

GRUPO

MICROAL



TECOAL



MARZO 2018.

BOLETÍN NÚMERO 54

Sanidad abre las puertas a legislar la composición de los alimentos.

Hosteleros de la mano de TECOAL.

1ª Renovación de la formación para el mantenimiento frente a legionella.

ÍNDICE

NOTICIAS

- Sanidad abre la puerta a legislar la composición de los alimentos en un futuro. Pag. 3
- ¿Qué hay detrás de la industria cárnica en España? Pag. 4
- Las Exportaciones de alimentos y bebidas crecieron un 9,2 % en 2017 en Andalucía. Pag. 6
- La CE establece parámetros microbiológicos comunitarios para el agua de riego reciclada. Pag. 7

LEGISLACIÓN

- Legislación: nuevos requisitos de calidad para leche y productos lácteos. Pag. 10
- El sorbato cálcico, fuera de los aditivos autorizados. Pag. 11
- Límites para el uso del bisfenol (bpa). Pag. 12

NUESTROS SERVICIOS

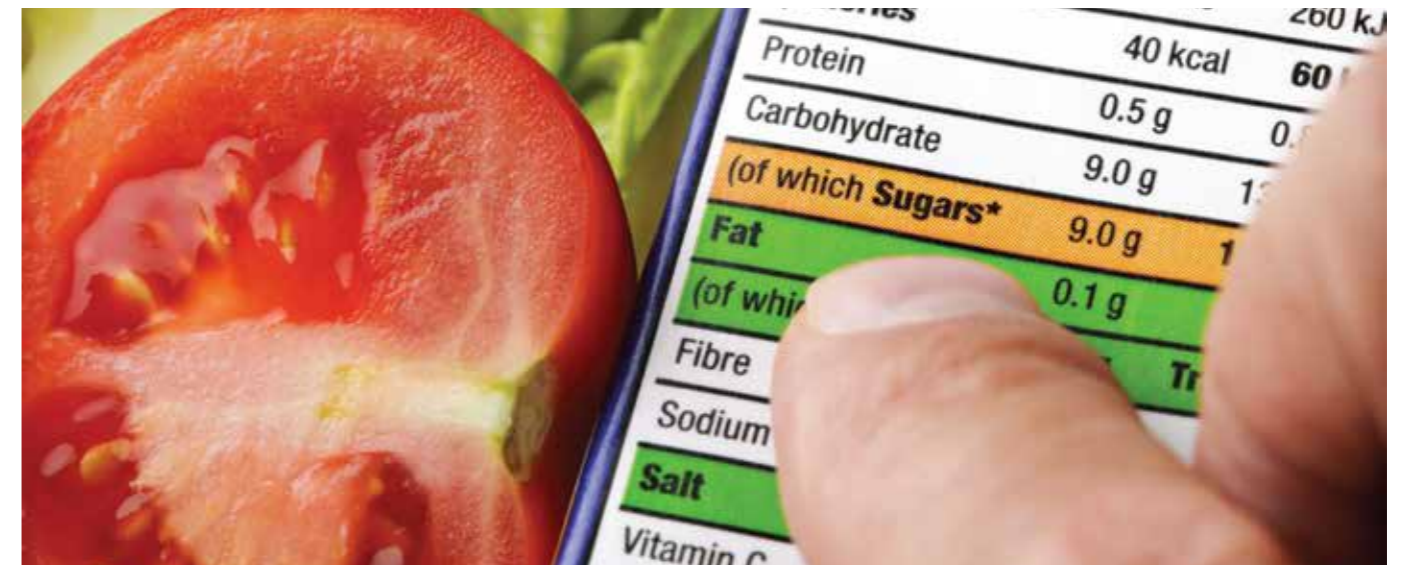
- Hosteleros de la mano de Tecoal. Pag. 13
- Calibración, importancia en el mantenimiento de la calidad. Pag. 13
- Productos ecológicos. Pag. 14

AREA FORMATIVA

- Curso Oficial. 1ª Renovación de la formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento Higiénico-Sanitario de las instalaciones de riesgo frente a Legionella. Pag. 14
- Charla gratuita: Sistema de Gestión de la Calidad (ISO 9001:2015). Transición. Pag. 15

NOTICIAS TÉCNICAS

- Desinfección continua del aire y de las superficies mediante luz. Pag. 16
- Las vacas también usan el 'internet de las cosas'. Pag. 17



NOTICIAS

Sanidad abre la puerta a legislar la composición de los alimentos en un futuro.

El plan de reducción de azúcares, grasas o sal impulsado por el Ministerio de Sanidad abarca 3.500 productos de 57 categorías y es de carácter voluntario, aunque podría convertirse en obligatorio "pasado un tiempo".

El plan de reducción de azúcares, grasas o sal impulsado por el Ministerio de Sanidad abarca 3.500 productos de 57 categorías y es de carácter voluntario, aunque podría convertirse en obligatorio "pasado un tiempo".

Tras un año de negociaciones con fabricantes, supermercados, restaurantes, empresas de "catering" o máquinas de "vending", Sanidad presentó en febrero una iniciativa para reformular la composición de unos 3.500 alimentos de aquí a 2020. Al menos 20 organizaciones sectoriales se han adherido al Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos 2017-2020 de manera voluntaria, si bien sus coordinadores no descartan convertirlo en obligatorio en un futuro.

"El proyecto nace de una colaboración voluntaria entre empresas, pero siempre está la posibilidad de legislar pasado un tiempo", plantea María Ángeles Dal Re, vocal asesora de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan, organismo adscrito al Ministerio de Sanidad). Abre la puerta así a una alternativa ya

vigente en otros países como Eslovaquia, que impulsó la reducción de sal por decreto en 2015 para algunos productos como el pan o los pasteles.

No obstante, la mayoría de los países de nuestro entorno ha firmado acuerdos voluntarios como el recién aprobado en España, aclaran fuentes del Ministerio de Sanidad tras ser consultadas. Es el caso de Francia, Holanda, Alemania, Suiza o Bélgica, que han seguido el modelo impulsado por Bruselas. Reino Unido suscribirá un plan similar el próximo año.

La reducción de azúcares añadidos (-10% de media), grasas saturadas o sal es el principio de un "camino irreversible en Europa, pese a que los esfuerzos de reformulación puedan cambiar un poco los sabores", prosigue Dal Re en un congreso de seguridad alimentaria organizado por Aecoc el pasado día 20 de febrero. Precisamente por eso es tan importante hacerlo de forma gradual (en tres años), con especial atención a las campañas para concienciar a los ciudadanos.

SI DESEA RECIBIR DE FORMA GRATUITA ESTE BOLETÍN INFORMATIVO MENSUAL EN SU TELÉFONO MÓVIL, ENVÍE UN WHATSAPP SOLICITÁNDOLO AL 690867755.

La también coordinadora de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) admite que ha vivido momentos en los que pensaba que el plan no saldría adelante por su enorme complejidad. Hay cinco sectores implicados (fabricantes, distribuidores, restaurantes, empresas de 'catering' y máquinas expendedoras), así como 20 patronales, 13 grupos de alimentación o bebidas (como aperitivos salados, bollería, refrescos, derivados cárnicos, galletas o salsas), 57 subcategorías, 3.500 productos y más de 300 empresas.

"El sector lácteo respondió rápidamente. Otros fueron un poco más lentos, porque la propuesta tenía que salir fuera de España [a las oficinas centrales] y volver; ese proceso lleva tiempo", añade Dal Re.

Habrà que esperar a la firma de cada convenio para saber quiénes se suman, con nombres y apellidos. Según Dal Re, la española es la iniciativa alimentaria "más completa" de la Unión Europea. "Ha conseguido aunar el compromiso de muchas marcas de uso habitual en niños y familias, lo que modificarà la calidad nutricional de la cesta de la compra en un futuro muy próximo", ratifican desde el Ministerio de Sanidad tras confiar en que se produzca un efecto arrastre en los próximos

meses. No obstante, el impacto positivo en la salud tardará décadas.

El enemigo se llama obesidad infantil.

Casi la mitad (41%) de los niños tiene sobrepeso en España. "Somos de los países con mayor prevalencia en obesidad infantil", advierte la coordinadora de la estrategia NAOS. El plan también fue concebido para combatir la diabetes, las enfermedades cardiovasculares o el cáncer.

Aumentar la oferta de alimentos saludables en comedores escolares, restaurantes o máquinas de 'vending' es otro de los objetivos del plan. En este sentido, las golosinas o los bollos no tienen cabida en los colegios andaluces desde que esa comunidad vetó en enero cualquier refresco o alimento que supere las 200 calorías por unidad.

Fuente: *elconfidencial.com*

Tecoal le asesora sobre cómo afecta este cambio en los productos que elabore. **Para más información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:**
documentacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954395111

NOTICIAS

¿Qué hay detrás de la industria cárnica en España?

El mes pasado se produjo una gran polémica por un programa de televisión, donde se exponía los problemas que dicho programa había encontrado en varias industrias cárnicas.

El pasado día 4 de febrero se emitió un programa de televisión que no pasó desapercibido. Se realizó un reportaje sobre la industria cárnica española, mostrando imágenes de algunas de las granjas en las que las condiciones de vida de los animales

son más que cuestionables. Una realidad que hizo que muchos que vieron el programa llegaran incluso a publicar en las redes sociales que se replanteaban su alimentación, tema en torno al cual se generó un amplio debate.



Las organizaciones y asociaciones de la producción, transformación y comercialización que conforman la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca han reiterado que el sector español cumple con la legislación "más exigente del mundo" en bienestar animal y seguridad alimentaria tras las denuncias vertidas en el reportaje.

En concreto, la Interprofesional lamenta que se ponga en duda la labor de más de 80.000 granjas, miles de empresas e industrias y, especialmente, de los más de 300.000 ganaderos y profesionales que trabajan directamente en el sector porcino y hacen posible un modelo sostenible que garantiza productos de máxima calidad, saludables, seguros y producidos atendiendo el bienestar de los animales y el bajo impacto ambiental.

De esta forma, han recordado que España aplica el modelo europeo de producción y cumple con la legislación "más exigente del mundo" en bienestar animal y seguridad alimentaria. El porcino español fue el primero de la UE en implementarla en 2013, no sólo cumpliendo con los requisitos normativos sino yendo más allá de las exigencias europeas.

Tecoal le asesora sobre la legislación de bienestar animal y seguridad alimentaria. **Para más información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:**
documentacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954395111



NOTICIAS

Las Exportaciones de alimentos y bebidas crecieron un 9,2 % en 2017 en Andalucía.

Andalucía ha cerrado el año 2017 con 10.937 millones de euros en exportaciones de alimentos y bebidas, el mejor dato en su historia, lo que supone un crecimiento del 9,2 % respecto al año anterior, según ha informado hoy la Consejería de Economía.

Esta cuantía le ha aportado a la balanza comercial un saldo positivo de 6.572 millones de euros, un 58 % del superávit del sector a nivel nacional (11.273 millones), una suma que indica que las exportaciones de alimentos y bebidas duplica con creces la cifra de importaciones y ofrece una tasa de cobertura del 251 %, cerca del doble de la media nacional (132 %).

El sector agroalimentario y de bebidas andaluz ha acaparado más de un tercio (35 % del total) de las exportaciones totales andaluzas en el 2017.

Andalucía consiguió el año pasado un récord en la venta de aceite de oliva con 2.961 millones de

euros (27 % del total) y un alza de 16,8 % respecto al 2016.

El segundo sector en exportaciones de alimentos es el de las hortalizas con el 26,5 % del total y una subida del 4,9 %.

En el tercer lugar se sitúan las frutas, que con 2.125 millones de euros tuvieron una subida del 7,1 %, seguidas de las conservas hortofrutícolas (747 millones) y un crecimiento del 3,2 % con respecto al año anterior.

El número de empresas exportadoras agroalimentarias andaluzas tuvo un alza del 6,2 %, respecto al 2016, al llegar a las 1.662 firmas, cifra que representa un 47 % del total de las exportadoras a nivel nacional, casi el doble de la media general (23 %).

Por provincias, Sevilla lidera el valor de las exportaciones agroalimentarias con 2.759 (25,2 % del total) y un crecimiento del 9,9 %, Almería le sigue

MARZO 2018
VOLUMEN 54

con 2.751 millones de euros y un alza del 5,6 %.

En tercer lugar está Huelva con una subida en sus ventas de 7,3 % al alcanzar los 1.315 millones de euros (12 % del total), le sigue Málaga al registrar ventas por valor de 1.150 millones de euros lo que supone un 10,5 % del total y un incremento del 10,4 % con respecto al 2016.

La provincia que más crece es Córdoba con 1.117 millones de euros (10,2 % del total) y un alza del 22,1 %, le sigue Granada (7,1 % del total) con 778 millones y un alza del 9,1 %.

En el 2017 aumentaron las exportaciones de ocho de los diez primeros países destino de productos andaluces del sector, entre ellos, Alemania, que se posiciona a la cabeza con 1.639 millones de euros (15 % del total) y un incremento del 3,6 % en relación al 2016.

Italia ocupa el segundo lugar con 1.516 millones de euros (13,9 % del total) y un alza del 26,2 % y le sigue Francia con 1.370 millones de euros (12,5 %



del total) y un crecimiento de 9,9 %, respecto al 2016.

El primer mercado extracomunitario es Estados Unidos, con 693 millones de euros y un alza del 1,3 % con respecto al año anterior.

Además de la cuantía de sus exportaciones agroalimentarias, Andalucía ha planeado diversificar sus destinos a través de la participación en ferias y seminarios nacionales e internacionales en específico para el sector de las frutas, hortalizas, vinos, cárnicos y conservas.

Fuente: *agencias.abc.es*

Tecoal le asesora sobre los requisitos legales a cumplir para exportar productos alimenticios. **Para mas información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:** documentacion@tecoal.net tecoal@tecoal.net 954395111

NOTICIAS

La CE establece parámetros microbiológicos comunitarios para el agua de riego reciclada.

La escasez de agua y un uso sostenible de la misma es uno de los grandes retos de la industria agroalimentaria. Reciclar las aguas residuales para el riego agrícola es una opción cada vez más importante. Sin embargo, es necesario asegurar que estas aguas cumplan con requisitos mínimos de seguridad y calidad. Para ello, un informe de la CE establece los parámetros microbiológicos y físico-químicos comunitarios para el uso de estas aguas en la agricultura.

Aguas residuales para el riego agrícola.

La industria agroalimentaria es una gran consumidora de agua. Se estima que utiliza el 70% del agua dulce del planeta para la producción de materias primas para el sector, el procesado de los alimentos y los procesos de higiene.

Así que actualmente se encuentra ante dos retos difíciles: la escasez y la contaminación del agua.



En este escenario, el reciclaje de aguas residuales se está perfilando como una opción cada vez más relevante para mejorar el uso eficiente de este recurso, especialmente en su uso para el riego agrícola.

Aunque el uso de agua reutilizada es una práctica aceptada en diversos países de la UE que tienen problemas de escasez de agua, entre ellos España, la proporción de agua reutilizada en la UE es pequeña, incluso en estos países.

Uno de los principales obstáculos identificados es la falta de armonización en el marco normativo europeo para gestionar los riesgos para la salud y el medio ambiente relacionados con la reutilización del agua, y por tanto, una falta de confianza en la seguridad de esta práctica. Un ejemplo es la posible presencia de parásitos protozoarios en el agua, como explicábamos hace unos días, que pueden afectar a la seguridad de los alimentos.

Hasta el momento, no existen pautas, regulaciones o buenas prácticas de gestión, a nivel de la Unión Europea (UE), sobre la calidad del agua residual destinada a ser reutilizada. Sí que algunos Estados Miembros han emitido sus propios reglamentos o directrices para la reutilización de agua, pero existen importantes divergencias entre ellos; los usos permitidos, los parámetros a monitorizar y los valores límite permitidos.

Este hecho puede crear barreras comerciales en el mercado común para algunos productos agrícolas irrigados con agua reutilizada, ya que el nivel

de seguridad establecido en el país productor puede ser considerado como insuficiente en los países importadores.

Propuesta técnica de requerimientos para el agua residual reutilizada en agricultura.

Para cambiar la situación y aprovechar al máximo el recurso del agua en la UE, la Comisión Europea solicitó a su centro Joint Research Centre (JRC) el desarrollo de una propuesta técnica para los requerimientos mínimos de calidad y seguridad del agua reciclada utilizada en el riego agrícola y las recargas de acuíferos.

En este informe publicado por JRC se establecen los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos, los valores límite asociados y las frecuencias de muestreo para el uso de estas aguas en el riego agrícola, como requerimientos que garanticen la protección de la salud humana y del medio ambiente.

La única fuente de aguas residuales considerada en este documento son las aguas residuales urbanas cubiertas por la Directiva 91/271/EEC, y que se definen como: aguas residuales domésticas o la mezcla de aguas residuales domésticas con aguas residuales industriales provenientes de diversos sectores de la industria alimentaria y/o el agua de lluvia.

Se espera que este documento técnico respalde la futura propuesta de legislación de la UE sobre la reutilización del agua.

Criterios mínimos de calidad del agua reciclada para riego agrícola.

Calidad del Agua Reciclada	Tratamiento del Agua	Criterios de Calidad				
		E. coli (cfu/100 ml)	BOD5 (mg/l)	TSS (mg/l)	Turbidez (NTU)	Criterios adicionales
Clase A	Tratamiento secundario, filtración y desinfección (tratamientos avanzados)	≤10 o por debajo del límite de detección	≤10	≤10	≤5	Legionella spp.: ≤1,000 cfu/l si existe riesgo de aerosolización Nematodos intestinales (huevos de helmintos): ≤1 huevo/l en el riego de pastos o forraje para el ganado.
Clase B	Tratamiento secundario y desinfección	≤100	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-	
Clase C	Tratamiento secundario y desinfección	≤1,000	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-	
Clase D	Tratamiento secundario y desinfección	≤10,000	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-	

Los criterios de calidad del agua reciclada se considerarán que cumplen con los requerimientos establecidos en la tabla anterior si se cumplen los siguientes criterios:

- Los valores para los criterios de E. coli, Legionella y nematodos intestinales deben ser confirmados en el 90% de las muestras.
- Las muestras no pueden exceder el límite máximo de desviación de 1 unidad log del valor indicado para E. coli y Legionella, y el 100% del valor indicado para los nematodos intestinales.

• Los criterios de BOD5, TSS y turbidez en la Clase A debe confirmarse en el 90% de las muestras. Las muestras no pueden exceder el límite de desviación máximo del doble del valor definido en la tabla anterior.

El agua reciclada debe cumplir con los criterios de calidad a la salida de la planta de tratamiento y debe seguir los mismos procedimientos que para cualquier otra fuente de agua de riego una vez que el agua se entrega al usuario final.

Microal realiza estos criterios de calidad.
www.microal.com

Criterios mínimos de calidad del agua reciclada para riego agrícola.

Categoría de cultivo	Calidad mínima del agua	Método de riego
Todos los cultivos alimentarios , incluidos los tubérculos que se consumen crudos y los cultivos en los que la parte comestible está en contacto directo con el agua reciclada.	Clase A	Permitidos todos los métodos de riego
Cultivos alimentarios que se consumen crudos , en los que la parte comestible se produce por encima del suelo y no está en contacto directo con el agua reciclada.	Clase B	Permitidos todos los métodos de riego
	Clase C	Sólo riego por goteo
Cultivos procesados.	Clase B	Permitidos todos los métodos de riego
	Clase C	Sólo riego por goteo
Cultivos no alimentarios , incluidos los cultivos para alimentar a los animales productores de leche o carne.	Clase B	Permitidos todos los métodos de riego
	Clase C	Sólo riego por goteo
Cultivos industriales , energéticos y sembrados.	Clase D	Permitidos todos los métodos de riego

Frecuencia mínima de monitorización del agua.

Calidad del Agua Reciclada	E. coli (cfu/100 ml)	BOD5 (mg/l)	TSS (mg/l)	Turbidez (NTU)	Legionella spp. (cuando sea aplicable)	Nematodos intestinales (cuando sea aplicable)
Clase A	Semanal	Semanal	Semanal	Continuo	Semanal	Quincenal o frecuencia determinada de acuerdo al número de huevos en el agua residual
Clase B	Semanal	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-		
Clase C	Quincenal	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-		
Clase D	Quincenal	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	De acuerdo a la Directiva 91/271/EEC	-		

Puede ver el informe completo en el siguiente enlace:
http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC109291/jrc109291_online_08022018.pdf

Fuente: higieneambiental.com



LEGISLACIÓN

Legislación: nuevos requisitos de calidad para leche y productos lácteos.

Recientemente se han publicado dos reglamentos europeos relativos a la leche y los productos lácteos.

En primer lugar, el Reglamento Delegado (UE) 2018/149 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2017, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 en lo que se refiere a los requisitos de composición y características de calidad de la leche y de los productos lácteos admisibles para la intervención pública y la ayuda para el almacenamiento privado.

En él se establece que debido a mejoras técnicas de la metodología empleada en el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y los productos lácteos y con el fin de adaptar las normas vigentes de la Unión relativas a los requisitos de higiene, es necesario revisar y actualizar los parámetros de los requisitos de composición y características de calidad de ciertos productos lácteos admisibles para la intervención pública y la ayuda para el almacenamiento privado.

El segundo es el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión, de 30 de enero de 2018, por el que se modifica el Reglamento de

Ejecución (UE) 2016/1240 en lo que se refiere a los métodos para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos que pueden optar a la intervención pública y a la ayuda para el almacenamiento privado.

Apunta que, teniendo en cuenta la evolución técnica de la metodología empleada en el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y los productos lácteos, deben efectuarse modificaciones importantes con el fin de simplificar y facilitar la actualización de las referencias a las normas ISO.

Puede ver el Reglamento Delegado (UE) 2018/149 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2017 en el siguiente enlace: <https://www.microal.com/documentos/Reglamento-delegado-2018-149.pdf>

Puede ver el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión, de 30 de enero de 2018 en el siguiente enlace: <https://www.microal.com/documentos/Reglamento-de-ejecucion-2018-150.pdf>

LEGISLACIÓN

El sorbato cálcico, fuera de los aditivos autorizados.

Recientemente se ha publicado el Reglamento (UE) 2018/98 de la Comisión, de 22 de enero de 2018, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión por lo que respecta al sorbato cálcico (E 203).

En junio de 2016, la Comisión Europea puso en marcha una convocatoria pública para recabar datos científicos y tecnológicos sobre el ácido sórbico (E-200), el sorbato potásico (E-202) y el sorbato cálcico (E-203), con el objetivo de llenar las lagunas de datos señaladas en el dictamen científico sobre la reevaluación llevada a cabo por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Sin embargo, ninguna empresa proporcionó los datos necesarios sobre genotoxicidad relativos al

sorbato cálcico (E-203), por lo que la EFSA no puede completar su reevaluación de la seguridad de esta sustancia como aditivo alimentario.

Por tanto, procede retirar el sorbato cálcico (E-203) de la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados.

Para que los explotadores de empresas alimentarias se adapten a los nuevos requisitos o encuentren alternativas al sorbato cálcico (E 203), el presente Reglamento debe aplicarse seis meses después de su entrada en vigor.

Puede ver el Reglamento (UE) 2018/98 de la Comisión, de 22 de enero de 2018, en el siguiente enlace: <https://www.microal.com/documentos/Reglamento-2018-98-sorbato-calcico.pdf>





LEGISLACIÓN

Límites para el uso del bisfenol (bpa).

El Bisfenol (BPA), se usa en determinados materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos, como el plástico de policarbonato y las resinas epoxídicas utilizadas en barnices o revestimientos, pudiendo posteriormente migrar a los alimentos.

Tras diferentes revisiones, se acaba de publicar el Reglamento (UE) 2018/2013 sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por lo que se modifica el Reglamento (UE) 10/2011, en el cual se establece que:

- La migración a la superficie o al interior de los alimentos de bisfenol A procedente de barnices o revestimientos aplicados a materiales u objetos no superará un límite de migración específica de 0,05 mg de BPA por kg de alimento.

- No se permitirá la migración de BPA desde los barnices o revestimientos aplicados a materiales en contacto con preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales, alimentos infantiles, alimentos para usos médicos especiales desarrollados para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes y niños de corta edad o bebidas a base de leche y productos similares destinados específicamente a niños de corta edad en el sentido del Reglamento (UE) 609/2013.

Puede ver el Reglamento (UE) 2018/2013 de la Comisión, de 12 de febrero de 2018 en el siguiente enlace: <https://www.microal.com/documentos/Reglamento-2018-213-Bisfenol.pdf>

Hosteleros de la mano de Tecoal.

España cuenta con la mayor densidad de bares-restaurantes del mundo, casi la mitad de la población activa come fuera del hogar y a lo largo de 2017 recibió 81 millones de turistas. Cifras que prevén la estabilización de los índices de crecimiento del sector de la hostelería. Ante este nuevo escenario de recuperación, el hostelero busca una mayor profesionalización de su negocio.

TECOAL acompaña a los profesionales hosteleros desde el inicio de la idea hasta la finalización del

proyecto, en todo lo que ello conlleva, como diseño de planta, solución de dudas legislativas, documentación sanitaria, trámites con las autoridades sanitarias, formación de manipuladores, diseño de recetas y fichas técnicas, declaración de alérgenos, etc.

Para mas información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:

documentacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954395111



Calibración, importancia en el mantenimiento de la calidad.

Cada vez son más numerosas las razones que llevan a los fabricantes de productos alimenticios a calibrar sus equipos de medida (equipos térmicos, termómetros, balanzas, pesos), con el fin de:

- Responder a los requisitos establecidos en la legislación y normas de calidad.
- Mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos.
- Garantizar la fiabilidad y trazabilidad de las medidas.

TECOAL dispone de patrones calibrados para la realización de calibraciones de equipos de medida.

Para mas información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:

documentacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954395111

Productos ecológicos.

La conciencia ecológica de los consumidores, y la legislación, han planteado nuevas exigencias a las empresas.

TECOAL aporta ayuda en la planificación y diseño del producto, de la documentación necesaria para su certificación, de los requisitos legales, y en

definitiva en todos los aspectos que son necesarios para que un producto pueda llevar el apellido ecológico.

Para mas información contacte con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:

documentacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954395111



ÁREA FORMATIVA

Curso Oficial. 1ª Renovación de la formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento Higiénico-Sanitario de las instalaciones de riesgo frente a Legionella.

INTRODUCCIÓN:

La Legionella pneumophila es una bacteria y el agente causal del 90% de los episodios de legionelosis. Dentro de la misma familia hay más de 40 especies. La legionelosis es un término genérico que se utiliza para referirse a la enfermedad que causa la bacteria Legionella pneumophila.

OBJETIVOS:

Actualizar los conocimientos de los alumnos sobre los mecanismos de prevención y control, así como de evaluación de riesgos y cumplir con la normativa vigente, recibiendo formación homologada de actualización cada 5 años.

DIRIGIDO A:

- Al personal responsable de las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de aquellas instalaciones recogidas en el Real Decreto 865/2003, de 4 de julio y que pertenezca a una entidad o servicio externo subcontratado.
- Al personal propio de la empresa responsable de la instalación de riesgo: hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, spas, piscinas públicas, industrias, fontaneros, etc.
- Personal que haya obtenido la formación inicial hace 5 años o más.

MODALIDAD:
Presencial.

COSTE:

120 euros. Bonificado.

FECHA Y DURACIÓN:

5 y 6 de abril. 11 horas (10 horas de teoría y 1 hora de examen).

LUGAR:

MICROAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

Para más información contacten con nuestro departamento de formación.

formacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954 395 111

ÁREA FORMATIVA

Charla gratuita: Sistema de Gestión de la Calidad (ISO 9001:2015). Transición.

INTRODUCCIÓN:

La elevada competencia entre las empresas así como los avances tecnológicos acontecidos, genera una tendencia a igualar la calidad de los productos así como las capacidades técnicas de las empresas. Todo esto ha hecho que cada vez sea más difícil diferenciar los productos y por tanto cumplir las expectativas de los clientes. La ISO 9001 ayuda a implantar para posteriormente certificar, un Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa. Este curso está adaptado a la nueva versión 2015 de dicha norma.

La versión 2008 de la Norma ISO 9001 dejará de estar vigente en septiembre de 2018, y todas las empresas certificadas con dicha versión deberán haberse adaptado previamente, según su ciclo de certificación, a la nueva versión del 2015.

OBJETIVOS:

Comprender el proceso de transición a la nueva versión de la ISO 9001.

DIRIGIDO A:

Todas las personas relacionadas con los sistemas de gestión de la calidad ISO 9001.

MODALIDAD:
Presencial.

COSTE:

Entrada gratuita hasta completar plazas. Imprescindible inscripción.

FECHA Y DURACIÓN:

20 de marzo de 2018. Duración 1 hora, en horario de 18:00 a 19:00 h.

LUGAR:

MICROAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

Para más información contacten con nuestro departamento de formación.

formacion@tecoal.net
tecoal@tecoal.net
954 395 111

Desinfección continua del aire y de las superficies mediante luz.

Diversas son las técnicas existentes de desinfección de los entornos hospitalarios, que permiten que el ambiente sea limpio y seguro para los pacientes. Pero todas ellas tienen carencias en un parámetro común: la desinfección continua. Una nueva propuesta científica, basada en un sistema de luz con longitud de onda centrada en 405 nm, aporta desinfección continua, seguridad y bajo consumo energético.

Desinfección continua del aire y de las superficies mediante luz.

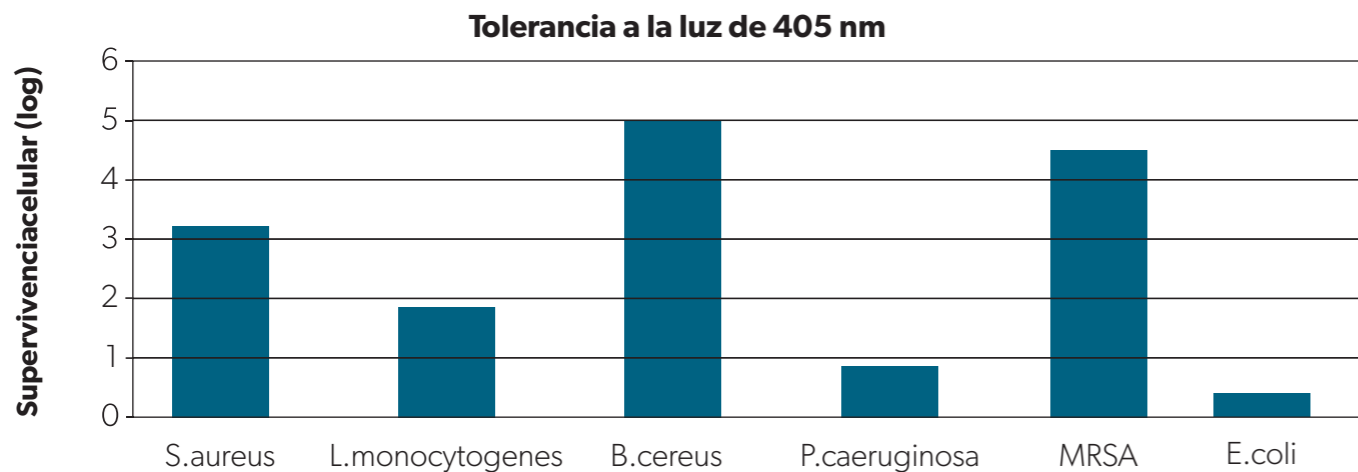
Uno de los sistemas tradicionales más habitualmente utilizados para los procesos de desinfección en hospitales se basa en el uso de luz en un rango de longitud de onda entre 240 - 260 nm, que se incluye en la categoría de radiación UV y UV-C.

Su facilidad de uso le da ventaja con respecto a otras técnicas de desinfección, sin embargo, este sistema no puede usarse en presencia del paciente en la habitación, debido a sus radiaciones nocivas, siendo la discontinuidad de la desinfección su principal inconveniente.

De la necesidad de desarrollar una técnica de desinfección más segura y que pueda usarse de forma continua, en presencia del paciente, surge la propuesta de una investigación realizada en India, en la que se desarrolla una técnica eficiente para la inactivación de patógenos en el aire y sobre las superficies mediante luz en la longitud de onda de 405 nm, con un bajo coste y menor consumo de energía.

Dentro del espectro visible de luz, que varía entre 400 y 700 nm, la luz violeta-azul que tiene alrededor de 405 nm ha demostrado tener una capacidad antimicrobiana óptima y puede utilizarse para eliminar bacterias en aire y superficies.

En el modelo propuesto, la inactivación de las bacterias es causada por luz de 405 nm dirigida a la porfirina intracelular de los patógenos, que absorbe la luz, y éstos se eliminan debido a la generación de especies reactivas de oxígeno en su cuerpo



El sistema utiliza una fuente de luz, que emite luz blanca dentro de un espectro amplio de 450-475 nm, que se encuentra dentro de la zona del espectro visible y es segura para las personas. Luego, esta luz blanca de amplio espectro pasa a través de un filtro óptico de banda estrecha y alta intensidad, que reduce la longitud de onda en el rango de 400-410 nm a una longitud de onda centrada a 405 nm.

adaptativa con retroalimentación, que cambia el nivel de intensidad de la luz desinfectante según la densidad de las bacterias presentes en la habitación.

Esta naturaleza adaptativa del sistema ayuda a reducir el consumo de energía, que es especialmente necesario en caso de un proceso de desinfección continuo.

A la vez, se aplica también una red multisensor

Fuente: higieneambiental.com



Las vacas también usan el 'internet de las cosas'.

Connecterra, la empresa que busca mejorar la vida del ganado a través de nuevas tecnologías, triunfa durante el primer certamen de empresas innovadoras en la feria taiwanesa Computex.

Niels Molenaar y Timo de Winter son dos holandeses con algo en común: espíritu emprendedor. Con poco más que cientos de pegatinas de su empresa y un prototipo de su dispositivo se han ganado la atención de muchos visitantes en Computex, la feria tecnológica más importante de Taiwán. Su proyecto, Connecterra, pretende revolucionar el mundo agrícola aplicando al campo nuevas tecnologías como el internet de las cosas (IoT en sus siglas en inglés), el aprendizaje profundo y el uso de big data.

La llegada de emprendedores como Molenaar y de Winter es un claro ejemplo de la diversificación que está sufriendo Taiwán en el campo tecnológico. Tradicionalmente asociada a ordenadores y semiconductores, Taiwán está intentando dirigirse hacia un modelo más innovador en el que las startups de todo el mundo son bien recibidas (Una startup podría definirse como una empresa de nueva creación que presenta unas grandes posibilidades de crecimiento y, en ocasiones, un modelo de negocio escalable). La creación de una visa para emprendedores y el apoyo gubernamental a este tipo de compañías muestran el interés de la región en este sentido.

En el stand en el que Connecterra da a conocer su producto en Computex, Molenaar indica una de las razones que les han traído a la isla autogobernada: "Nosotros queremos hacer un montón de dispositivos, Taiwán es un buen lugar en el que encontrar algún socio que los pueda fabricar". De momento su empresa cuenta con un solo aparato, que se conecta a las vacas a través de un collar -por ahora el

único animal con el que trabajan-. El dispositivo, compuesto por una serie de sensores, es capaz de detectar los movimientos del rumiante, la manera en que mastica, su periodo de celo, etc.

Para los expertos del mundo agrícola puede que este producto no sea una sorpresa. Ya existen muchas tecnologías capaces de identificar la misma información. Molenaar, con un extenso currículum en el mundo agropecuario a pesar de su juventud, señala que el potencial de su producto está en "el procesado de la información, en el conocimiento, estamos creando más información para los granjeros. Analizamos el comportamiento de la vaca, lo que come, a dónde va... y de esta manera conocemos con detalle su salud. Por ejemplo, podemos localizar si la vaca tiene un problema con su dieta e informar al granjero de que ésta necesita más fibra".

La idea detrás de Connecterra está íntimamente ligada al aprendizaje profundo, una tecnología que permite al software desarrollado por la compañía interpretar de manera sencilla toda la información recibida por el hardware conectado al animal y predecir futuros escenarios. El siguiente paso para la startup, que sale al mercado a finales de año, será crear un ecosistema de productos interconectados aplicados al mundo agrícola.

Con el deseo de construir un sistema más equitativo para humanos y rumiantes, Molenaar apunta que "la diferencia entre una vaca bien cuidada y saludable y una que no lo está supone hasta 30 litros de leche producida al día. Si eres capaz de optimizar al animal desde el punto de vista de la salud, el granjero va a ganar en beneficios, el mundo disfrutará de más leche y las vacas tendrán más calidad de vida".

Fuente: elpais.com

Comida Mediterránea de Siempre, Directa a tu Mesa



Comida a Domicilio Recién Cocinada



T. 955 692 393
GUISOS.COM

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 69 59 Fax. 95 577 65 53

www.microal.com microal@microal.com

www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

