GRUPO MICROAL TECOAL

MARZO 2023
BOLETÍN Nº 104

NOTICIAS:
¿Qué son los probióticos y para qué sirven?

Riesgos Emergentes y Economía Circular: ¿qué debe saber la industria alimentaria?

SERVICIOS:
Estudios de vida útil primaria y secundaria

FORMACIÓN:
Tratamientos de potabilización de agua. Te enseñamos a calcular las dimensiones de los equipos que necesitas

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

LABORATORIOS MICROAL
TECOAL, CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN
Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 - 41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tfno.: 95 439 51 11 / 95 577 6959 Fax: 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

MARZO 2023
VOLUMEN 104

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- ¿Qué son los probióticos y para qué sirven? 3
- Riesgos Emergentes y Economía Circular: ¿qué debe saber la industria alimentaria? 5
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 6

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas 7

NUESTROS SERVICIOS

- Estudios de vida útil 8
- Estudios de vida útil secundaria 9

ÁREA FORMATIVA

- Tratamientos de potabilización de agua. Te enseñamos a calcular las dimensiones de los equipos que necesitas 10
- Cambios más relevantes en la nueva versión 9 de BRCGS 11
- Curso inicial *Legionella*, primera y segunda renovación 12

NOTICIAS TÉCNICAS

- El futuro de la industria alimentaria: Cómo la Inteligencia Artificial (IA) está cambiando la forma en que producimos y consumimos alimentos 13

¿Qué son los probióticos y para qué sirven?

¿Qué son los probióticos?
La Organización de las Naciones Unidas los define así:

«Los probióticos son microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, ejercen un efecto beneficioso sobre la salud del consumidor».

Y se establece, por tanto, que para poder ser considerados probióticos…

«Los microorganismos deben estar vivos y en cantidades suficientes, deben ser estables y viables hasta la caducidad del producto y deben ser capaces de ofrecer beneficios para la salud».

¿Para qué sirven los probióticos?
Los probióticos digieren los alimentos, mantienen intacta la superficie intestinal, proporcionan vitaminas y expulsan las bacterias malas.

¿Qué tipos de probióticos hay?
Los más usuales son lactobacilos, estreptococos, levaduras y bifidobacterias. Hoy en día, una vez conocidos los más idóneos, se han seleccionado los tipos de cepas o estirpes según las necesidades que deban cubrir.

Ya hay una gran oferta de microorganismos fermentativos seleccionados, que se comercializan para las producciones de yogur, quesos o embutidos.

NOTICIAS

¿Cómo funcionan los probióticos?
Al multiplicarse en su desarrollo, alteran la composición fisicoquímica de los nutrientes. Estos cambios unas veces resultan degradantes para el alimento y, por tanto, para nuestros intereses, pero en muchas ocasiones, el resultado es un aumento importante de su valor nutricional y una posibilidad de asimilación más simple para nuestro organismo.

◊ El ejemplo más común es la llamada fermentación láctica.

Se produce mediante el desarrollo de bacterias que transforman los azúcares en ácido láctico, ocasionando así una bajada de pH y, como consecuencia, la acidificación del alimento.

◊ Mediante este proceso, el alimento se conserva más tiempo.

El sustrato alimentario, esencialmente modificado así en su estructura química, se mantiene comestible. Y esto ocurre debido a que las bacterias responsables de las degradaciones y putrefacciones de los alimentos no pueden proliferar en un medio que ahora les resulta adverso, gracias a la acción de las bacterias fermentativas. Es el caso del yogur, el kéfir, los quesos, las verduras fermentadas, etc.

◊ Hay probióticos que nos proveen de virus beneficiosos.

Es el caso de los probióticos que hay en la leche. Actúan de reproductores de unos virus, en este caso beneficiosos, que tienen influencia en la capacidad de memorizar y de favorecer las funciones cognitivas.

Estas funciones son las habilidades que tiene nuestro cerebro para permitirnos pensar, decidir, analizar, orientarnos…

¿Cómo se toman los probióticos?
Ingiriéndolos a través de nuestra dieta. Los podemos encontrar en alimentos que llevan una curación o fermentación como chorizo, salchichón, salami, fuet, miel, bacalao, mojama, sardinas, arenques, vino, las aceitunas, cerveza artesanal, yogurt, Kéfir…siempre que no hayan sufrido ningún tratamiento térmico.

¿Cómo podemos favorecer su implantación y desarrollo en nuestro intestino?
Tomando alimentos con prebióticos que sirvan de nutrientes para ellos. Los prebióticos son fibras alimentarias que no son digeribles por el intestino delgado y que pasan intactos al colon para nutrir a nuestra flora intestinal. De esta forma promueven el crecimiento y la actividad de los beneficiosos probióticos.

¿Qué alimentos aportan prebióticos?
Son principalmente alimentos vegetales.

El más efectivo es el almidón resistente. Un tipo de almidón que el organismo no puede descomponer y llegará intacto hasta el intestino grueso para nutrir la flora intestinal. Lo contienen los plátanos poco maduros, la avena, y los alimentos compuestos de almidón que tras ser cocidos se mantienen en refrigeración, como el arroz, las patatas, las batatas…

También son prebióticos el chocolate negro, las nueces, las manzanas, la miel, las alcachofas, los espárragos…

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Riesgos Emergentes y Economía Circular: ¿Qué debe saber la industria alimentaria?

El **informe de la EFSA** (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) sobre Riesgos Emergentes y Economía Circular se enfoca en los riesgos asociados con los nuevos materiales y tecnologías utilizadas en el ámbito de la economía circular. La economía circular busca reducir los residuos y fomentar la reutilización y el reciclaje de materiales para crear un ciclo más sostenible. Sin embargo, el uso de nuevos materiales y tecnologías en la industria alimentaria también puede presentar riesgos emergentes para la seguridad alimentaria.

Uno de los principales puntos del informe es la necesidad de evaluar los **riesgos potenciales de los nuevos materiales y tecnologías** antes de su uso en la industria alimentaria. Además, se destaca la importancia de la transparencia en la comunicación de riesgos a los consumidores y la necesidad de monitorear y evaluar continuamente los riesgos a medida que evoluciona la tecnología.

La industria alimentaria es uno de los sectores más importantes en la economía circular debido a la gran cantidad de residuos que se generan. Por lo tanto, la adopción de prácticas más sostenibles y el uso de nuevos materiales y tecnologías pueden tener un gran impacto en la reducción de residuos y la creación de un ciclo más sostenible. Sin embargo, es importante tener en cuenta los posibles riesgos emergentes y tomar medidas para garantizar la seguridad alimentaria.

Por ejemplo, el informe destaca la creciente popularidad de los **materiales biodegradables y compostables**. Si bien estos materiales pueden ser beneficiosos para el medio ambiente, también pueden presentar riesgos para la seguridad alimentaria si no se usan adecuadamente. Es importante evaluar cuidadosamente estos materiales y garantizar que se utilicen solo en los casos apropiados.

Otro tema importante que se discute en el informe es la **necesidad de un marco regulatorio claro y consistente para la industria alimentaria en relación con la economía circular**. Esto es esencial para garantizar que los nuevos materiales y tecnologías se utilicen de manera segura y efectiva, al mismo tiempo que se fomenta la sostenibilidad.

En resumen, el informe de la EFSA sobre Riesgos Emergentes y Economía Circular es importante para la industria alimentaria ya que destaca los posibles **riesgos asociados con los nuevos materiales y tecnologías utilizados en la economía circular.** La evaluación cuidadosa de los riesgos y la transparencia en la comunicación son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria, al tiempo que se fomenta un ciclo más sostenible. Es importante que la industria alimentaria adopte prácticas más sostenibles y que se establezca un marco regulatorio claro y consistente para garantizar el éxito de la economía circular en este sector.

Visita el informe completo de la EFSA en el siguiente enlace:
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7226

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Advertencia para personas alérgicas al cacahuete: Presencia de cacahuete sin declarar en edulcorante eritritol procedentes de España

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) advierte a las personas con alergia a cacahuetes de la comercialización del edulcorante ERITRITOL de la marca ORINOCO que contiene el alérgeno cacahuete, no incluido en el etiquetado.

La información que aquí se incluye es resultante del autocontrol de la propia empresa, que ha comunicado la incidencia a las autoridades competentes y clientes, en cumplimiento de la legislación y a fin de no poner a disposición de la población alimentos no seguros.

- Nombre del producto: EDULCORANTE ERITRITOL
- Marca: ORINOCO
- Envase: 250g
- Número de lote: Doy-Ery240123 / Doy-Ery 250123
- Fecha de caducidad: 31/01/25 para ambos lotes.

Según la información disponible, la distribución inicial ha sido a la comunidad autónoma de Madrid, si bien no es descartable que puedan existir redistribuciones a otras comunidades autónomas.

Esta información ha sido trasladada a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) con el objeto de que se verifique la retirada de los productos afectados de los canales de comercialización.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas alérgicas a los cacahuetes, que pudieran tener el producto anteriormente mencionado en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO NO COMPORTA NINGÚN RIESGO PARA EL RESTO DE LA POBLACIÓN.

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/267 de la Comisión de 8 de febrero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de frutos secos de Canarium ovatum Engl. como alimento tradicional de un tercer país y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.039.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A039%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/334 de la Comisión de 2 de febrero de 2023, por el que se modifican los anexos II y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clotianidina y tiametoxam en determinados productos
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.047.01.0029.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A047%3ATOC

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NUESTROS SERVICIOS

Estudios de vida útil

La vida útil de todos los alimentos comercializados tiene que estar justificada, tal y como establece el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

¿Qué es la Vida Útil de un alimento?
La Vida Útil de un alimento es el periodo de tiempo que transcurre desde la elaboración y envasado del alimento y el momento en el cual dicho alimento pierde su definición de calidad, es decir, ya no se mantiene apto para su consumo (seguro e inocuo) o no mantiene las características sensoriales, funcionales y nutricionales por encima de los límites de calidad previamente definidos como aceptables.

¿En qué consiste un estudio de vida útil?
En determinar el tiempo en el que un producto puede mantenerse sin sufrir algún cambio significativo en su calidad e inocuidad. Influyen diversos factores, entre los cuales destacamos:

– Procesos a los que se ve sometido.
– Formato y envase en el cual se comercializa.
– Condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad, etc.).

Para definir la vida útil de un alimento hay que buscar el equilibrio entre seguridad y características sensoriales, funcionales y nutricionales.

Nuestros estudios se centran en la empresa de nuestros clientes, para lo cual nos sumergimos en el conocimiento de sus productos y llevamos a cabo un análisis particularizado, asegurándonos de cumplir con la legislación correspondiente en todo momento.

Estudios de vida útil secundaria

Los operadores alimentarios están obligados a indicar las condiciones y/o fecha límite de consumo de los alimentos una vez abiertos, con el fin de permitir una conservación adecuada, tal y como establece artículo 25 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

La Vida Útil secundaria es una nueva durabilidad que se establece cuando se modifica el envase original o las condiciones de almacenamiento de un producto. Por ejemplo, cuando un producto se abre, el fabricante puede establecer nuevas condiciones de almacenamiento y un nuevo tiempo de consumo.

Esto también se aplica a los productos congelados, ya que la fecha original no es válida debido a la extensión del tiempo de almacenamiento a temperaturas congeladas. Es por esto que se hace necesario establecer una nueva fecha de caducidad o de consumo preferente para garantizar la frescura y seguridad de los productos alimenticios.

En nuestro Departamento de Vida Útil, llevamos a cabo las pruebas necesarias para darte esta respuesta. Para ello, sometemos el producto a las situaciones de temperatura y conservación en las que podría estar en manos del consumidor final. De esta manera, podemos determinar con exactitud la durabilidad del producto y brindarte información precisa para su consumo seguro y de calidad.

Si necesitas realizar estudios de Vida Útil primaria o secundaria en alguno de tus productos, ponte en contacto con nuestro Departamento de Vida útil

Tecoal.net
idi@tecoal.net
682 34 21 41

ÁREA FORMATIVA

Tratamientos de potabilización de agua. Te enseñamos a calcular las dimensiones de los equipos que necesitas

MODALIDAD: Presencial/videoconferencia

INTERÉS DEL CURSO: El alumno aprenderá cómo realizar el cálculo de las dimensiones de los equipos necesarios en función del agua a tratar, además de entender las diferentes etapas de potabilización, la secuencia lógica de las mismas para su efectividad, normativa aplicable, dominio de los principales conceptos necesarios y como estos nos permiten obtener información de nuestro proceso de potabilización de aguas.

FECHA, HORA Y LOCALIZACIÓN:
19 y 20 de junio, ambos días en horario de 8:00 a 15:00h.
Dirección: TECOAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

COSTE Y PLAZAS:
Precio general:
180 € (IVA no incluido).
Cliente del Grupo Microal-Tecoal, empresa colaboradora o desempleado:
160 € (IVA no incluido).
Si estás trabajando podemos bonificar este curso con créditos de la FUNDAE, ¡Consúltanos!

PROGRAMA:
https://tecoal.net/curso/tratamientos-potabilizacion-agua/

Cambios más relevantes en la nueva versión 9 de BRCGS

MODALIDAD: Videoconferencia

INTERÉS DEL CURSO:

- Conocer e interpretar los requisitos de la norma BRC Food versión 9 y los principales cambios respecto a la versión 8.
- Integrar esta norma con el resto de sistemas de gestión que tenga implantados la empresa alimentaria, tanto en materia de Calidad, como de Seguridad Alimentaria (Sistema Autocontrol APPCC, prerrequisitos, …) como en otros ámbitos (medio ambiente, …).
- Realizar procedimientos de verificación y control para comprobar la adecuación de la norma al sistema de gestión de la empresa alimentaria.

FECHA, HORA Y LOCALIZACIÓN:
18 y 19 de abril de 2023. En horario de 15.00 a 20.00 horas.
Dirección: TECOAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

COSTE Y PLAZAS:
Precio general:
260 € (IVA no incluido).
Cliente del Grupo Microal-Tecoal, empresa colaboradora o desempleado:
230 € (IVA no incluido).
Si estás trabajando podemos bonificar este curso con créditos de la FUNDAE, ¡Consúltanos!

PROGRAMA:
https://tecoal.net/curso/brc-version-9/

ÁREA FORMATIVA

Curso inicial Legionella, 1ª y 2ª renovación

CURSO INICIAL: de las 25 horas, **11 horas serán presenciales**

- **Próxima fecha:** 26, 27, 28 de junio por videoconferencia; 29 y 30 de junio de forma presencial en las instalaciones de TECOAL . Todos los días en horario de 09:00 a 14:00 horas
- **Precio: ~~330€~~ 230€***

***¡Matricúlate hasta 7 días antes del comienzo del curso y consigue tu descuento de 100€!**

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/legionella/

1ª RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

- **Próxima fecha:** Días 10 y 11 de abril en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 12 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/curso-legionella-1a-renovacion-de-la-formacion/

2º RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

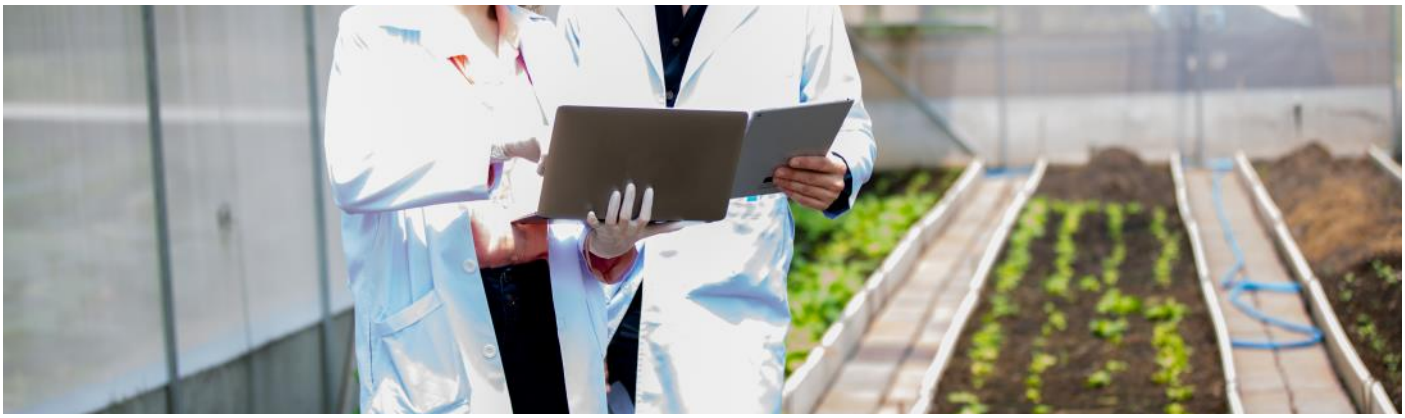
- **Próxima fecha:** Días 17 y 18 de abril en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 19 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/curso-legionella-2a-renovacion-de-la-formacion/

Precios 1ª y 2ª renovación:

- **Precio desempleados:**
  125€/alumno
- **Precio general:**
  150€/alumno

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
Tecoal.net
formación@tecoal.net
690 86 77 55



El futuro de la industria alimentaria: Cómo la Inteligencia Artificial (IA) está cambiando la forma en que producimos y consumimos alimentos

La inteligencia artificial (IA) es una tecnología emergente que está transformando la forma en que se producen, distribuyen y consumen los alimentos. La IA está siendo cada vez más utilizada en la industria alimentaria para mejorar la calidad de los productos, optimizar la cadena de suministro, personalizar los alimentos, automatizar la producción y mejorar la seguridad alimentaria.

Mejora de la calidad de los alimentos
Analiza grandes cantidades de datos de forma rápida y precisa, lo que puede ayudar a los productores de alimentos a identificar defectos en los alimentos y eliminarlos antes de que lleguen al mercado. Además, la IA puede ayudar a los productores de alimentos a evaluar la calidad de los ingredientes, lo que les permite seleccionar los mejores productos y mejorar la calidad de sus productos finales.

Optimización de la cadena de suministro
La IA puede predecir la demanda de los consumidores y ayudar a las empresas alimentarias a ajustar su producción y distribución de manera más efectiva. Además, la IA puede ayudar a las empresas a identificar los cuellos de botella en la cadena de suministro y tomar medidas para optimizar los procesos. Esto puede reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia en la producción y distribución.

Personalización de los alimentos
Analizando los datos de los consumidores, se pueden ofrecer recomendaciones de alimentos basados en sus preferencias, restricciones dietéticas y necesidades nutricionales. Además, se pueden desarrollar nuevos productos que se adapten mejor a las necesidades y preferencias de los consumidores.

Automatización de la producción de alimentos
Se puede controlar los procesos de producción, supervisar la calidad y detectar problemas de manera automática. Además, se pueden ajustar los procesos de producción en tiempo real, lo que puede ayudar a mejorar la calidad de los productos finales.

Mejora de la seguridad alimentaria
Mediante la detección temprana de contaminantes y patógenos. La IA puede analizar los datos de los sensores para detectar cualquier problema en la cadena de suministro y alertar a los productores para que tomen medidas rápidamente. Además, la IA puede ayudar a las empresas a rastrear y monitorear los productos a lo largo de la cadena de suministro, lo que puede ayudar a prevenir brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

En general, la inteligencia artificial está teniendo un impacto significativo en la industria alimentaria, y se espera que continúe transformando esta industria en el futuro. Los avances en la IA están ayudando a los productores de alimentos a mejorar la calidad de sus productos, reducir los costos, mejorar la eficiencia y la seguridad alimentaria, y satisfacer mejor las necesidades y preferencias de los consumidores.

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LA TRADICIONAL
de Salteras

Masa para
Pavías de Tagarninas

100% VEGAN

PRUÉBALAS,
AUTÉNTICO SABOR TRADICIONAL

www.latradicionaldesalteras.com