

RESUMEN

En los últimos años, el aumento de la prevalencia de reacciones adversas alimentarias (RAA) se ha convertido en un problema de salud pública a nivel mundial¹. Es indispensable que las personas alérgicas o intolerantes comprueben las listas de ingredientes de los productos que consumen, y demanden a los establecimientos de restauración colectiva una información clara y completa sobre los alérgenos de sus platos. Así, se utiliza el término de "Alérgeno Oculto" para hacer referencia a los alérgenos que aparecen en un alimento listo para el consumo, que para el consumidor final no es previsible que aparezca en base al contenido habitual y esperado de la denominación del producto.

A nivel industrial, es muy poco frecuente encontrar fallos relacionados con la mención de cualquier alérgeno de declaración obligatoria. El verdadero problema de los "Alérgenos Ocultos" aparece en la restauración colectiva.

El principal objetivo del presente Trabajo Fin de Grado ha sido constatar que los diferentes servicios de restauración colectiva de la Universidad de Murcia, ofrecen a la población universitaria una correcta información sobre alérgenos. Para ello se realizó una búsqueda bibliográfica de la legislación vigente, que establece la información obligatoria que se debe ofrecer al consumidor, además, se realizó una búsqueda bibliográfica sobre reacciones adversas alimentarias. Por último, se tomaron 32 productos alimentarios de uso frecuente, bien para el consumo directo, bien para la elaboración de platos cocinados, con el objetivo de analizar la presencia de alérgenos, en especial la de "Alérgenos Ocultos".

Los resultados obtenidos mostraron que pueden aparecer "Alérgenos Ocultos" en platos elaborados, si no se declaran correctamente los alérgenos de los alimentos que se hayan utilizado como ingredientes de dicho plato. La Universidad de Murcia mantiene la seguridad de los consumidores en sus cafeterías y comedores gracias al Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Alimentación (CASAN).

Palabras clave: Reacciones Adversas Alimentarias, Legislación sobre Etiquetado, Alergenos ocultos, Declaración de Alérgenos, Información al Consumidor, Restauración Colectiva y Seguridad Alimentaria.