

# CONTESTACION AL DISCURSO DE INGRESO COMO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE DEL PROF. DR. D. MANUEL A. AMARO LÓPEZ

RAFAEL MORENO ROJAS\*

Sr. Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Sres. Autoridades de la Universidad de Córdoba, señores y señoras miembros de esta merítisima Academia, amigos y compañeros.

Es un honor y a la vez un placer responder a la brillante intervención de recibimiento del nuevo académico de esta institución, que me encomienda su Presidente en nombre de todos vosotros.

He de manifestar en primer lugar mi agradecimiento hacia los que estiman que puedo agregar alguna aportación de interés a la ya sustancial riqueza doctrinal del discurso de esta primera parte del acto al que asistimos.

Pero en esta ocasión no puedo evitar que mis palabras se rindan más al entrañable y prolongado afecto que me unen al interviniente, que a mi modesta capacidad de dicción, aunque trataré de aportar un enfoque complementario a lo que hemos escuchado.

Y es que el Prof. Manuel Ángel Amaro López es mucho más que un compañero de trabajo, es buen amigo y prácticamente un hermano.

El nuevo académico, nacido en Fuenteovejuna en el año 1966, obtuvo la licenciatura como veterinario en nuestra Facultad de Córdoba en el año 1989 y en el 1993 como

---

\* Catedrático de la Universidad de Córdoba. Académico de Número de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

doctor en veterinaria. Pero continuó sus estudios obteniendo el título de licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en 1996.

Tuve ocasión de darle prácticas antes de licenciarse en veterinaria, de identificación de pescado en Higiene e Inspección de los Alimentos, aunque ya por aquellos entonces éramos más compañeros que profesor y alumno, pues él realizaba su tesina, mientras yo preparaba mi tesis ambos sobre minerales y metales pesados, pero cada uno en una matriz alimentaria.

Fuimos compañeros de despacho, cara a cara en la misma mesa y teníamos el sitio justo entre la mesa y la pared, en aquel pequeño cubículo del antiguo edificio de la Facultad de Veterinaria en Medina Azahara, ahora flamante rectorado de nuestra Universidad que nos acoge en este acto. No entraré a valorar lo que perdimos o ganamos con el cambio por parte del colectivo veterinario, pero en nuestro caso, ganamos espacio y medios para desarrollar nuestra labor.

Desde entonces hasta ahora, hemos compartido muchas cosas en el mundo universitario: publicaciones, asignaturas, tesis, tesinas y nos hemos ido dando apoyo, o relevo en diversas actividades como la dirección del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, del que actualmente es director y durante un tiempo fui yo su secretario, tras finalizar mi periodo al frente del mismo.

Fruto de este largo periodo de colaboración resulta que de los más de 90 artículos que el nuevo académico ha publicado, casi el 70% compartimos autoría, así como buena parte de sus más de 150 comunicaciones a congresos, veintena de proyectos y algunas las 5 tesis que ha dirigido. Por esta complicidad, no me parece correcto hacer una loa de su amplia trayectoria científica perfectamente avalada y contrastada con sus 4 sexenios de investigación.

Y aunque seguimos en una estrecha colaboración, cada uno finalmente especializó su docencia e investigación, mantenemos líneas de investigación comunes y sobre complementarias, lo cual nos lleva recurrentemente a volver a coincidir.

En el aspecto docente, el Dr. Amaro es el claro ejemplo de profesor vocacional, excediendo cada año sus asignación de clases y proponiendo actividades que complementa la formación de los alumnos. Cómo prueba de esta preocupación por innovar y mejorar la formación de sus alumnos, podemos destacar su participación en 17 proyectos de mejora e innovación docente (5 como coordinador principal) o el que ostenta el título de Experto en formación del profesorado universitario.

Cómo pequeña anécdota de su vocación docente, el hecho de ser instaurador de la “tutoría sobre ruedas”, que desarrolla en los largos desplazamientos de los viajes a las empresas, con los alumnos del Máster en Agroalimentación. Aprovecha estos, para realizar tutorías sobre el desarrollo de los TFMs en las empresas, lo cual realiza con un llamamiento por la megafonía del autobús para que los alumnos acudan por lista: “al confesionario”. Quizás rememorando sus tiempos de monaguillo en su pueblo natal, teniendo por párroco a D. Miguel Castillejo, recientemente fallecido.

Esta dedicación a los alumnos queda plasmada en su labor de coordinador de prácticas en empresas del Máster en Agroalimentación. Consigue anualmente ubicar a todos los alumnos de perfil profesional (y a algunos del investigador) en empresas de la industria alimentaria, o centros tecnológicos. Pero además consigue atender, en gran medida, las propuestas de los alumnos y sobre todo apoyando un aporte económico a través de becas y bolsas de trabajo externas al máster, que ha llegado a más de 56.000 € en el periodo monitorizado entre los cursos 2009-2013 (en plena crisis), correspondientes a 32 plazas y un total de 139 meses de estancias.

Obviamente, esta capacidad la había desarrollado previamente en su faceta de coordinador de prácticas tuteladas en la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que durante algún tiempo tuvo que simultanear con la del máster, por lo que el número de alumnos a ubicar en sus prácticas era realmente elevado.

Otra faceta que me gustaría destacar, es su capacidad para organizar eventos, cursos y jornadas. Prueba de ello es la fama que adquirieron sus cursos de verano sobre seguridad alimentaria. Estos cursos, por supuesto, contaban con los mejores especialistas en cada temática, pero además, los combinaba con catas y degustaciones de los productos alimenticios de excelencia y en abundancia. Esta última actividad era la envidia de los alumnos de otros cursos de verano, que mostraban un interés inusitado por la seguridad alimentaria. Aquellos cursos los continuó recientemente en un par de ediciones de Fons Mellaria, con idéntico nivel de éxito, con lo cual desdice el refrán sobre ser profeta en su tierra.

Quizás era el rol que le quedaba por desempeñar en su pueblo, donde ha encarnado varios papeles en la afamada obra de teatro de Lope de Vega, que se representa bianualmente en Fuenteovejuna.

Pero el mejor ejemplo de su capacidad de organización y desarrollo de cursos y jornadas lo constituye la Jornada Técnica del Máster en Agroalimentación, que ya ha cumplido su 5ª edición y que siguiendo su máxima de excelentes ponentes y mejores

viandas, congrega no sólo a los alumnos actuales del máster, sino también a egresados que cuentan su experiencia profesional a los futuros egresados.

Estas han sido algunas pinceladas de la trayectoria universitaria y personal del nuevo Académico.

Pero centrándonos en la ponencia que magistralmente ha expuesto el nuevo académico, con la que ha quedado perfectamente definido el fundamento científico de la incidencia de ciertos componentes de los alimentos provocando alergias a ciertas personas sensibles. Pero además, la estructuración de la ponencia sobre las directrices generales y las fases que se deben seguir para realizar una evaluación del Riesgo según la Comisión del Codex Alimentarius, ha permitido que la ponencia quede perfectamente estructurada.

Sería una osadía por mi parte evaluar los argumentos tan sólidamente expuestos, por lo que aprovecharé mi turno de réplica, para poner en consideración de este auditorio, un tema sobre el que el prof. Amaro muestra especial sensibilidad, pero posiblemente no haya abordado por ajustarse al tiempo de exposición. Me estoy refiriendo a las implicaciones sociales que está teniendo la implantación del mencionado Real Decreto 126/2015, tanto sobre consumidores finales, como en los operadores económicos que tienen que soportar la implantación de dichas medidas en sus propios establecimientos.

En primer término habría que cuantificar la incidencia de alergias alimentarias que tras una revisión sistemática, de cerca de sesenta estudios y meta análisis, los expertos concluyen que la prevalencia de la alergia a la leche de vaca en Europa es del 6%, del 3,6% al trigo, del 2,5% al huevo, del 0,4% al cacahuete del 1,3% a los frutos secos, del 2,2% al pescado y del 1,3% al marisco. Además, parece constatarse un paulatino incremento de estos porcentajes. Estos valores son realmente preocupantes y pone de manifiesto la necesidad de regulación que existía sobre este tema, tanto a nivel de producción de alimentos, como en cuanto al consumo de los mismos en la restauración colectiva.

Ante esta realidad era comprensible una medida que permita a estas personas sensibles, conocer los posibles ingredientes patógenos para ellos en los alimentos que potencialmente pueden consumir.

Sin embargo, se ha dejado la responsabilidad de su declaración al operador económico, que en numerosas ocasiones no está preparado, ni cuenta con personal formado en estos aspectos.

La implantación de la legislación la hemos podido apreciar todos en los establecimientos de restauración que visitamos, por la presencia del consabido cartel o adenda en la carta, donde se indica la disponibilidad de información sobre los alérgenos en el establecimiento. Aunque existen algunos casos, que quizás por apabullamiento de los responsables, o por simple picaresca de ciertos establecimientos, que indican: “Todos nuestros platos pueden contener alguno de los alérgenos de obligada declaración por el Reglamento (EU) n° 1169/2011. Por favor, si es alérgico, absténgase de consumir en este establecimiento”. Obviamente, lo que parece una auténtica barbaridad, en términos estadísticos supone una hipotética merma en clientes inferior al 10%, pero evitan una complicación y en muchos una inversión, que posiblemente no les compense. En el extremo contrario tenemos iniciativas tan loables como las de Sociedad de Plateros de María Auxiliadora que ofrece más de un 70% de platos aptos para celíacos, con la pretensión del llegar al 100%.

Pero incluso cuando los responsables de los establecimientos de restauración puedan estar dispuestos a colaborar, la realidad es que la preparación que tienen, sobre alérgenos, los manipuladores alimentarios en restauración, es realmente baja. Me baso para esta afirmación en el Trabajo de Fin de Grado de D<sup>a</sup> Lucía Ramos, titulado “Conocimientos, actitudes, prácticas correctas y formación sobre alergias alimentarias en el sector de comidas preparada; diseño de cuestionario, pilotaje y resultados preliminares”, dirigido por el profesor Amaro y al que modestamente colaboré con mis habilidades informáticas, lo que me ha permitido poder contar con algunos datos reales. El estudio es el pilotaje de una encuesta realizada sobre operarios alimentarios en establecimientos de restauración en hospitales, colegios y cantinas universitarias (que obviamente son parte del colectivo más concienciado con la seguridad alimentaria por la población que habitualmente es usuaria de sus establecimientos) en Córdoba y Huelva.

Según este estudio, sólo la mitad de los operarios encuestados ha recibido formación en relación a alérgenos. Al contrastar su nivel de conocimientos sobre este tema se obtienen resultados muy variables, estando los niveles de aciertos entre un 37% y un 90% (lógicamente estos últimos en temas más propios de cultura general), estando el nivel medio de acierto en torno al 65%. Estos datos coinciden con otros estudios realizados en otros países, con niveles de acierto similares. Todo ello comprobando una actitud muy favorable por parte de los encuestados sobre la implantación del reglamento y las obligaciones que supone para ellos.

Esto implica que la simple ubicación del consabido cartelito, no garantiza que realmente se esté actuando de forma correcta. Sería conveniente cuantificar la inci-

dencia de alergias causadas por la falsa percepción de seguridad alimentaria que produce esta situación entre los afectados. Porque nos podemos encontrar casos en que la falta de formación del personal de restauración, resulte en facilitar una información que produzca una falsa sensación de seguridad en consumidores que incite al consumo de alimentos potencialmente peligrosos para su salud. Obviamente, antes de la implantación de la normativa, existía un mayor recelo de la posible inclusión de ingredientes dañinos para los afectados al no estar declarados y ante aquella falta de formación era habitual la abstinencia.

En cualquier caso, sí parece que existe una mayor conciencia por parte de los trabajadores de restauración sobre las repercusiones que puede tener la presencia de ciertos ingredientes sobre sus clientes y la necesidad de intentar dar la información más veraz a los usuarios, respecto a los posibles ingredientes nocivos para ellos.

Otro de los elementos sobre los que se debería reflexionar es la formación que tienen estos restauradores ante la incidencia de un proceso alérgico y sobre todo ante un shock anafiláctico que se pueda producir en su establecimiento. Los datos obtenidos son que menos de un 25%, han recibido alguna formación al respecto, lo cual nos deja como última esperanza de la inevitable y conocida frase “hay algún médico en la sala”.

Además de esta formación ante un incidente que se pueda presentar en sala, o de la comunicación al cliente mencionada, la formación en cocina resulta fundamental, pues la falta de conocimiento sobre contaminaciones cruzadas, sobre todo en aquellos alérgenos que actúan en dosis más bajas, es crucial. En ocasiones, en cocina se considera que la mera adquisición de alimentos “allergen free” que algunas industrias alimentarias ya comercializan, les permiten poderlas ofrecer a sus clientes. Con ello, pueden descuidar aspectos como el almacenamiento, manipulación o cocinado con alimentos que puedan contener alérgenos, lo que de nuevo ofrece una falsa sensación de seguridad en cocina, que se traslada a la sala y al cliente final.

Y por supuesto, además de la formación, existen otros imponderables como son la capacidad que muchos de estos establecimientos tienen para almacenar, manipular y cocinar por separado cada uno de los posibles alimentos libres de un alérgeno concreto, cuando no todos los contemplados en la legislación.

En este sentido, tendríamos que tomar buena nota de la cocina judía, que para conseguir alimentos que cumplan las leyes del Cashrut, llevan siglos separando los alimentos lácteos de los cárnicos, incluso en los hogares. Para ello no sólo los mantienen separados, sino que usan toda la gama de menaje de cocina y servicio de

mesa, totalmente diferenciado para sendos grupos de alimentos. Obviamente, ellos lo hacen por una ley superior, ya que en la Torah (que coincide con nuestro Antiguo Testamento) aparece la famosa frase de “no cocerás el cabrito en la leche de su madre” (Éxodo, 34, 25 y Deuteronomio, 14, 21), que ha ocasionado, a través del Talmud, normativa relativa al manejo independiente de ambos, pero incluso sobre los tiempos de espera antes de consumir unos tras el consumo de los otros, o la imposibilidad de compartir la misma mesa dos comensales cada uno consumiendo lácteos y cárnicos respectivamente. Otro ejemplo de la pulcritud judía lo tenemos con el Peshá, Pésaj o Pascua, en la que durante ocho días los judíos tienen prohibido el consumo de alimentos procedentes de cereales fermentados (Jametz) y por consiguiente sólo pueden consumir alimentos Matzá. Esto ocasiona la cesión de dichos alimentos mediante contrato durante dicho periodo, en el que de nuevo se usa toda una corte de vajillas, cubiertos, etc. especiales para evitar la posible contaminación. Si ellos llevan siglos haciéndolo, ¿por qué no podemos conseguirlo nosotros?

Pero realmente, el mundo de las alergias e intolerancias alimentarias es mucho más preocupante de lo que habitualmente consideramos, pues por ejemplo la enfermedad celiaca, que presenta una prevalencia en España de 1 de cada 100 habitantes, presenta más de un 95% de personas que padecen la enfermedad sin saberlo. Eso supone que la inmensa mayoría de celíacos en estadios subclínicos, o con sintomatología leve, no hará uso de la información sobre alérgenos, pues realmente desconoce que lo necesita. Pero lo que es aún peor, tampoco controlan su alimentación en el hogar. Por tanto, la entrada en vigor a partir del pasado 20 de julio del reglamento nº 828/2014 que regula las indicaciones “sin gluten” y “muy bajo en gluten”, tan sólo tendrá repercusión en un 5% de los afectados.

En cambio, el extremo contrario lo tenemos en la intolerancia a la lactosa, que realmente no es una alergia, pero que gracias a la nueva normativa muchos intolerantes se verán beneficiados de la declaración respecto a leche y lactosa.

Los síntomas de la intolerancia la describió Hipócrates ya en el siglo V a.C., aunque ha tomado una relevancia notable en los últimos años. Pero la incidencia de esta patología no se ha incrementado en su presentación congénita, ni en la incidencia sobre población adulta en poblaciones tradicionalmente intolerantes. El incremento más notable se produce sobre población que se ha considerado tradicionalmente tolerante en estados adulto, como es norte de Europa, o Norte América, donde la incidencia de intolerantes adultos tradicionalmente se ha cifrado entre un 10 y un 25% de la población.

Posiblemente la existencia de varios tests, que ya no requieren biopsias para valorar directamente la actividad lactásica, hayan contribuido notablemente a una mayor evidencia de su prevalencia. Incluso ya no es preciso el análisis de sangre para detectar galactosa, sino que un simple "Test del Aliento" permite medir los niveles de hidrógeno, metano y CO<sub>2</sub> presentes en el mismo, procedentes de la fermentación cólica de la lactosa no digerida. Este método es capaz de diagnosticar incluso la denominada malabsorción de lactosa, que incluye la falta de desdoblamiento de la lactosa sin síntomas de intolerancia a la misma.

La Sociedad Española de Médicos Generales y de Familia ha cifrado entre el 30 y el 50% de la población adulta española como intolerante a la lactosa. Lo más curioso de este estudio es que más del 95% del colectivo tanto de médicos generalistas, como de especialistas de aparato digestivo, indican la necesidad de mayor formación sobre la patología y su incidencia. Si bien los especialistas en aparato digestivo consideran como una patología menor, en tanto es magnificada por los médicos de atención primaria.

Dada la ubicación de la lactasa en la estructura de ribete en cepillo de la microvellosidad del enterocito, y por otra parte, el complejo mecanismo de transcripción génica para su producción, ocasiona que este enzima sea muy vulnerable a cualquier proceso agresivo o estresante. Por tanto, cabe preguntarse por la proporción de los actualmente diagnosticados como intolerantes que realmente los son de forma primaria y sobre todo, de forma permanente.

En cualquier caso, el tratamiento tanto dietético (exclusión de alimentos con lactosa) como farmacológico (administración oral de lactasa) provocan que el mecanismo de expresión génica de la lactasa se inhiba, lo cual, tras un periodo de tiempo prolongado puede convertirse en permanente. Es decir, aunque no fuesen realmente intolerantes a la lactosa, tras un largo periodo de acción terapéutica dietética y/o farmacológica lo serán.

Obviamente nunca se puede decir que es peor el remedio que la enfermedad, pero posiblemente en determinadas personas especialmente aprensivas, esta normativa incida en buscar alimentos allergen free, sin necesitarlos, lo que como he indicado puede tener efectos no deseados. Este tipo de comportamientos no deben resultarnos extraños, pues se ha comprobado que en Estados Unidos sólo un 44% de las personas que consumen alimentos Kosher son judíos. ¿Por qué no con los allergen free?

Dejo todas estas consideraciones sobre el apasionante mundo de las alergias e intolerancias alimentarias y sus repercusiones, no con afán de sentar cátedra, sino

simplemente para reflexionar sobre los efectos y consecuencias que tiene legislar sobre algo prioritario, sobre una población que posiblemente no esté totalmente preparada para ello.

Pero mientras tengamos la garantía de investigadores como el profesor Amaro, que como he indicado, no sólo se preocupa de los aspectos más científicamente consolidados, que tan brillantemente ha expuesto, sino también sobre lo que yo modestamente e usurpado de sus iniciativas, sobre las repercusiones que la implantación legal tiene sobre los operarios y los ciudadanos, podemos estar tranquilos.

Muchas gracias por su atención.