



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER



VIGILANCIA TECNOLÓGICA

SECTOR AGROALIMENTARIO

CONVENIO INFO-CTC

3º Trimestre 2017

INDICE

1. Objetivo del Informe
2. Áreas de Vigilancia
3. Fuentes
4. Resultados de la Vigilancia
 - 4.1. Legislación
 - 4.2. Ofertas y demandas de tecnología
 - 4.3. Ferias Alimentarias
 - 4.3. Leído
 - 4.4. Patentes
 - 4.5. Proyectos de Investigación
 - 4.6. Noticias
 - 4.7. Formación

1.- OBJETIVO DEL INFORME

El CTC desarrolla actividades de vigilancia tecnológica ofreciendo a las empresas servicios avanzados de información especializada con la clara función de dinamizar el proceso de innovación, facilitando a los agentes investigadores y a las empresas información y asesoramiento tecnológico para la toma de decisiones estratégicas para la mejora de su competitividad.

Desde el CTC se plantea la VT como la forma sistemática de captación, análisis y difusión de información científico-tecnológica relevante para el sector agroalimentario publicada en diferentes fuentes de información, así como del entorno mediante la asistencia a Ferias sectoriales, Jornadas, Symposiums, reuniones con expertos, proveedores, etc.

La observación, captación, análisis, difusión y recuperación de información sobre el entorno económico, tecnológico y comercial son factores fundamentales para poder ofrecer servicios de información especializados.

Como resultado de esta VT presentamos este informe con las novedades más relevantes aparecidas durante el tercer trimestre de 2017

2.- ÁREAS DE VIGILANCIA

- **TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS**
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **SUBPRODUCTOS INDUSTRIA ALIMENTARIA**

3.- FUENTES PARA LA VIGILANCIA

Las fuentes de captación de información han sido:

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA:

- [Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#)
- [Boletín Oficial de la Región de Murcia \(BORM\)](#)

- [Diario Oficial de la Unión Europea \(DOUE\)](#)

NORMALIZACIÓN

- [Asociación Española de Normalización \(AENOR\)](#)
- [Asociación Francesa de normalización \(AFNOR\)](#)
- [International Standar Organization \(ISO\)](#)
- [ASTM](#) o [ASTM International](#) es una organización de normas internacionales que desarrolla y publica acuerdos voluntarios de normas técnicas para una amplia gama de materiales, productos, sistemas y servicios
- [Codex Alimentarius](#) La finalidad del **Codex** es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

PATENTES

- **ESPACENET**: ofrece acceso gratuito a información sobre invenciones y desarrollos técnicos desde 1836 hasta nuestros días. se actualiza diariamente. Contiene datos sobre más de 100 millones de documentos de patentes de todo el mundo. Permite seguir el progreso de las tecnologías emergentes, encontrar soluciones a problemas técnicos y ver lo que sus competidores están desarrollando
- **LATIPAT**: es la versión en español de espacenet. Contempla las publicaciones de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay Venezuela
- [Google Patent Search](#).
- **USPTO** (patentes Estados Unidos)
- **IPDL** (patentes Japón)

INFORMACIÓN CIENTÍFICA: REVISTAS y BASES DE DATOS

Las publicaciones periódicas, monografías, literatura gris, etc. son otro importante recurso de captación de información ya que son un importante vehículo de difusión científico tecnológica

Revistas suscritas:

- Alimentación Equipos y Tecnología;
- Alimentaria
- Alimarket
- Forum Calidad
- TecniFood
- TecnoAqua
- TecnoAliment

- **SCIENCE DIRECT**

ScienceDirect es una de las mayores fuentes de información para la investigación científica, técnica. Ofrece el texto completo de las revistas científicas que publica Elsevier, así como capítulos de libros, procedentes de más de 2.500 revistas con revisión por pares y de más de 11.000 libros. En total, supera los 9 millones y medio de artículos y capítulos.

- **FSTA (Food Science Technology Abstracts)**

Es el líder mundial de las bases de datos sobre Tecnología y Ciencias de la Alimentación. Abarca todos los aspectos de la ciencia de la alimentación, productos alimenticios y almacenamiento de los mismos. Contiene información crucial de revistas científicas relacionadas con la ciencia y tecnología de la alimentación publicadas en todo el mundo, así como

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciadas con Fondos FEDER

información importante de patentes, libros, resúmenes de conferencias, informes, folletos y legislación. Abarca desde 1990 hasta la actualidad

- **ICYT**

Base de datos del CSIC que recoge la literatura científica contenida en publicaciones españolas de ciencia y tecnología y de forma selectiva actas de congresos, series, compilaciones, informes y monografías desde los años 70

- **SCIELO**

Red iberoamericana de colecciones de revistas científicas en texto completo y con acceso abierto, libre y gratuito.

OFERTAS Y DEMANDAS TECNOLÓGICAS

- **SEIMED**

La **Enterprise Europe Network** es la mayor red de apoyo a la PYME que existe en Europa y su misión es impulsar la competitividad de las pymes europeas a través de la internacionalización, la transferencia de tecnología y el acceso a la financiación.

La Red ofrece información y asesoramiento a las PYME con el fin de que aprovechen al máximo aquellas oportunidades de negocio que les brinda la Unión Europea. Aunque la Enterprise Europe Network está concebida para dar servicio a las pequeñas y medianas empresas, también trabajamos con centros tecnológicos y universidades de toda Europa.

FEDERACIONES Y ASOCIACIONES AGROALIMENTARIAS:

- **FIAB** (Federación Internacional de Alimentación y Bebidas)
- **FENAVAL** (Federación Nacional de Asociaciones de Transformados Vegetales y Alimentos Procesados)
- **ASOZUMOS**
- **AEFAA** (Asociación Española de Aromas Alimentarios)

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER

- [ASEVEC](#) (Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados)
- [FEDIT](#) (Federación Española de Centros Tecnológicos)
- [ANFACO](#) (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados)

CENTROS TECNOLÓGICOS

[AZTI](#)

[CTCPA](#) (Centre Technique Agroalimentaire)

[CTAEX](#) (CT Agroalimentario de Extremadura)

[CNTA](#) (CT Tecnología y Seguridad Alimentaria)

[AINIA](#)

[AIMPLAS](#) (Instituto Tecnológico del Plástico)

ORGANISMOS OFICIALES NACIONALES E INTERNACIONALES

- Ministerios
- [AECOSAN](#) (Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- Institutos Nutrición
- [Madrid+d](#): Fundación para el conocimiento
- [CSIC](#) (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)
- [FDA](#) (Food and Drug Administration. USA)
- [USDA](#) (Departamento de Agricultura EEUU)
- [EFSA](#) (European Food Safety Authority)
- [FSA](#) (Food Standards Agency)
- [Canadian Foods Inspection Agency](#)
- Unión Europea:
 - [Pesticidas](#)
 - [Pesticidas Base Datos](#)
 - [seguridad Alimentaria](#)

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER

- [Food additives](#)
- [Flavourings](#)
- [Food Contact Materials](#)
- [Health Claims](#)
- [Health and food audit reports](#)
- [Novel Foods](#)
- [RASFF portal](#)
- [GMO register](#)
- [ICEX](#) (Instituto de Comercio Exterior)
- [INFO](#) (Instituto de Fomento Región de Murcia)

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- [CORDIS](#) (principal portal de la Comisión Europea donde se publican los resultados de los proyectos de investigación financiados por la UE)
- [OPE](#) (Oficina de Proyectos Europeos)
- [H2020](#) (Programa Marco de Investigación e Innovación de la UE)
- [CDTI](#) (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial)

TESIS DOCTORALES

- [TESEO](#)
- [Dialnet – Tesis doctorales](#)
- [DART – Europe](#)
- [TDR – Tesis Doctorales en Red](#)
- [OATD – Open Access Theses and Dissertations](#)
- [NDLTD – The Networked Digital Library of Theses and Dissertations](#)
- [OpenThesis](#)
- [OpenGrey](#)
- [Google Scholar](#)
- [Portal de Tesis Latinoamericanas](#)



Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER

De la vigilancia de estas fuentes se han difundido por su interés las siguientes referencias:

LEGISLACIÓN

ACEITES

Corrección de errores del Reglamento de Ejecución (UE) 2016/1227 de la Comisión, de 27 de julio de 2016, que modifica el Reglamento (CEE) n.º 2568/91 relativo a las características de los **aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva** y sobre sus métodos de análisis

[DOUE\[14/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

ADITIVOS ALIMENTARIOS

* Reglamento (UE) 2017/1270 de la Comisión, de 14 de julio de 2017, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del

Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la **utilización de carbonato de potasio (E 501)** en frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas

[DOUE \[18/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

ADITIVOS ALIMENTARIOS

* Reglamento (UE) 2017/1271 de la Comisión, de 14 de julio de 2017, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la **utilización de dióxido de silicio (E 551)** en el nitrato potásico (E 252)

[BOE \[15/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

AROMAS

* Reglamento (UE) 2017/1250 de la Comisión, de 11 de julio de 2017, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la **retirada de la sustancia aromatizante 4,5-epoxidec-2(trans)-enal** de la lista de la Unión

[DOUE \[12/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

CONTAMINANTES

* Reglamento (UE) 2017/1237 de la Comisión, de 7 de julio de 2017, que modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, en lo que respecta al **contenido máximo de ácido cianhídrico en los huesos de albaricoque** enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final

[DOUE \[08/08/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

ETIQUETADO- DECLARACIONES

* Reglamento (UE) 2017/1200 de la Comisión, de 5 de julio de 2017, por el que se deniega la **autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables** en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

[DOUE \[06/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

ETIQUETADO- DECLARACIONES

* Reglamento (UE) 2017/1201 de la Comisión, de 5 de julio de 2017, por el que se deniega la **autorización de una declaración de propiedades saludables** en los alimentos distinta de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

[DOUE \[06/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

ETIQUETADO- DECLARACIONES

* Reglamento (UE) 2017/1202 de la Comisión, de 5 de julio de 2017, por el que se deniega la **autorización de**

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciadas con Fondos FEDER

determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

[DOUE \[06/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

INGREDIENTES Y NUEVOS PRODUCTOS

* Decisión de Ejecución (UE) 2017/1281 de la Comisión, de 13 de julio de 2017, por la que se **autoriza la comercialización de la L-ergotioneina** como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2017) 4844]

[DOUE \[15/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

INGREDIENTES Y NUEVOS PRODUCTOS

* Decisión de Ejecución (UE) 2017/1387 de la Comisión, de 24 de julio de 2017, por la que se autoriza la **comercialización de un preparado enzimático de prolil-oligopeptidasa** producido con una cepa modificada genéticamente de *Aspergillus niger* como nuevo ingrediente alimentario

con arreglo al Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[DOUE \[26/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

* Reglamento Delegado (UE) 2017/1353 de la Comisión, de 19 de mayo de 2017, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 607/2009 en lo que respecta a las variedades de uva de vinificación y sus sinónimos que pueden figurar en el **etiquetado de los vinos**

[DOUE \[21/07/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

PRODUCTOS FITOSANITARIOS- PLAGUICIDAS

* Reglamento (UE) 2017/1164 de la Comisión, de 22 de junio de 2017, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de **acrinatrina, metalaxilo y tiabendazol** en determinados productos

[DOUE \[01/08/2017\]](#) [\[Descargar\]](#) 

OFERTAS Y DEMANDAS DE TECNOLOGÍA

POLYMER BIODEGRADATION SCREENING TESTS

An Israeli chemical company is seeking an effective screening methodology for biodegradability of polymers in soil to precede a 2-years biodegradation test in close-to-real soil conditions. Identified technologies that meet the basic criteria (see description section) will receive funding to mature the technology if required, or will be considered for utilizing the services offered. Possible partnerships would be through a research, services or commercial agreement with technical assistance..

Demanda: TRIL20170918001

URL: VerDetalle

FOOD ANALYSIS – NEW FASTER AND LESS EXPENSIVE MEASUREMENT METHODS ARE SOUGHT

A German company seeks advanced food analysis methods and technologies, e.g. to measure sugar or alcohol content or detect mycotoxins. The methods should be faster and less expensive than conventional methods. Transfer from other sectors could be interesting. The company is open to technical, research, licensing or commercial agreements with technical assistance..

Demanda: TRDE20170901001

URL: Ver Detalle

TECHNOLOGY FOR PURIFICATION OF FRUIT BRANDIES.

A Serbian company is looking for rectification technology for purification of fruit brandies, in purpose to accomplish a maximum organoleptic beverage quality. The company seeks business partners in order to establish a manufacturing agreement..

URL: VerDetalle

NEW TECHNOLOGY FOR NEUTRALISATION OF INDUSTRIAL WASTEWATER, CONCENTRATED SOLUTIONS AND SOLID WASTE CONTAINING HEAVY METALS

A Polish company has developed a new technology for neutralisation of industrial wastewater, concentrated solutions and solid waste containing heavy metals. It can be used for neutralization of effluents from electroplating shops, tanneries and also wastes from different hazardous chemical processes. The partners for technical cooperation or joint venture are sought and also partners for further product development through research cooperation..

Oferta: TOPL20170510001

URL: [Ver Detalle](#)

TECHNOLOGY FOR INHIBITING BIOFILM FORMATION ON THE SURFACE OF DRINKING WATER PIPE NETWORKS USING NANOPARTICLE COMPOSITE

A Korean SME has developed anti-microbial nano-composite that can be utilized to keep drinking water distribution network clean. The technology can be applied to plastic and steel water pipes to reduce possibility of biofilm formation, and thus increase the biological stability of tap water. It is cost saving and can be applied to many kinds of fluid-transporting pipes. The company is expecting to cooperate with a partner who is interested in a commercial, financial or joint venture agreement

Oferta: TOKR20170427001

URL: [VerDetalle](#)

TECHNOLOGY FOR PRODUCING BIO-FERMENTED JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES.

Serbian company offers special technology to produce bio-fermented juice from fruits and vegetables, applying the principle of a dominant micro flora. The advantage of this manufacturing process is that the anthocyanins are preserved along with vitamins and minerals which have anti-cancer qualities. The company is looking for partners interested in licensing agreement..

Oferta: TORS20160610002

URL: [Ver Detalle](#)

FERIAS ALIMENTARIAS



FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS (Madrid. Del 18 al 20 de octubre).

Las novedades y tendencias de la industria hortofrutícola se dan cita en FruitAttraction, una iniciativa ferial de Ifema. Además de una muestra comercial con lo último en materiales, equipos y maquinaria para el sector, este salón ofrece sus profesionales la posibilidad de generar nuevas oportunidades de negocio y de actualizar conocimientos, gracias a su extenso ciclo de conferencias.

LEIDO

CERVEZA PREBIÓTICA, NUEVA BEBIDA CON POTENCIAL INDUSTRIAL

El aumento de la demanda de alimentos probióticos y el interés de los consumidores por las nuevas variedades de cerveza ha inspirado a un grupo de investigadores de la Universidad Nacional de Singapur, quienes han desarrollado una novedosa cerveza prebiótica.

Estudios previos demuestran que los microorganismos probióticos vivos son más eficientes que los inactivos. En el caso de las cervezas, el pH

ácido del lúpulo previene el crecimiento y supervivencia de los probióticos, lo que dificulta la supervivencia de cepas probióticas vivas.

Los investigadores de la Universidad Nacional de Singapur lo han conseguido introduciendo bacterias ácido-lácticas (*Lactobacillus paracasei* L26) y modificando los procesos fermentativos.

Esta nueva receta ha sido patentada y los investigadores buscan socios industriales para su producción.

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciadas con Fondos FEDER

Fuente: OPTI. *NUS researchers create novel probiotic beer that*

boosts immunity and improves gut health

SORGO, LA PRÓXIMA SUPERFOOD

Quinoa y la Chia, dos superfoods ya incorporadas a la dieta, ¿cuál será la próxima?. Según analistas de Mintel el Sorgo va a ser la próxima superfood tanto por su perfil nutricional como por la creciente

demanda de ingredientes “cleanlabel”.

Aunque actualmente ya se emplea en la elaboración de snacks, se prevé un crecimiento en el lanzamiento de nuevos productos con este ingrediente.

Fuente: OPTI.IN *FLAVOUR: SORGHUM*

MEJORA DE LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE LAS ESPINACAS IV GAMA CON AGUA OZONIZADA

El consumo de verduras IV gama ha aumentado debido a los cambios en los estilos de vida de los consumidores. Sin embargo, la industria se encuentra con algunas limitaciones debidas al deterioro causado por microorganismos y los cambios en la composición nutricional y apariencia del producto. En la actualidad se proponen tratamientos de conservación postcosecha alternativos al uso de productos químicos.

En ocasiones se ha planteado el uso de ozono, pero su elevada capacidad oxidante puede causar un detrimento de la calidad de los productos hortofrutícolas. Un estudio llevado a cabo por un grupo de investigadores griegos, ha validado el uso de agua ozonizada en el tratamiento postcosecha de las espinacas cortadas.

La aplicación del agua ozonizada antes del envasado a una concentración de 0.8mg/l durante 30 s redujo el amarillamiento al tiempo que mantenía la composición de las espinacas. Se observó una mejora de la vida útil en 3 días y un mejor control de la población microbiana durante los 5 primeros días de almacenaje.

Fuente: OPTI . *The effects of ozonated water on the microbial counts and the shelf life attributes of fresh-cut spinach*

PATENTES

TÍTULO	NÚMERO	SOLICITANTE	PAÍS
PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR TOMATES EN CONSERVA. COMPRENDE LIMPIAR Y PICAR LOS TOMATES, CONDIMENTARLOS, AÑADIR UN FLUIDO CONSERVANTE, ENVASAR Y ESTERILIZAR.	WO2017023228	EREMENKO DMITRIY VALEREVIC	Ucrania
ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN ENVASES CERRADOS. COMPRENDE COLOCAR EL ENVASE EN UNA CÁMARA CON UN FLUIDO A PRESIÓN Y CALENTAR. EN SU INTERIOR EL ENVASE PUEDE CONTENER UN MATERIAL QUE INTERACCIONA CON MICROONDAS.	WO2017019739 / INT INC /	GRAPHIC PACKAGING	EE.UU
PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR CARAMELOS DE GOMA SIN AZÚCAR QUE CONTIENEN INGREDIENTES FUNCIONALES BENEFICIOSOS PARA LA SALUD	EP3143881	NUTRIS INGREDIENT	España
SISTEMA Y MÉTODO PARA EL TRATAMIENTO DE LÍQUIDOS ALIMENTARIOS A ALTA PRESIÓN.	WO2017089633	METRONICS TECH /	España



Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

AFTERLIFE. Advanced Filtration Technologies for the Recovery and Later Conversion Of Relevant Fractions from Wastewater

From 2017-09-01 to 2021-08-31

Project ID: 745737

Programme:H2020-EU.3.2.6.

AFTERLIFE proposes a flexible, cost- and resource-efficient process framed in the zero-waste and circular economy approach for the recovery and valorisation of the relevant fractions from wastewater. The first step of such process is an initial step consisting of a cascade of membrane filtration units for the separation of the totally of solids in wastewater.

Coordinator: EGGPLANT SOCIETA A RESPONSABILITA LIMITATA (Italy)

ERA-Net Cofund on Sustainable Food production and consumption (SUSFOOD2)

From 01/01/2017 to 31/12/2021

Programme:H2020-EU.3.2.1

The aim of SUSFOOD2 is to foster research and innovation in the field of sustainable food systems through enhanced cooperation and coordination between EU member and associated states. It will thereby contribute to the over all EU objective of building the European Research Area as well as a newly emerging Food Research Area.

Coordinator: FORSCHUNGSZENTRUM JULICH GMBH (Germany)

PUREBLADE - Clean Sheet Compressor Design, Low Energy Air Supply for Food Drinks Production

From 2017-09-01 **to** 2019-08-31

Project ID: 778867

Programme: H2020-EU 2.1.1.

Air compressors are important because they are used by all sections of industry to supply air for a wide range of manufacturing processes. Air compressors consume 10% of EU industrial energy use which equates to approximately 10TWh of electricity and 4.3M tonnes of CO₂ per annum. Both financial and regulatory pressures (Article 8(4) of the EU Energy Efficiency Directive) are raising the profile of industrial energy use.

Coordinador: LONTRA LIMITED (United Kingdom)

LIFE CLEAN UP - Validation of adsorbent materials and advanced oxidation techniques to remove emerging pollutants in treated wastewater

Project reference LIFE16 ENV/ES/000169

Duration 01-OCT-2017 **to** 30-SEP -2020

Project location Murcia (España)

LIFE CLEAN UP aims to validate an innovative, efficient and environmentally friendly system to remove EPs and other pathogens from wastewater. The solution consists of an adsorption system coupled with an advanced oxidation technology. Different polymers, including cyclodextrins and hydrogels and biomaterials from agriculture, will be tested in order to devise an optimised adsorption system, which aims to retain a high concentration of different families of EPs. On its way out of the adsorption system, the project will test the treating of the water with an advanced oxidation process (AOP) involving light pulses, photocatalysis and photosensitisers to degrade pollutants and pathogens that were not previously

retained.

Coordinator: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN ANTONIO DE CARTAGENA

Partners: Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto per i processi Chimico Fisici, Spain Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación, Spain HIDROGEA, Gestión Integral de Aguas de Murcia, S.A., Spain HIDROTEC TRATAMIENTO DE AGUAS, S.L., Spain Regenera Levante, S.L., Spain Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari, Spain

NOTICIAS

- [Europa alerta de un fraude con atún adulterado en España tras cientos de intoxicaciones\[29/09/2017\]](#)
- [El Gobierno francés echa un pulso a sus agricultores y prohibirá el glifosato aunque lo autorice Europa\[26/09/2017\]](#)
- [Las exportaciones de frutas y hortalizas a China se multiplican más de un 200 por ciento en los dos últimos años\[19/09/2017\]](#)
- [¿Quién puede fabricar latas de atún a 0,99?\[18/09/2017\]](#)
- [Fin de las bolsas de plástico gratuitas\[14/09/2017\]](#)
- [Se publica el listado de las primeras industrias adheridas al Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Agroalimentaria \[31/08/2017\]](#)
- [AIJN 2017 LiquidFruitMarketReport / Informe de AIJN sobre el consumo de zumos y néctares en la U.E\[31/08/2017\]](#)
- [Japón descubre la clave del helado que no se derrite\[30/08/2017\]](#)
- [Ayudas INFO al Desarrollo de Productos y a la Innovación en los Procesos de su](#)

Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciadas con Fondos FEDER

Fabricación[30/08/2017]

- Primera norma internacional de seguridad alimentaria propuesta y liderada por España en la historia del Codex Alimentarius[01/08/2017]
- Acrilamida: aprobado un Reglamento en la UE para reducir su presencia en los alimentos[01/08/2017]
- La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición incluyó en su web 20 alertas sobre productos no alimenticios durante el mes de junio[01/08/2017]
- Sostenibilidad en la industria de alimentación y bebidas[14/07/2017]

Estas y otras noticias se pueden ver en: [CTC-noticias alimentarias](#)

PRÓXIMAS ACCIONES FORMATIVAS

- JORNADA **EQUIPOS Y TRAZABILIDAD DE LAS MEDICIONES** (29 de septiembre 2017)
- CURSO **HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS**. Curriculum estandarizado del FDA (19-20 octubre 2017)
- CURSO **FSPCA controles preventivos para la alimentación humana Ley del FSMA (FDA) EE. UU / Preventive controls qualified individual standardized Curriculum** (23- 24 octubre 2017)
- JORNADA TALLER **EXPORTACIÓN 2.0: OPORTUNIDADES EN LA VENTA ONLINE EN MERCADOS EXTERIORES** (27 noviembre 2017)

* Este Informe trimestral está accesible en la web del CTC: <http://www.ctnc.es>
Sección Vigilancia Tecnológica / Informes VT



Acciones de Vigilancia y Transferencia Tecnológica cofinanciado con Fondos FEDER
