



*Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea*



# VIGILANCIA TECNOLÓGICA

## SECTOR AGROALIMENTARIO

CONVENIO INFO-CTC

2º Trimestre 2017

## INDICE

### 1.- OBSERVATORIO TECNOLÓGICO

- Legislación alimentaria
- Ayudas y subvenciones
- Publicaciones y otras fuentes de interés
- Noticias
- Ferias alimentarias
- Proyectos I+D
- Reuniones con proveedores de conocimiento

### 2.- DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN

### 3.- ACCIONES FORMATIVAS

El CTC desarrolla actividades de vigilancia tecnológica tendentes al incremento de los conocimientos avanzados del sector agroalimentario, 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 en la toma de decisiones estratégicas para la mejora de su competitividad.

Desde el CTC se plantea la VT como la forma sistemática de captación y análisis de información científico-tecnológica que sirve de apoyo en los procesos de toma de decisiones actuando en tres niveles

## 1.- OBSERVATORIO TECNOLÓGICO Y CAPTACIÓN DE CONOCIMIENTO

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.

Durante este trimestre las fuentes de captación de información han sido:

### LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

BOE, BORM y DOUE : obteniendo las siguientes referencias de legislación alimentaria:

Reglamento (UE) 2017/1135 de la Comisión, de 23 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 dimetoato y ometoato en determinados productos  
DOUE [27/06/2017]

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento Delegado (UE) 2017/1091 de la Comisión, de 10 de abril de 2017, que modifica el anexo del Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a la lista de sustancias que pueden añadirse a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles, así

Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea

como a los alimentos para usos médicos especiales

*DOUE [21/06/2017]*

*Alimentos Especiales*

Reglamento (UE) 2017/1016 de la Comisión, de 14 de junio de 2017, por el que se modifican los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de benzovindiflupir, clorantraniliprol, deltametrín, etofumesato, haloxifop, cepa atenuada VC1 del virus del mosaico del pepino, cepa atenuada VX1 del virus del mosaico del pepino, oxatiapiprolina, pentiopirad, piraclostrobina, espirotetramat, aceite de girasol, tolclofós-metilo y trinexapac en determinados productos

*DOUE [21/06/2017]*

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/978 de la Comisión, de 9 de junio de 2017, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de fluopiram;

hexaclorociclohexano (HCH), isómero alfa; hexaclorociclohexano (HCH), isómero beta; hexaclorociclohexano (HCH), suma de isómeros, excepto el isómero gamma; lindano [hexaclorociclohexano (HCH), isómero gamma]; nicotina y profenofós en determinados productos

*DOUE [14/06/2017]*

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/983 de la Comisión, de 9 de junio de 2017, que modifica los anexos III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de triciclazol en determinados productos

*DOUE [10/06/2017]*

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/624 de la Comisión, de 30 de marzo de 2017, que modifica los anexos II y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos del bifenazato,

*Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea*

la daminozida y la toliifluanida en determinados productos

*DOUE [06/06/2017]*

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Real Decreto 534/2017, de 26 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 951/2014, de 14 de noviembre, por el que se regula la comercialización de determinados medios de defensa fitosanitaria.

*BOE [27/05/2017]*

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/893 de la Comisión, de 24 de mayo de 2017, que modifica los anexos I y IV del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y los anexos X, XIV y XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión por lo que se refiere a las disposiciones sobre proteína animal transformada

*DOUE [25/05/2017]*

*Seguridad Alimentaria*

Reglamento (UE) 2017/871 de la Comisión, de 22 de mayo de 2017, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

en lo que respecta al uso de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) en determinados preparados de carne

*DOUE [23/05/2017]*

*Aditivos Alimentarios*

Reglamento (UE) 2017/786 de la Comisión, de 8 de mayo de 2017, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 142/2011 en lo que respecta a las definiciones de harina de pescado y aceite de pescado

*DOUE [09/05/2017]*

*Productos de la Pesca*

Reglamento (UE) 2017/771 de la Comisión, de 3 de mayo de 2017, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 152/2009 en lo que respecta a la determinación de los contenidos de dioxinas y de bifenilos policlorados

*DOUE [04/05/2017]*

*Contaminantes Alimentos*

Reglamento (UE) 2017/752 de la Comisión, de 28 de abril de 2017, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n.º 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

## DOUE [29/04/2017]

### Envases y Embalajes

Decisión de Ejecución (UE) 2017/728 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por la que se modifica la Decisión de Ejecución 2013/92/UE, sobre la supervisión, los controles fitosanitarios y las medidas que deben tomarse en relación con el material de embalaje de madera utilizado en el transporte de mercancías especificadas originarias de China

*DOUE [25/04/2017]*

### *Envases y Embalajes*

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/676 de la Comisión, de 10 de abril de 2017, por el que se autoriza una declaración relativa a las propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) n.º 432/2012

*DOUE [11/04/2017]*

### *Etiquetado Nutricional*

Reglamento Delegado (UE) 2017/670 de la Comisión, de 31 de enero de

2017, que complementa el Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los procesos de producción autorizados para la obtención de productos vitivinícolas aromatizados

*DOUE [08/04/2017]*

### *Productos Vitivinícolas*

Reglamento (UE) 2017/671 de la Comisión, de 7 de abril de 2017, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clotianidina y tiametoxam en determinados productos

*DOUE [08/04/2017]*

### *Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/672 de la Comisión, de 7 de abril de 2017, por el que se autoriza una declaración relativa a las propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) n.º 432/2012

*DOUE [08/04/2017]*

### *Etiquetado Nutricional*

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo

(Reglamento sobre controles oficiales)

*DOUE [07/04/2017]*

Reglamento (UE) 2017/626 de la Comisión, de 31 de marzo 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 del acetamiprid, el ciantraniliprol, la cipermetrina, el ciprodinilo, el difenoconazol, el etefon, el fluopiram, el flutriafol, el fluxapiroxad, el imazapic, el imazapir, la lambda-cihalotrina, la mesotriona, el profenofós, el propiconazol, el pirimetanil, el espirotetramat, el tebuconazol, el triazofos y la trifloxistrobina en determinados productos

*DOUE [07/04/2017]*

### *Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/627 de la Comisión, de 3 de abril de 2017, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos del fenpiroximato, el triadimenol y el

Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea

triadimefón en determinados  
productos

DOUE [07/04/2017]

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

Reglamento (UE) 2017/623 de la  
Comisión, de 30 de marzo 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 del  
acequinocilo, el amitraz, el cumafós,  
el diflufenicán, la flumequina, la  
metribuzina, la permetrina, la  
piraclostrobina y la estreptomicina en  
determinados productos

*Productos Fitosanitarios-Plaguicidas*

DOUE [06/04/2017]

## AYUDAS Y SUBVENCIONES

Extracto de la Resolución de 20 de  
junio de 2017 del Presidente del  
Instituto de Fomento de la Región de  
Murcia de convocatoria de ayudas  
dirigidas a empresas para el  
desarrollo de productos y la  
innovación en los procesos para su  
fabricación BORM [22/06/2017]

Orden de 3 de mayo de 2017 de por  
la que se aprueban las bases  
reguladoras de las ayudas del  
Instituto de Fomento de la Región de  
Murcia dirigidas a la

internacionalización de las empresas  
de la Región de Murcia en el marco  
del Plan Internacionaliza-Pyme 2014-  
2020, cofinanciadas por el Fondo  
Europeo de Desarrollo Regional.

BORM [15/05/2017]

Orden APM/302/2017, de 22 de  
marzo, por la que se concede el  
Premio Alimentos de España Mejores  
Aceites de Oliva Virgen Extra,  
campaña 2016-2017.

BOE [04/04/2017]



## PUBLICACIONES Y OTRAS FUENTES DE INTERÉS

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

El CTC ha adquirido durante este año publicaciones en diferentes soportes y formatos, que pone a disposición de todo el sector. Para que este fondo documental pueda ser conocido, contamos con una base de datos donde se han introducido todos los registros bibliográficos adquiridos en este trimestre con toda la información pertinente que identifica individualmente cada publicación. Esta base de datos está accesible libre y gratuitamente desde la web del CTC [http://www.ctnc.es/vigilanciatecnológica/Fondo bibliográfico](http://www.ctnc.es/vigilanciatecnológica/Fondo_bibliografico). Cuenta con un buscador para poder realizar búsquedas por diferentes campos.

El CTC está suscrito a una serie de revistas y bases de datos especializadas en alimentación que permiten estar al día en las novedades que se producen en el ámbito científico y técnico. Para el año 2017 se han renovado las suscripciones a las siguientes revistas: Alimentación Equipos y Tecnología; Alimentaria; Alimarket; Forum Calidad; Tecnifood; TecnoAqua; TecnoAliment; Suscripción al Servicio (SPI) de AENOR.

Además se han vigilado las siguientes fuentes:

Normalización: Europa: (AENOR, AFNOR.), Internacionales: ISO

Patentes: OEPM, JPO, OEP, espacenet, etc.

Federaciones y Asociaciones agroalimentarias: FIAB, FNACV, ASOZUMOS, AEFAAII, ASEVEC, FEDIT etc.

Otros CCTT

Entidades Públicas: OPTI, CDTI

Organismos oficiales nacionales: Ministerios, AECOSAN, Institutos Nutrición, CSIC. Internacionales: FDA, USDA, EFSA, Food Standards Agency, Canadian Foods Inspection Agency, etc.

Unión Europea: seguridad Alimentaria, red alertas alimentarias, plaguicidas ...

Bases de datos artículos científicos: CINDOC, Sciencedirect, FSTA.

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

## **AENOR PUBLICA UNA NUEVA NORMA SOBRE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROLIFERACIÓN Y DISEMINACIÓN DE *LEGIONELLA* EN INSTALACIONES.**

El pasado 18 de abril de 2017 se publicó por parte de la Asociación Española de Normalización (AENOR) la nueva norma UNE 100030:2017 sobre la Prevención y control de la proliferación y diseminación de *Legionella* en instalaciones.

Esta nueva norma complementa al Real Decreto 865/2003 por el cual se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la Legionelosis, sustituyendo y anulando la versión anterior 100030:2005.

La nueva normativa va dirigida a instalaciones que hacen el uso de agua aplicada mediante aerosoles, tanto sea interior o exterior a la instalación, incluyendo instalaciones industriales y medios de transporte.

Una de las principales novedades es el reconocimiento de métodos alternativos para la detección de *Legionella*, como la tecnología PCR en tiempo real, siendo una potente alternativa a los métodos de referencia.

Los precedentes del aumento de los casos de Legionelosis en España, han agilizado el proceso de lanzamiento de la nueva normativa ya que en este último lustro ha habido un aumento considerable de brotes de Legionelosis, que ha pasado de 930 casos en 2014 a 1310 casos en 2015, lo que supone un aumento de 380 casos más entre años.

Se espera que esta normativa disminuya drásticamente los casos de legionelosis mediante el endurecimiento de las leyes y el aumento de las campañas informativas sobre este tema.

**Fuente:** AENOR

**Descriptor/ palabras clave:** *Legionella*; Tecnología PCR

## PRODUCCIÓN Y CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES A PARTIR DE DESECHOS ORGÁNICOS

Un trabajo científico desarrollado por investigadores del Instituto de Ambiente, Montaña y Regiones Áridas (IAMRA) de la Universidad Nacional de Chilecito (Argentina) comprobó que de la cáscara de nuez se puede obtener un hongo apto para el consumo humano. Es conocido científicamente como *Pleurotus o gírgola*, según los especialistas, es el más fácil de producir debido a su gran adaptabilidad a distintos tipos de sustratos y condiciones ambientales, también a su alta resistencia a plagas y microorganismos competidores y a su alto rendimiento económico. En la región del Valle Antinaco, en Los Colorados, La Rioja, estos desechos orgánicos se producen en grandes toneladas y en la mayoría de los casos se desechan.

Norma Canton, investigadora del IAMRA explicó a Argentina Investiga el procedimiento para la obtención de la gírgola: “Nosotros estudiamos cuáles eran los residuos orgánicos donde podríamos producir el hongo *Pleurotus* con el propósito de darle una aplicación social. Es decir, no tan solo enseñar cómo se produce ese hongo. Probamos con diferentes sustratos como el orujo de vid, el olivo y la cáscara de nuez, y observamos que tenían muy buenos resultados con esta última. La prueba de aceptabilidad también la hicimos con orujo de la vid, pero no obtuvimos resultados favorables, es decir, el gírgola no crecía en ese sustrato”.

La investigadora aseguró que “la cáscara de nuez y su pulpa aportan nutrientes, proteínas, nitrógeno y la materia orgánica de la cual se alimenta el hongo, es decir, es un alimento propicio para su crecimiento”.

La cáscara de nuez debe estar triturada, con mucha humedad. La preparación se lleva a una habitación debidamente acondicionada (a oscuras y a una temperatura de 25°C.), en la sala de incubación allí debe permanecer durante un mes, es decir, hasta que el micelio pueda desarrollarse por todo el sustrato. Cumplido el plazo, pasa a la siguiente fase: la fructificación. Ese sustrato con el micelio maduro se lleva a otra habitación acondicionada, en este caso debe tener mucha iluminación y ventilación y a una temperatura ambiental de 15 °C., “es importante en esta etapa que la preparación reciba mucha humedad, por lo tanto

lo que hacemos es regarlo por lo menos tres veces al día. Al cabo de 7 a 10 días comienzan a formarse las primeras setas, que es la parte comestible. Ya están en condiciones de ser consumidos”.

Para la producción y cultivo del hongo *Pleurotus* se destacan las condiciones climáticas y orográficas de la zona y la disponibilidad de mano de obra y recursos de los desechos orgánicos.

**Fuente:** NCYT, Argentina Investiga

**Descriptor/ palabras clave:** *Pleurotus o gírgola*; nuez; consumo humano

## PATENTES

**\*PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR TOMATES EN CONSERVA. COMPRENDE LIMPIAR Y PICAR LOS TOMATES, CONDIMENTARLOS, AÑADIR UN FLUIDO CONSERVANTE, ENVASAR Y ESTERILIZAR.**

**WO2017023228 / EREMENKO DMITRIY VALEREVICH / Ucrania**

**PATENTE**

**Fuente:** OPTI

**Descriptor:** tomate; conservación alimentos

**\*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 / GRAPHIC PACKAGING INT INC / EE.UU**

**PATENTE**

**Fuente:** OPTI

**Descriptor:** envases; conservación alimentos

**\*PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR CAMELOS DE GOMA SIN AZÚCAR QUE CONTIENEN INGREDIENTES FUNCIONALES BENEFICIOSOS PARA LA SALUD**

**EP3143881 / NUTRIS INGREDIENTS SL / España**

**Fuente:** OPTI

**Descriptor/** caramelos; ingredientes funcionales; salud

Estas y otras noticias se pueden consultar en: [CTC-Documentos de interés](#)

## NOTICIAS

Además se han publicado las siguientes noticias

- [La industria de alimentación y bebidas supera los niveles anteriores a la crisis, alcanzando récords en producción, empleo y exportaciones \[29/06/2017\]](#)
- [Agrupal pide más apoyo para un sector que exporta 20.000 toneladas de productos agroalimentarios a Canadá \[29/06/2017\]](#)
- [La inversión industrial cae al nivel más bajo de los últimos diez años \[26/06/2017\]](#)
- [La EFSA confirma la seguridad de nitratos y nitritos \[22/06/2017\]](#)
- [El Tribunal de Justicia de la UE determina que la leche de soja no puede venderse como lácteo \[19/06/2017\]](#)
- [Innovación de producto dirigida por el consumidor \[12/06/2017\]](#)
- [Mercado alimentario globalizado \[12/06/2017\]](#)
- [Las microalgas son el alimento del futuro \[05/06/2017\]](#)
- [Abierto el plazo de solicitud para REINDUS 2017 \[31/05/2017\]](#)
- [La colaboración entre la Comunidad y el CDTI impulsa 18 proyectos de innovación que suponen una inversión de 19 millones de euros \[29/05/2017\]](#)
- [Un estudio demuestra los beneficios para la salud de las aceitunas de mesa fermentadas \[12/05/2017\]](#)
- [Murcia acoge la reunión de la plataforma europea para formar en el diseño sostenible de productos \[11/05/2017\]](#)
- [Sanidad retira lotes de atún fresco en toda España por la presencia de contaminación por histamina \[10/05/2017\]](#)
- [Intoxicación alimentaria causada por histamina tras consumo de atún \(Actualización 09/05/2017\) \[10/05/2017\]](#)

Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea

- [Demuestran la posibilidad de reducir uso de fitosanitarios sin perder rentabilidad en los cultivos \[08/05/2017\]](#)
- [El gluten solo es malo para los celíacos \[08/05/2017\]](#)
- [Demuestran que los antioxidantes del aceite de oliva virgen extra conservan sus propiedades beneficiosas al ser usado en frituras \[03/05/2017\]](#)
- [Residuos de plaguicidas en los alimentos: el riesgo para los consumidores sigue siendo bajo \[03/05/2017\]](#)
- [Importaciones de productos ecológicos sujetos al nuevo sistema de certificación electrónica de la UE \[03/05/2017\]](#)
- [Abierta la Convocatoria para Proyectos Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional \(CIEN\) \[01/05/2017\]](#)
- [El mejor aceite de oliva virgen extra de 2016/2017 es de Ácula \(Granada\) \[24/04/2017\]](#)
- [Día Mundial de la Creatividad y La Innovación: Jornada de Puertas Abiertas \[19/04/2017\]](#)
- [Publicación del Nuevo Reglamento de Controles Oficiales \[10/04/2017\]](#)
- [Grandes cadenas de supermercados piden a sus proveedores sustituir aceite de palma \[06/04/2017\]](#)

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

## FERIAS ALIMENTARIAS

Se ha informado a través de web de dos eventos de gran importancia para el sector como son las ferias alimentarias

\* **PRO FOOD TECH 2017** (Chicago, IL USA. 4—6 de abril)

\* **INTERPACK 2017**(Düsseldorf. Alemania, del 4 al 10 de mayo)

\* **VITA FOODS 2017** (Ginebra, Suiza. del 9 al 11 de mayo)

\***SNACKEX 2017** (Wien Messe - Viena (Austria)- del 21 al 22 de junio)

## PROYECTOS DE I+D

Igualmente se sigue trabajando y se ha hecho difusión de los proyectos de I+D financiados con fondos FEDER e INFO:

- APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS REESTRUCTURADOS
- APLICACIÓN DE LA TECNOLOGIA DE ULTRASONIDOS PARA LA ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS
- RECUPERACION DE COMPUESTOS DE INTERES DE LAS AGUAS DE PROCESO DE LAS INDUSTRIAS CITRICAS
- DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES CON REDUCCIÓN DEL CONTENIDO CALORICO
- BÚSQUEDA Y APLICACIÓN DE ANTIMICROBIANOS DE ORIGEN NATURAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## REUNIONES CON PROVEEDORES DE CONOCIMIENTO

### CONSEJO EDITORIAL REVISTA CTC ALIMENTACIÓN

Reunión del Consejo editorial de la revista CTC Alimentación para definir los contenidos de la revista de Junio 2017 y planificar los del número de diciembre 2017.

### REUNIÓN CON EMPRESAS ASISTENTES CURSO FDA

Reunión con empresas asistentes al curso FSMA PCQI celebrado entre el 5 y 6 de Junio de 2017 en CTC para la organización de un curso de interés para todas ellas sobre "Legislación, web, información FDA USA". Asisten 23 empresas a la reunión celebrada tras la clausura del curso.

**REUNIÓN EN FIAB CON LA SECRETARIA D<sup>a</sup> NURIA REVIEJO DE LA PLATAFORMA FOOD FOR LIFE** (de la cual el CTC forma parte del Consejo Rector), y con el **Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)** pertenecientes al Consejo Superior de Investigaciones Científicas en cuya representación estuvieron D. Antonio Martínez y D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Dolores Rodrigo, en la Federación Española de la Industria de la Alimentación y Bebidas.

Nuevas fuentes de proteína en alimentación, ya sea para el consumo humano directo, indirectamente en los alimentos (reformulados con proteína extraída de los insectos) o como fuente de proteína complementando a la tradicional soja, maíz, otros cereales o la harina de pescado en la mezcla de materia prima.

### **FORO CDTI – H2020. BIOECONOMY SOCIETAL CHALLENGE. TOWARDS FOOD 2030 STRATEGY IMPLEMENTATION**

Madrid. CDTI

Foro de presentación de nuevas convocatorias europeas de interés para el sector agroalimentario. Algunas convocatorias son de interés para el sector agroalimentario, principalmente las que son en colaboración con países del sur del Mediterráneo.

La introducción al Foro fue impartida por Francisco Marín, Director General de CDTI, y por Mauricio García, Director General de FIAB.

### **VISITA A FUNDACIÓN TECNOVA (Almería)**

Tecnova. Parque Tecnológico de Almería

Visita a las instalaciones de TECNOVA para ver posibilidades de colaboración con este centro. Posibilidades de colaboración en temas de plaguicidas, alimentos mínimamente procesados, etc..

## **2.-DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN**

### **\* Difusión mediante la WEB CTC**

La web del CTC: <http://www.ctnc.es> está estructurada en una serie de secciones y subsecciones que facilitan la consulta a las bases de datos que la conforman.



La sección denominada **VIGILANCIA TECNOLÓGICA**, tiene actualmente las siguientes subsecciones: Noticias, Ofertas y demandas de Tecnología, Ferias Agroalimentarias, Documentos de Interés, Fondo bibliográfico, Legislación: Alertas Legislativas, novedades legislativas y buscador de legislación, Ayudas y subvenciones: nacionales y regionales

Otra sección es **FORMACIÓN**: donde se da cuenta de todas las actividades formativas del CTC así como de las ponencias que facilitan los profesores para su difusión.

Otra sección es **PUBLICACIONES** que contiene todos los números de la Revista CTC Alimentación, las memorias anuales y folletos

#### \* **Difusión mediante publicaciones del CTC**

##### **Revista CTC Alimentación:**

Se está preparando la publicación del **nº 66 de la Revista CTC Alimentación**, El pasado 28 de junio tuvo lugar la reunión del Consejo Editorial para revisar y cerrar los contenidos de este número y planificar los del nº 67.

##### **Boletín Electrónico de Alertas Legislativas**

Se han publicado 3 boletines de alertas legislativas correspondientes a los meses de abril, mayo y junio con las referencias aparecidas en este periodo en el BOE, DOCE y BORM que afectan al sector agroalimentario

### **3.-ORGANIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS**

A Través de esta actividad el CTC difunde a las empresas los avances tecnológicos que les permitan estar al día y ser más competitivas.

Durante el primer trimestre de 2017 el CTC siguiendo la evolución del mercado y detectando las necesidades de formación resultado de la relación con las empresas ha realizado las siguientes actividades formativas

## **VIII SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS. (09 de mayo de 2017)**

La VIII Edición del Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias y de las Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación, "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2017", fueron unos eventos de ámbito internacional donde se dieron cita las últimas novedades en materia de Tecnología Alimentaria, y en el que empresas e investigadores de diferentes países participaron en conferencias y presentaciones de las últimas novedades del sector agroalimentario y mantuvieron reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector.

Estos eventos se celebraron en el Edificio Anexo del Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de la ciudad de Murcia estando presentes en su Acto de Apertura Juan Hernández Albarracín, Consejero de Empleo, Universidades y Empresa de la Región de Murcia, Juan María Vázquez Rojas Secretario General de Ciencia e Innovación del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad y Presidente de CDTI y José García Gómez Presidente de la AEI Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

El Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias está organizado por el CTC en colaboración con un Comité Técnico integrado por las empresas HERO ESPAÑA, CYNARA SOURCE, TROPICANA ALVALLE, MARIN GIMÉNEZ HERMANOS, RAMÓN SABATER, ALLFOODEXPerts y DULCESOL así como el Instituto de Nutrición Infantil de HERO. En el Comité Organizador participan el Instituto de Biorecursos Alimentarios IBA de Rumania, la Fundación Cluster Agroalimentario de la Región de Murcia, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas FIAB, el CTC y el Instituto de Fomento y la Consejería de Sanidad de la Región de Murcia.

El Murcia Food Brokerage Event, está organizado por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia en colaboración con el CTC. Es una iniciativa del Centro Empresa Europa SEIMED Murcia, miembro de la Red Empresa Europa (EEN) financiada por la Comisión Europea.

Esta VIII edición del Symposium ha estado dividida en tres grandes bloques, el primero sobre Cómo obtener una declaración de Propiedades Saludables (Proyecto SATIN), el segundo sobre Tendencias en el sector alimentario y el tercero sobre Economía circular y Eco innovación.

Toda la información sobre este evento, así como las ponencias presentadas en el mismo pueden consultarse en la web del CTC: [VIII SYMPOSIUM INTERNACIONAL DE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS](#)

## FORMACIÓN

El CTC tiene programados para su próxima realización los siguientes cursos y jornadas

- [JORNADA EQUIPOS Y TRAZABILIDAD DE LAS MEDICIONES \(29 de septiembre 2017\)](#)
- [CURSO DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS FRESCOS Y REFRIGERADOS \(PSR\). Curriculum estandarizado del FDA. Ley del FSMA \(FDA PRODUCE SAFETY RULE\) EE. UU. \(16-17 octubre 2017\)](#)
- [CURSO FSVP VERIFICACIÓN DE SUPLIDORES EXTRANJEROS.](#)  
Conozca lo que su Importador en los EE.UU le va a exigir a partir del 30 de mayo de 2017. Ley del FSMA (FDA) EE. UU (17-18 octubre 2017)
- [CURSO HACCP PARA PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS PESQUEROS. Curriculum estandarizado del FDA \(19-20 octubre 2017\)](#)

*Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea*

- Jornada sobre "Aspectos básicos sobre las regulaciones que se deben cumplir las empresas para exportar a los EEUU de una forma segura y evitando problemas con las agencias federales que regulan el producto."
- CURSO FSPCA controles preventivos para la alimentación humana Ley del FSMA (FDA) EE. UU / Preventive controls qualified individual standardized Curriculum (23- 24 octubre 2017)
- **Curso BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)** (del 6 al 9 de noviembre 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*

\*\*\*\*\*