

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

SIAL 94

El 16º Sal6n Internacional de la Alimentaci6n, se ha celebrado del 23 al 27 de Octubre en el Parque de Exposiciones de Paris-Nord Villepinte, siendo inaugurado por el Sr. D. Jean Puech, Ministro Franc6s de Agricultura y Bosques, acompa6ado de Ministros de Agricultura de pa6ses de la Uni6n Europea y de otros pa6ses expositores.

El SIAL 94 se integra en la Bienal Internacional de Agroalimentaci6n junto con los Salones de Procesos y Equipos Agroindustriales, I.P.A., y el Sal6n EQUIPMAG.

Los expositores

En unos 100.000 m² de stands se presentaron 3.940 empresas de las que un 60% proced6an de 80 pa6ses extranjeros, lo que confirma la progresi6n de la participaci6n internacional en el SIAL 94. Recordemos que en el 92 fue del 56% procedente de 72 pa6ses.

Destaquemos que el desarrollo de la internacionalizaci6n de las clases profesionales por productos se ha reafirmado y que:

- El 88% de los expositores emiti6 una opini6n favorable o muy favorable del SIAL 94.
- El 93% de los expositores que hasta ahora han opinado, se declar6 satisfecho o muy satisfecho de las visitas recibidas, e indic6 haber establecido nuevas relaciones de negocios e iniciado nuevas transacciones comerciales.

Los visitantes

107.914 visitantes profesionales (101.043 en el 92) de los que 36.542 proced6an de 150 pa6ses extranjeros (34.482 de 141 pa6ses en el 92) participaron en este evento mundial:

- El 92% encontr6 que el Sial fue un 6xito o un gran 6xito.
- El 90% se declar6 satisfecho o muy satisfecho de su visita.

Los servicios y animaciones espec6ficos

El Club CIES (Centre Internacional des Entreprises du Secteur Alimentaire): 135 directivos del m6s alto nivel acudieron a este Club.

El Club 3A: 288 directores de compras de grandes

centrales internacionales lo utilizaron. El 90% eran extranjeros.

El Polo RHF (Restauraci6n fuera de casa): 4 demostraciones culinarias por d6a promocionaron 58 productos que retuvieron la atenci6n de 8.000 profesionales especialistas.

El Polo PAI (Productos Alimentarios Intermediarios): su papel de orientaci6n y de informaci6n fue del agrado de compradores y periodistas especializados que fueron as6 guiados hacia 800 empresas que presentaban en su stand "PAI" entre sus productos.

El Polo Calidad: se trataron 1.000 dossiers en favor de los participantes, tanto expositores como visitantes, de los cuales la mitad fueron extranjeros.

El "Quotidien du SIAL": Las cinco ediciones, de 25.000 ejemplares cada una, publicaron 28 p6ginas de informaci6n y 1.150 anuncios de SIAL CONTACTS AFFAIRES (SCAFF).

Entre todos los servicios, destacamos dos novedades:

- El cat6logo en diskette inform6tico.
- El lector de badges en los stands.

La innovaci6n

470 nuevos productos, de los cuales 33 participaban en la operaci6n "Regions de France", se describen en el Repertorio. 311 de ellos se expusieron en las vitrinas del Stand Internacional, entre ellos los 17 productos premiados en el Concurso.

El Sr. D. Ray Ackerman, Presidente del CIES, entreg6 los trofeos y diplomas de los SIAL DE ORO a los 23 premiados, en el curso de una ceremonia que reuni6 a m6s de 400 personalidades.

Entre las manifestaciones que se celebraron durante el SIAL, hay que destacar 17 coloquios y 70 reuniones profesionales. Adem6s se dedicaron varios foros internacionales y encuentros industriales a la b6squeda de colaboraciones.

En el contexto social actual, el SIAL se ha unido a los esfuerzos de la APEC en el marco de un Foro de Empleo en el que 1.500 entrevistas de orientaci6n ya han llevado a cubrir 100 ofertas de empleo.

Adem6s, los Bancos Alimentarios pudieron recoger m6s de 40 toneladas de productos destinados a las organizaciones de ayuda humanitaria.

Pr6xima cita: SIAL y SIAL-BOISSONS, del 20 al 24 de octubre de 1996.

Para cualquier informaci6n complementaria, les rogamos se dirijan a:

SIAL
39, Rue de la Bienfaisance
75008 PARIS (FRANCIA)

Tlfno: 42 89 46 87
Fax: 42 89 46 94

o a:

PROMOSALONS
Diego de León, 44
28006 MADRID
Tlfno: 564 31 54
Fax: 411 66 99

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

XXVI JORNADAS DEL CED

Barcelona, España
22, 23 y 24 de marzo de 1995

Organizadas por:
Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines (CED).

En colaboración con:

- Sandoz Productos Químicos, S.A.
- Centro de Investigación y Desarrollo (CSIC)

Programa Provisional

Acto Inaugural

El Acto Inaugural de las XXVI Jornadas del C.E.D. tendrá lugar en el Auditorio de la Banca Catalana, Av. Diagonal, 662-664, de Barcelona, el día 22 de marzo, a las 18.00 h.

- Salutación del Presidente del C.E.D.
- Alocuciones de diversas personalidades de los Gobiernos Central y Autonómico.
- Conferencia Plenaria Inaugural, a cargo de: Dr. Xavier Domingo. Director del Area de Innovación Tecnológica del CIDEM, Dept. d'Indústria i Energia, Generalitat de Catalunya.

Sesiones Científicas

Las sesiones de Conferencias y Pósters tendrán lugar en el Auditorio Sandoz, Gran Vía Corts Catalanes, 764, de Barcelona, los días 23 y 24 de marzo.

Comunicaciones

Influencia de los componentes del aceite libre sobre la solubilidad y la viscosidad de los sulfonatos de alquilbenceno lineal. Cohen, L., Vergara, R., Moreno, A., Berna, J.L. (Petroquímica Española, S.A.- S. Roque, Cádiz, España).

Intermediate by-products in methyl ester sulphonation. Roberts, D.W. (Unilever Research Lab.- Wirral, Reino Unido).

Evaluación citométrica de las variaciones de potencial de membrana en *E. coli* inducidas por tensioactivos. Vives-Rego, J., Comas, J. (Univ. Barcelona, Depto. Microbiología y Servicio Científico Tco.- Barcelona, España).

Propiedades toxicológicas de los tensioactivos no-iónicos polietoxilados en función del margen de sus homólogos etoxilados. García, M.T., Ribosa, I., Campos, E., Salvia, R. (CID/CSIC.- Barcelona, España).

Skin friendly surfactants in dish wash products. Domsch, A. (Witco Rewo Chem. Werke.- Steinau an der strasse, Alemania).

Alkyl Polyglycosides. A new generation of surfactants for the use in manual dishwashing agents. Nieendick, C., Schmid, K.H. (Henkel KGaA.- Düsseldorf, Alemania).

Liposomas formados con lípidos del estrato córneo: preparación, caracterización e interacción con tensioactivos. López, O., Maza, A. de la, Coderch, L., Parra, J.L. (CID/CSIC.- Barcelona, España).

Interaction between direct dyes and nonionic surfactants. Pegiadou-Koemtzopoulou, S., Eleftheriadis, I., Kehayoglou, A. (Lab. Organic Chemical Technology, Aristotle University.- Thessaloniki, Grecia).

Mild and clean new amphoteric surfactants in hand dish wash. Guillou, V. (Rhône Poulenc, Service Applications des Dispersions.- Aubervilliers, Francia).

Cutting oils: Disposal procedures and search for less-polluting formulations. Zhu, S., Yang, C., Aurelle, Y., Canselier, J.P., Cotteret, J. (Inst. Nat. Sciences Appliquées / E.N.S. d'Ingénieurs de Génie Chimique / Centre de Recherche Elf Solelaze.- Toulouse / Saint-Symphorien d'Ozon, Francia).

Persalt bleaches as components of heavy duty household detergents an update. Rosenfelder, W.J. (Walter J. Rosenfelder M.A., Ph. D., D.I.C.- London, Reino Unido).

The mechanism of bleachable stain removal by borate. Greenhill-Hooper, M.J., Render, C.M. (Borax Research.- Surrey, Reino Unido).

Performance study of novel builder systems in laundry detergents applications. Pilidis, A. (NorsoHaas R&D.- Vernevil-en-Halatte, Francia).

LAS en sedimentos marinos. Evolución a partir de un foco puntual de contaminación. Prats, D. (Univ. Alicante, Depto. Qca. Inorg. e Ing. Química.- Alicante, España).

Colour measurement and quality control in the chemical industry. Brücker, F. Möller-Kemsa. (Dr. Bruno Lange GmbH.- Düsseldorf, Alemania).

Separation and detection of alkylpolyglucosides. Kruse, A., Buschmann, N. (Westfälische Wilhelms.- Universität Münster.- Münster, Alemania).

On the accuracy of potentiometric titrations of anionic surfactants. Buschmann, N. (Westfälische Wilhelms.- Universität Münster.- Münster, Alemania).

Diagrama de fases y comportamiento reológico del sistema Tritón N-101/Tolueno/Agua. Alfaro, M.C., Muñoz, J., Guerrero, A., Berjano, M., Gallegos, C. (Univ. Sevilla, Depto. Ingeniería Qca.- Sevilla, España).

Comportamiento reológico de soluciones acuosas que contienen laurato de sacarosa y goma xantana. Barea, J.M., Guerrero, A., Muñoz, J., Gallegos, C. (Univ. Sevilla, Depto. Ingeniería Qca.- Sevilla, España).

La influencia del pH en la flocculación del DSS con Al(III). Paton, P., Talens, F. (Univ. Barcelona, Depto. Ing. Química y Metalurgia.- Barcelona, España).

Influencia de la presencia de trazas de compuestos

orgánicos en la floculación de mezclas laurilsulfato.- Al(III). Porras, M^a.M., Paton, P., Talens, F. (Univ. Barcelona, Depto. Ing. Química y Metalurgia.- Barcelona, España).

Calculation of partial specific volumes of detergents and lipids. Durchschlag, H., Zipper, P. (Univ. Regensburg, Inst. Biophysics and Physical Biochemistry. / Univ. Graz, Inst. Physical Chemistry.- Regensburg/Graz, Alemania/Austria).

Oily soil release and capillarity. Carroll, B.J. (Unilever Research Lab.- Merseyside, Reino Unido).

Isotermas de adsorción de suavizantes catiónicos sobre algodón. Carrión, F.J. (Inst. Investigación Textil y Coop. Indl. UPC.- Terrasa (Barna), España).

Relative reactivities in alkylbenzene sulphonation- kinetic and mechanistic model. Roberts, D.W. (Unilever Research Lab.- Wirral, Reino Unido).

Polimerización en emulsión con siembra de partículas de alúmina. Valea, A., González, M.L. (Univ. País Vasco, Depto. Ing. Qca. y Medio Ambiente, Esc. Univ. Ing. Tca., Industrial.- Bilbao, España).

Influencia del tensioactivo en polimerización en emulsión núcleo-corteza. Valea, A., González, M.L. (Univ. País Vasco, Depto. Ing. Qca. y Medio Ambiente, Esc. Univ. Ing. Tca. Industrial.- Bilbao, España).

Vida media de emulsiones en el proceso de estirado de alambre de cobre. Enrique, J., Belisario, V., Gracia, J. (Lab. Termofísica. Div. Estudios Posgrado. Facultad Química, UNAM.- México, México).

Solubilización de liposomas unilamelares constituidos por fosfatidilcolina por el tensioactivo noiónico octil glucósido. Maza, A. de la, Parra, J.L. (CID/CSIC.- Barcelona, España).

F-alkylated compounds, precursors of molecular organized systems. Guittard, F., Taffin de Givenchy, E., Cambon, A. (Lab. Chimie Organique du Fluor, Université Nice-Sophia Antipolis.- Nice, Francia).

On mutual interactions in polycomponent surfactant systems. Despotovic, R., Bosnar, S., Saric, A. (Ruder Boskovic Institute.- Zagreb, Croatia).

An effective thickening biopolymer for acid systems. Guillou, V. (Rhône Poulenc, Service Applications des Dispersions.- Aubervilliers, Francia).

Información General

Secretaría

Hasta el día 21 de marzo, la Secretaría del Congreso tendrá su sede en su dirección habitual:

Comité Español de la Detergencia,
Tensioactivos y Afines
Jordi Girona, 18-26
08034 Barcelona
Tel: (93) 204 02 12 / (93) 400 61 00 / (93) 204 06 00
Fax: (93) 280 53 00 y (93) 204 59 04.

Cuotas de Inscripción (Pts.) IVA incl.	Antes de 10/2/95	
Empresas miembro del CED	28.000	32.000

Empresas no miembro del CD		
-Primer inscrito	72.000	77.000
-Siguientes	56.000	61.000

Autores y coautores	36.000	41.000
Familiares acompañantes	7.000	7.000

Entrega de documentación

Los señores Congresistas podrán retirar su documentación en la Secretaría de las Jornadas, en el Auditorio Sandoz, a partir del día 22 de marzo a las 10 h.

Publicación de las Comunicaciones

La cuota de inscripción de los congresistas incluye el Libro de Comunicaciones de las XXVI Jornadas del CED.

Pueden adquirirse libros adicionales al precio de Pts. 14.000.

I JORNADAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Organizadas por la Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid y Facultad de Veterinaria de Madrid, se celebrarán los días 24 y 25 de Abril de 1995 en el Salón de Actos de la Facultad de Veterinaria de Madrid.

El programa de las jornadas es el siguiente:

LUNES 24.

10.00 h. Acto Inaugural.

Presidido por el Mgfc. y Excmo. Sr. Rector de la UCM y los Ilmos. Decanos de las Facultades de Veterinaria, Medicina, Farmacia, Químicas, Biológicas y los Ilmos. Directores de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas.

10.30 h. "Nutrición en el Siglo XXI."

D. Gregorio Varela
Catedrático Emérito de Nutrición y Bromatología de la UCM.

12.00 h. "Gestión de Calidad en la Empresa Alimentaria."

D. Rogelio Pozo
Director Técnico del Instituto de Investigación y Tecnología para la Oceanografía, Pesca y Alimentación.

16.00 h. "Elaboración de Salsas Alimenticias y su Problemática."

Dña. Carmen Fernández
Director Técnico de KRAFT Leonesa, S.A.

17.30 h. "Desarrollo de nuevos productos a partir de proteína de pescado."

D. Javier Borderías
Profesor de Investigaciones del CSIC. Instituto del Frío.

19.00 h. "Ingeniería de Procesos en la Industria Alimentaria."

D. Baldomero López
Catedrático de Ingeniería Química de la UCM.

MARTES 25.

10.00 h. "Control Analítico de Residuos de Animales de Abasto por el Ayuntamiento de Madrid."
D. Emiliano Rojas
Jefe de Sección del Laboratorio Municipal de Madrid.

11.30 h. "Beta-carotenos y Vitaminas Antioxidantes en la Prevención de Enfermedades."
Dña. María de los Llanos Sánchez
Técnico Comercial del Departamento de Nutrición (División de Vitaminas) de Laboratorios ROCHE.

13.00 h. "Productos Lácteos Fermentados."
D. Juan Antonio Mateos
Asesor Nutricional de DANONE, S.A.

16.00 h. "Cocinas Centrales."
Dña. Rosario Poyato
Jefe de Producción de SIGLA, S.A.

17.30 h. "Problemática del Etiquetado."
D. Carlos Barros
Director de la Revista Alimentaria.

19.00 h. Mesa Redonda.

20.00 h. Clausura. Entrega de Diplomas de Asistencia.

Para mayor información pueden dirigirse a:

Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid.
28040 Madrid.
Tel: (91) 394 37 49

EXPOLIVA'95

La Fundación para el Desarrollo y Promoción del Olivar y del Aceite de Oliva, Organizadora Oficial de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, EXPOLIVA, ha puesto en marcha, una vez más, la próxima edición de EXPOLIVA'95, la séptima, que se desarrollará en Jaén, entre los días 4 y 7 del próximo mes de Mayo.

Los esfuerzos que, desde la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, se han realizado para ir mejorando cada vez más la Feria, ha supuesto un incremento de la superficie de exposición cercano al 20 %, consecuencia de la demanda creciente por parte de los Expositores.

Con un presupuesto de 86 millones de pesetas, la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, afronta su séptima edición, desde que, allá por 1983 viera por primera vez la luz. Jaén, capital de la provincia andaluza mayor productora mundial de aceite de oliva, ha sabido asentar sólidamente y apreciar en su justa medida

una Feria que, bienalmente, se convierte en el centro de atención de organismos, instituciones y empresarios dedicados al sector del olivar.

Ya el pasado mes de noviembre, el Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Don Paulino Plata, y Presidente de la Fundación, tuvo ocasión de poner de manifiesto, ante el Plenario del Consejo Oleícola Internacional, la trascendencia que para el mundo olivareño tiene EXPOLIVA. Además, el Sr. Plata hizo una invitación expresa a los representantes de los países productores de aceite de oliva para que acudieran a la Feria.

La presente edición, EXPOLIVA '95, se celebrará en el "Recinto Ferial de Vaciocostales", a escasos kilómetros de la capital. Este recinto, que viene albergando la Feria desde que la Fundación se encarga de la organización de la misma, es un espacio idóneo, perfectamente distribuido, en el que se conjugan, de manera armónica, los paisajes del campo andaluz propios de la zona donde nos encontramos, plantaciones de olivar, con zonas ajardinadas. En este marco se levantan los edificios y naves en los que se ubican los pabellones cubiertos, así como los diversos servicios que la Feria ofrece, tanto a expositores como a visitantes.

Su cercana ubicación respecto a la capital y la amplitud del recinto, convierten a éste en un lugar muy propicio para un acontecimiento como EXPOLIVA: cerca de 9000 metros cuadrados de superficie están destinados a los distintos Expositores, que cuentan con 198 stands, de los que 139 son cubiertos y 59 al aire libre. Asimismo se ha previsto la instalación de un Pabellón Internacional, en el que irán ubicadas las representaciones de instituciones extranjeras.

En las proximidades del Recinto Ferial de Vaciocostales existe un aparcamiento con capacidad para 400 vehículos. Además, la Feria contará con Salas de Reuniones, Salón de Actos, Servicio de Megafonía, Servicio de Vídeo-conferencias, Servicio de Traducción Simultánea, una Oficina de Información y un Centro de Prensa. Aparte de los habituales servicios de Cafetería y Restaurante, entre otros.

Los visitantes de la Feria tendrán acceso al Recinto gracias a unas invitaciones, que se harán llegar a través de los Expositores, con lo que la presencia de los distintos profesionales, técnicos, empresarios y agricultores vinculados con el sector del olivar y el aceite de oliva, está plenamente garantizada. Para el público en general, se han habilitado unas taquillas en el exterior del Recinto, donde podrán adquirir las entradas al precio de 500 pesetas.

Durante la celebración de EXPOLIVA'95, en los días 5 y 6 de mayo tendrá lugar el Simposium Científico-Técnico, un ya habitual y acreditado foro de opinión, análisis y debate sobre los avances y transformaciones producidos en el sector oleícola en los últimos tiempos. En esta ocasión se volverán a dar cita destacados especialistas en la materia, que tendrán ocasión de ofrecer sus conocimientos y puntos de vista acerca de los temas en torno a los que —en esta oportunidad— girará el Simposium.

Dos bloques integrarán la programación efectuada para esta ocasión. En el primero de ellos, se tratarán los aspectos relacionados con el Comercio del Aceite de Oliva Envasado, incidiendo en cuestiones tales como la distribución, las especificidades de los consumidores, la incidencia de la calidad del aceite en la demanda del producto, o la exportación y la importación del mismo.

En el segundo bloque, dedicado a los Aspectos Sociológicos y Medioambientales del Olivar, se tratarán temas relacionados con las técnicas de cultivo, con especial atención al riego del olivar y al impacto ambiental que ocasiona.

Como es habitual, las sesiones se dividirán en Ponencias y Mesas Redondas, en las que los expertos podrán exponer sus conocimientos y criterios, acerca de los temas elegidos para el Simposium.

Es tradicional en EXPOLIVA la convocatoria de distintos Premios y Concursos que, con relación a pasadas ediciones, ofrecen algunas novedades. Los certámenes que se celebran cuentan con una importante participación, prueba del atractivo que despiertan.

En referencia al Premio a la Calidad, convocado para premiar aquella firma o persona que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen, indicar que podrá concurrir al mismo cualquier productor de aceite virgen de oliva. La fecha límite de presentación expira el próximo 1 de abril. En esta ocasión, se tendrá en cuenta el volumen de aceite de calidad producido en la puntuación final de las muestras presentadas a concurso. Junto con el diploma acreditativo para los tres primeros puestos, el ganador podrá efectuar un viaje promocional de su aceite al país que elija, cuyo coste—hasta un máximo de un millón de pesetas— será financiado por la Fundación.

Asimismo, para EXPOLIVA'95, se ha convocado igualmente, el Premio de Innovaciones Técnicas, dirigido a distinguir la maquinaria del sector representado que destaque por su originalidad, su perfección y la economía con que realice su trabajo. Las máquinas o inventos presentados, deberán ser montados y estar en condiciones de uso durante los días de la Feria.

De igual manera, con el objetivo de reconocer públicamente el stand que haya sido decorado con mayor originalidad y suponga un esfuerzo para mejorar la imagen de la Feria, la Organización ha creado, para esta edición, el Premio de Diseño de Stands, con el que se distinguirán tres categorías: Stand de Aceite, de Maquinaria Oleícola y el Institucional o de entidades que ofrezcan servicios o productos complementarios.

Los trabajos sobre el sector, publicados en prensa, radio o televisión, podrán concurrir al Concurso de Periodismo, que también tiene lugar en EXPOLIVA'95. Los trabajos tendrán que haber sido difundidos, a través de un medio de comunicación, como mínimo de ámbito provincial, entre los días 1 de mayo de 1993 y el 20 de abril de 1995. El premio establecido será de Diploma acreditativo y 250.000 pesetas en metálico.

Finalmente, con el propósito de divulgar un producto tan arraigado en el ámbito de Jaén, ha sido convocado el Primer Concurso de Trabajos Escolares relacionados con el Olivar. La pretensión es que los niños manifiesten mediante cualquier expresión plástica o literaria su parecer sobre el sector oleícola. La convocatoria está abierta para todos los alumnos de los Colegios de la Provincia de Jaén. Los premiados podrán visitar con sus padres EXPOLIVA'95.

Estas son, en resumen, las características más destacadas que conforman la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, que tendrá lugar en Jaén, del 4 al 7 de mayo. La cita, como siempre, es obligada para los numerosos integrantes del sector oleícola, que volverán a encontrar un amplio y diverso conjunto de incentivos para estar en EXPOLIVA'95.

86th AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

General Chairperson:
Michael F. Cox, Vista Chemical Company
Technical Program Chairperson:
Thomas A. Foglia, USDA, ARS, ERRC

A five day meeting will be held in San Antonio, Texas, May 7-11, 1995. The San Antonio Convention Center will serve as headquarters for the meeting.

The program will feature speakers from around the world, allowing an opportunity for international interaction among professionals working in all areas of the fats and oils industry.

Four days of technical sessions are planned for this meeting. At this time technical sessions are planned in the following areas: Analysis trans Isomers, Supercritical Extraction and Chromatography of Lipids, HPLC of Lipids, Physiologically Functional Foods, Food Emulsions, Structured Lipids for Low Fat Applications, Biochemistry of Lipids, trans Fatty Acids, Gamma-Linolenic Acids, Phospholipids, Process Safety Management, Oleochemicals, Biotechnology of Cotton, Biocatalysis and Biomimicry, Waste Treatment, Antioxidants, Frying Fat Stability, Health Issues of Lipid Oxidation, Surfactants & Detergents, and Proteins & Co-Products.

Tuesday morning has been specifically set aside for Exhibitor Sessions. These sessions will be of a scientific, technological or a commercial nature and are presented by companies exhibiting at the meeting.

An industry wide exposition, featuring over 100 firms will also be held during the meeting. The expo will offer the latest advances in technologies including processing equipment, instrumentation, as well as ingredients and chemicals.

Registration information is available by contacting the AOCS Education/Meetings Department,
 P.O. Box 3489,
 Champaign, IL 61826-3489
 Tel: 217/359-2344
 Fax: 217/351-8091

1st SYMPOSIUM ON FOOD CHEMISTRY AND 2nd CONFERENCE ON PRACTICAL APPLICATION OF EUROPEAN LEGISLATION ON FOODSTUFFS

Place: May 23, 24, 25, 1995 in Hotel Toplice.
 Conference Hall Bistro.

Organizer: Federation of Slovenian Chemical Societies. Working Party on Food Chemistry.

The purpose of the Symposium is to give information about the role of the Working Party on Food Chemistry which is a part of the Federation of European Chemical Societies as well as to make a survey on Slovenian achievements in this field.

1st Conference on Practical Application of European Legislation on Foodstuffs was organised to give a view over the European legislation in comparison to Slovenian present situation in the field of foodstuffs. 2nd Conference will address food producers responsibility.

Topic:

- The Role of the Federation of European Chemical Societies (FECS) and Working Party on Food Chemistry (WPFC).
- Recent advances in research and application of Food Chemistry.
- Methods to test and further improve food quality by combining different techniques.
- Single trade market and harmonization of food legislation.
- GMP and HACCP as a part of food producers responsibility.
- SIS ISO 9000 as a part of total Quality Management System in food industry.
- Accreditation of laboratories dealing with Foodstuffs.

Contact person:

Mira Zupanc-Kos,
USM, Kotnikova 6,
61000 Ljubljana, Slovenia.
Phone: +386 61 1312 322
Fax: +386 61 314 882

OTRAS NOTICIAS

**GARANTÍA DE LA CALIDAD EN EL SECTOR
AGROALIMENTARIO Y LAS BUENAS PRÁCTICAS
DE LABORATORIO (BPL)**

Jordi Calmet i Fontané
Doctor en Ciencias Químicas
Registre de Laboratoris Agroalimentaris (RLA)
del Laboratori Agrari.

**1. Precedentes históricos
y legislación comunitaria de las BPL**

Las Buenas Prácticas de Laboratorio (en adelante BPL) tienen su origen en el mundo de la industria farmacéutica. La garantía de calidad en la fabricación de los productos farmacéuticos y la experimentación con animales son los dos aspectos que más han preocupado debido, básicamente, a las repercusiones en la salud pública por falta de seguridad e inocuidad de los medicamentos. La garantía de calidad en los estudios a realizar con los productos en fase preclínica se exigió de una forma mucho más estricta a partir de 1962, a consecuencia de los trágicos sucesos provocados por la administración de talidomida a mujeres embarazadas. De una manera esquemática, la historia de las BPL se puede resumir de la siguiente manera:

1975.- La Food and Drug Administration (FDA) inspecciona diversos laboratorios farmacéuticos y detecta deficiencias en los protocolos de trabajo (experimentación poco escrupulosa, toma de muestras deficiente, personal poco calificado,...). A consecuencia de estas inspecciones se proyectan las normas BPL.

1979.- A partir del 22/07/79 el cumplimiento de las normas BPL es obligado en los USA.

1981.- La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) publica la "OCDE principles of GLP", similares a las BPL de la FDA.

1982.- Japón publica las "Good Laboratory Practices Standards for Safety Studies on Drugs".

Posteriormente, los mecanismos de garantía de calidad se van exigiendo en otros campos profesionales y, actualmente, puede comprender cualquier tipo de trabajo de laboratorio. La legislación comunitaria ha incorporado diversas normativas que hacen referencia a la garantía de calidad. Las principales directivas de la Comunidad Europea que hacen referencia a las BPL son las siguientes:

- Por la Directiva 87/18/CEE, los Estados miembros de la CE han adoptado las medidas necesarias para aplicar las BPL en las pruebas sobre sustancias químicas.

- La Directiva 88/320/CEE invita a los Estados miembros a proceder a las inspecciones y controles necesarios para comprobar la correcta aplicación de las BPL según el procedimiento de aplicación y verificación propuesta por la OCDE. Por esta Directiva, las BPL se han de aplicar en los estudios de laboratorio de todos los productos químicos (aditivos alimentarios, aditivos para piensos, plaguicidas, productos farmacéuticos, productos cosméticos y productos químicos industriales).

- En la Directiva 89/569/CEE se aprueba el proyecto de Decisión-Recomendación de la OCDE sobre el cumplimiento de los principios de BPL. Las medidas necesarias para aplicar dichas BPL son las especificadas en el anexo 2 de la Decisión del Consejo de la OCDE de 12 de mayo de 1981.

- La Directiva 0/18/CEE se refiere a la inspección y verificación de las BPL. Esta Directiva, juntamente con la 88/320/CEE, deberían cumplirse a partir del primero de julio de 1990.

En el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE) del 08/07/91 se informa que la Directiva 87/18/CEE ha estado incorporada a la legislación de 7 de los 12 Estados miembros. En el DOCE de 05/09/91 se informa que Bélgica, Dinamarca, Gran Bretaña y Luxemburgo han incorporado la Directiva 88/320/CEE a las respectivas legislaciones nacionales, mientras que los Países Bajos estiman que no necesitan incorporar medidas de esta Directiva.

Actualmente, los controles de productos alimentarios se realizan de acuerdo con la legislación de cada uno de los Estados miembros de la CE. El Mercado Único Europeo, establecido el 1 de enero de 1993, implica un espacio sin fronteras interiores en el que esta garantizado la libre circulación de capitales, servicios, mercancías y también de personas. En el intercambio de productos alimenticios, a fin de que los resultados de los análisis que realizan los organismos de control de los diferentes Estados sean reconocidos mutuamente, es necesario instaurar un sistema de normas de calidad común para todos los laboratorios.

Según la Directiva del Consejo 93/99/CEE (DOCE del 24/11/93), los Estados miembros de la CE deberán tomar las medidas para garantizar que los laboratorios en los cuales se ha confiado el control oficial de los productos alimen-

tarios cumplen los criterios generales de funcionamiento establecidos en la norma europea EN 45001, y trabajan de acuerdo con los principios de las BPL recomendados por la OCDE (Sección II del Anexo 2 de la Decisión del Consejo de la OCDE del 12 de mayo de 1981).

En el DOCE de 16/12/92 se publicó el Dictamen sobre la propuesta de Directiva del Consejo sobre las medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimentarios. Esta Directiva entró en vigor el mismo día que la de libre circulación de las mercancías.

En el Estado español, en el BOE de 11/02/93 se publicó el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero por el cual se regula el control oficial de los productos alimentarios, que tiene por objeto comprobar la conformidad de los productos alimentarios con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales y a proteger los intereses de los consumidores.

2. Interés de la garantía de calidad para el sector agroalimentario

La calidad total de la empresa es una idea conceptualizada internacionalmente bajo la denominación de GARANTÍA o ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. Se define como el conjunto de acciones preestablecidas y sistemáticas, necesarias para dar la confianza apropiada de que un producto o servicio satisfará las exigencias relativas a la calidad. Por CALIDAD se entiende la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a un objeto, servicio o proceso, que permiten apreciarlo como igual, mejor o peor que los restantes de su especie.

Este concepto responde a la filosofía actual de los especialistas en control de calidad que afirman que LA CALIDAD NO SE CONTROLA, SINO QUE SE FABRICA. La base de esta afirmación es la creencia de que si una empresa define claramente sus objetivos de calidad en sus productos, establece todos los procesos que se han de seguir para conseguirlos y especifica los controles necesarios para llevar a término cada punto, el producto o servicio tendrá forzosamente la calidad requerida.

Actualmente la calidad es más una exigencia que un deseo. La calidad se ha convertido incluso en un indicador social, tecnológico y económico de un Estado, una industria o un servicio. No hay más que recordar la confianza que da saber que un vehículo ha estado construido en determinado país, o que una verdura procede de una determinada zona.

Dentro de una gran empresa puede aplicarse un sistema de garantía de calidad a una determinada línea de productos, no es necesario su aplicación a todo el conjunto de la empresa. El origen de este sistema de garantía de la calidad hay que buscarlo en las relaciones fabricante-cliente. El cliente, al adquirir un producto o servicio de una empresa, ha de asegurarse que esta dispone de los métodos de producción que le permiten cumplir las especificaciones pactadas, de forma regular y segura.

Las industrias aeroespacial y nuclear han estado pioneras en la implantación de los sistemas de garantía de calidad. Estos sistemas también pueden aplicarse a la industria agroalimentaria —desde un matadero a una empresa de conservas o de distribución— siempre y cuando se respeten las características específicas, como ya lo hacen algunos países.

Un sistema de garantía de calidad en la agricultura sería, por ejemplo, la reglamentación francesa de la agricultura ecológica, que describe los procedimientos, las normas y las prácticas autorizadas en el cultivo, así como la forma de controlarlos. Para controlar la denominación ecológica resulta mucho más fácil controlar el procedimiento seguido durante el cultivo del producto que no certificar el producto acabado a través del análisis de sus características químicas.

No hay duda que la implantación de estos sistemas supone un considerable aumento de costos para las empresas, aunque a la larga son fácilmente amortizables, puesto que —tal como veremos— producen beneficios, especialmente si se contabilizan los costos actuales por falta de calidad. Estos argumentos son perfectamente aplicables a las empresas del sector agroalimentario.

De la misma manera que las empresas agroalimentarias ya disponen de algún tipo de certificación para sus productos (labels, denominaciones específicas, certificados de conformidad, etc) y de acreditaciones para sus laboratorios, es preciso que en breve plazo puedan beneficiarse de certificaciones de sus sistemas de garantía de calidad. Esto, sin duda, reforzará su posición en el mercado tal y como ya ha sucedido en otros sectores.

Las ventajas que pueden reportar los sistemas de garantía de calidad en las empresas agroalimentarias pueden clasificarse de la siguiente manera:

Ventajas externas:

- Aumento de la credibilidad de la empresa en el mercado.
- Mejora de las relaciones en el intercambio intracomunitario y en la exportación a terceros países.
- Mayor confianza de los organismos públicos de control de las empresas.

Ventajas internas:

- Mejora de la definición de los cometidos del personal.
- Motivación del personal.
- Disminución de los costos por optimización de los procesos.
- Obtención de productos más segura, por mayor prevención de riesgos.
- Obtención de pólizas de seguro en mejores condiciones por la disminución de los riesgos.

3. La calidad total en el laboratorio analítico agroalimentario

La CALIDAD en el laboratorio analítico se puede definir como el conjunto de características de la información generada, en los ensayos y calibraciones, que satisfacen las demandas y exigencias del organismo público o privado, del cual depende, o del cliente o usuario.

La CALIDAD TOTAL en el laboratorio analítico comprende diferentes elementos como son la GARANTÍA DE LA CALIDAD, el CONTROL DE LA CALIDAD y la EVALUACIÓN DE LA CALIDAD.

La GARANTÍA DE LA CALIDAD es el conjunto de actividades (principalmente en las BPL) pensadas para proporcionar al cliente la seguridad de que el resultado obtenido tiene unos requerimientos (especialmente en exactitud y

representatividad) perfectamente definidos y con un determinado grado de confianza. La UNIDAD DE GARANTÍA es la encargada de llevar a término este concepto.

La Garantía de Calidad se lleva a cabo a través de un PLAN preestablecido, que ha de estar descrito detalladamente en el MANUAL DE GARANTÍA DE CALIDAD del laboratorio.

EL CONTROL DE LA CALIDAD es el conjunto de actividades para comprobar que el nivel analítico tenga el nivel de calidad previamente establecido. Se efectúa por el mismo personal del laboratorio que realiza las determinaciones, a través de gráficos o sistemas de autocontrol por exclusión de los resultados inaceptables, por ejemplo.

La EVALUACIÓN DE LA CALIDAD es el conjunto de acciones encaminadas a valorar si las actividades de Control de la Calidad se realizan de manera adecuada y eficaz. Se puede realizar, bien a través de AUDITORIAS INTERNAS que realiza el personal responsable de la Unidad de Garantía de la Calidad, o con INTRACALIBRACIONES de muestras, o bien por AUDITORIAS EXTERNAS, a través de ACREDITACIONES o con ejercicios de INTERCALIBRACIÓN. La Acreditación es el reconocimiento de que un laboratorio es competente para realizar un determinado tipo de análisis.

4. Necesidad de implementación de las BPL para obtener mejores productos agroalimentarios

Hasta ahora, el análisis de los productos agroalimentarios se limitaba a la determinación de sus características analíticas. Actualmente, en todo el mundo, existe una tendencia creciente a garantizar el nivel de seguridad del producto (mediante medidas de mejora y control de la calidad del producto en sí) y de la competencia técnica de los proveedores y, por tanto, de sus laboratorios de control de calidad. De acuerdo con esto, se deben tomar medidas para garantizar la seguridad y la calidad del producto final.

No basta con controlar el producto final, cosa que representa el CONTROL DE MERCADO mediante su análisis tal como se efectúa en el LABORATORI AGRARI con la colaboración del SERVEI DE PROTECCIÓ A LA QUALITAT o del SERVEI DE FRAUS. Se debe, además, hacer una valoración de los laboratorios que controlan los productos a la salida de línea de producción, hecho que comporta su inscripción en un registro, la inspección periódica, control continuado de sus sistemas de análisis y del instrumental, que se completa con la expedición de un certificado que avala dicho laboratorio delante de sus respectivos clientes. Esta es la misión que tiene encomendada el REGISTRE DE LABORATORIS AGROALIMENTARIS DE CATALUNYA.

El control de laboratorios, efectuado de manera adecuada, forma parte de una política general de la calidad de los productos agroalimentarios, indispensable en cualquier país moderno, y fundamental para el desarrollo del concepto del mercado interior europeo. En el DIARIO DE LA CEE 89/C 267/03 del 19/10/89, se indica que en Europa existen 10.000 laboratorios de pruebas, y que las regiones menos desarrolladas industrialmente tienen pocos organismos competentes que certifiquen y controlen a los laboratorios —siendo esta una parte esencial de la estructura del mercado interior—, y señala, además,

que la CEE deberá garantizar que se llene este vacío. La misma Directiva Comunitaria asegura que las pruebas de control, certificaciones de laboratorios y las inspecciones pueden disminuir los riesgos de productos defectuosos, y por tanto, también la probabilidad de producir daños.

Las actividades de control y registro de laboratorios son complementarias a las de control de productos y, por tanto, de igual importancia. Como consecuencia, la Directiva Comunitaria mencionada indica que se debe obligar al fabricante —a través de la legislación técnica— a garantizar que tomen las medidas preventivas respecto de los productos acabados. La importancia que se da a este control es tal que, algunos estados miembros de la CEE, exigen, además del control del producto por parte del propio laboratorio, la intervención de otro laboratorio externo.

Un buen laboratorio de control aumenta la capacidad competitiva del producto y disminuye los costos derivados de la falta de calidad (como retiradas del mercado, inmobilizaciones, garantías al cliente, etc). Actualmente, muchas empresas están invirtiendo de manera voluntaria en sistemas de producción y control de calidad para aumentar su eficacia, reducir costos y fomentar la reputación de fiabilidad. Por esto, los gestores de las empresas desean que algún organismo oficial contraste las actividades analíticas de sus laboratorios (Diario de la CEE 89/C 267/03).

La Administración tiene interés en avalar la calidad de los productos agroalimentarios y garantizar los medios de control en la misma fábrica a fin de proteger los intereses públicos como la salud, la seguridad alimentaria, y la protección al consumidor en general. En esta línea, la idea que se está imponiendo en Europa es que "competencia y transferencia crean confianza". La competencia se obtiene mediante ejercicios de intercalibración, controles analíticos y, en definitiva, aplicando programas de garantía de calidad correctos. Por otra parte, la transparencia se consigue facilitando el acceso a la información.

Actualmente en la CEE existen 8 redes de acreditación. Las nuevas directivas que se van publicando indican que estas redes de acreditación deben extenderse a toda la Comunidad, aumentándolas y estimulándolas hasta llegar a un reconocimiento mutuo entre redes estatales de laboratorios. Por todo esto, la creación de redes estatales y, en consecuencia, de redes autonómicas, es imprescindible para llegar a tener un buen sistema de control.

Es tanta la importancia que se da a estos controles por parte de la CEE que se está estudiando —desde el punto de vista presupuestario— la necesidad de tomar medidas que permitan evitar el retraso acumulado en el desarrollo de las estructuras mencionadas, ya que la CEE apoya la creación y puesta en marcha de las unidades de certificación para así finalmente obtener productos de calidad con la marca CEE.

Así pues, la NECESIDAD DE IMPLEMENTAR las BPL como sistema unificado de funcionamiento y de gestión de laboratorios viene dada por la necesidad de garantizar productos de calidad y establecer esquemas de funcionamiento equivalentes entre laboratorios de diferentes países, laboratorios que están dirigidos por técnicos con formaciones diversas —tanto de nivel como de titulación universitaria— y con conocimientos básicos diferentes. Las BPL, además, son el nexo común a través del cual un día todos los técnicos podrán intercambiar informaciones y resolver conflictos.