veterinarios**
- **Instituciones privadas, Universidades y Fundaciones**
- **Instituciones públicas, Sanidad,**