

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

SIO'92. II FORUM INTERNACIONAL DEL ACEITE

Dentro del II Salón Industrial Oleícola "SIO'92", que se celebró en el Palacio de Ferias y Congresos de la Feria de Reus, tuvo lugar durante los días 13, 14 y 15 de mayo de 1992 el II FORUM INTERNACIONAL DEL ACEITE, dirigido a todos los especialistas del sector, tanto españoles como extranjeros.

Este Forum constó de 5 grandes apartados:

- 1.- Aceite de Oliva.
- 2.- Aceites vegetales.
- 3.- Grasas animales.
- 4.- Físico-Química y tecnología industrial de aceites y grasas.
- 5.- Comercialización, distribución y problemática del sector de los aceites.

El programa de conferencias que se desarrolló fue el siguiente:

Día 13 de mayo (mañana).- Salón de Congresos:

TEMA: Aceite de Oliva.

"Problemas actuales y perspectivas: hacia una ineludible política de calidad".

Presidente-Moderador:

- Sr. Fausto Luchetti, Dtor. Ejecutivo del COI.

Conferenciantes:

- Sr. Francisco Sensat, Presidente de ASOLIVA (Asociación Española de Exportadores de Aceite de Oliva).

- Sr. Jaime Ybarra, Presidente de la Asociación Española de Envasadores de Aceite de Oliva.

- Prof. Francisco Grande Covián, Dpto. de Bioquímica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Zaragoza.

- Sr. Ramón Flix, Presidente del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Borges.

Día 13 de mayo (tarde).- Salón de Congresos:

ASAMBLEA ANUAL DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA ASOCIACION ESPAÑOLA DE ENVASADORES.

TEMA: Físico-Química y Tecnología Industrial de Aceites y Grasas.

Presidente:

- Sr. José Manuel Martínez Suárez, Ex-director del Instituto de la Grasa y sus Derivados, Sevilla.

Conferenciantes:

- Prof. Jordi Graells Sarlé, Profesor Titular del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la E.T.S.I.A., U.P.C., Lérida.

"Parámetros de calidad del aceite de oliva virgen con denominación de origen "Borges": influencia del proceso de extracción".

- Sr. Enrique Graciani Constante, Jefe de la Unidad de Caracterización y Calidad de los Alimentos del Instituto de la Grasa y sus derivados (C.S.I.C.), Sevilla.

"La calidad del aceite de oliva virgen. Posibles nuevos criterios para su evaluación".

- Sr. Pere Cabré i Cabré, Químico.

- Sr. Antoni Massó i Maresch, Químico-Director Técnico de MASSO ANALITICA, S.A.

"Determinación de la estabilidad a la oxidación de los aceites y las grasas".

Día 14 de mayo (mañana).- Salón de Congresos:

TEMA: Aceites vegetales.

Presidente:

- Sr. Russel Mildon, Jefe de la División de Semillas Oleaginosas y Proteaginosas, Dirección General de Agricultura, Comisión de las Comunidades Europeas.

Moderador:

- Sr. Angel Vallín García, Presidente de la Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de las Oleaginosas y su Extracción (AFOEX).

Coordinador:

- Sr. Antonio Vallverdú, Comité Organizador de SIO'92.

Conferenciantes:

- Sr. Arno Partner, Director de "American Soybean Association" en España.

"El mercado de aceite en España después del Standstill".

- Sr. B.A. Elías, Dtor. Regional de PORIM (R.U.), Promoción y Comercialización del Aceite de Palma.

"Nuevos desarrollos en aceite de palma y aceite de palmiste en consumo humano".

- Sr. Javier Losantos, Presidente de la Asociación Nacional de Empresas Extractoras de Semillas de Soja (ANES).

"Consumo de aceites y grasas en España".

- Sr. Juan J. Francisco Polledo, Dirección Gral. de Protección de los Consumidores, Ministerio español de Sanidad y Consumo.

"Punto de vista nutricional de los aceites y grasas vegetales. Aspecto humano".

- Sr. Russel Mildon, Jefe de la División de Semillas Oleaginosas y Proteaginosas, Dirección General de Agricultura, Comisión de las Comunidades Europeas.

"Las oleaginosas en el marco del nuevo sistema de apoyo comunitario".

- Sr. José Eugenio González del Barrio, Subdirector Gral. Aceites y Cereales del Servicio Nacional de Productos Agrarios (SENPA).

"Los grandes cultivos ante la reforma de la PAC".

Día 14 de mayo (tarde).– Salón de Congresos:

TEMA: Comercialización, distribución y problemática del sector de los aceites.

Presidente:

– Sr. Mariano Maraver, Dtor. Gral. de Política Alimentaria, Ministerio español de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Moderador:

– Sr. José Pont, Dtor. Gral. de INDUSTRIAS PONT, S.A., Tárrega.

Coordinador:

– Sr. Antonio Vallverdú, Comité Organizador SIO'92.

Conferenciantes:

– Sr. Julio Eguizábal, Dtor. Marketing, AGRA, S.A.-UNILEVER.

"Situación de los aceites en Europa, comparativamente con España".

– Sr. Miguel Montserrat, Presidente de DIGSA.

"Panorámica de la distribución española en 1992".

– Sr. Mariano Regnard, Dtor. Gral. de KOIPE, S.A.

"Situación de los aceites en España".

– Sr. Albino Marugán, Dtor. Regional de PRYCA, S.A.

"La evolución de las marcas propias en España".

– Sr. Mariano Maraver, Dtor. Gral. de Política Alimentaria del Ministerio español de Agricultura, Pesca y Alimentación.

"Los aceites de oliva vírgenes, ¿producto de futuro?".

Día 14 de mayo (mañana).– Sala Gaudí-Fortuny:

TEMA: Físico-Química y Tecnología Industrial de Aceites y Grasas.

Presidente:

– Sr. José Manuel Martínez Suárez, Ex-director del Instituto de la Grasa y sus Derivados, Sevilla.

Conferenciantes:

– Sr. Arturo Cert Ventulá, Instituto de la Grasa y sus Derivados, Sevilla.

"Nuevas técnicas analíticas en el análisis de los aceites".

– Sr. Cristino Lobillo, Químico, Dtor. Técnico de OLEICOLA EL TEJAR. El Tejar de Benamejé, Córdoba.

– Sr. Antonio Molina Palacios, Dtor. Técnico de DE SMET ESPAÑA, S.A., Madrid.

"Nuevas tecnologías en la desodorización de los aceites".

Día 14 de mayo (tarde).– Sala Gaudí-Fortuny:

– Sr. Giancarlo Ricci-Rossi, S.A. FRACTIONNEMENT TIRTAUX, Fleurus (Bélgica).

"Fraccionamiento múltiple en seco: un proceso de modificación a bajo coste".

– Ing. Dipl. Ronald Eckardt, SKET SCHWERMASCHINENBAU MAGDEBURG G.m.b.H., Magdeburg (Alemania).

"Soluciones técnicas para el descortezado de las semillas oleaginosas, especialmente semillas de girasol y habas de soja".

– Dr. Tomás A. Michel Mayer, Dtor. de I+D APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS, S.A.

"Sistemas y metodologías para el tratamiento avanzado de aguas residuales industriales. Problemática del sector oleícola, soluciones y estrategias".

Día 15 de mayo (mañana).– Salón de Congresos:

TEMA: Grasas animales.

Presidente:

– Sr. Joan Ballvé i Ribera, Consejero de la Generalidad de Cataluña.

Moderador:

– Dr. Francesc Puchal, Catedrático de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Barcelona.

Coordinadores:

– Sr. Engelbert Borrás.

– Sr. Salvador Salrá.

Comité Organizador SIO'92.

Conferenciantes:

– Sr. Javier García Odriozola, Presidente de la Asociación Española de Fundidores de Grasas Animales.

"Estado actual del mercado de grasas animales en España".

– Sr. Joan Josep Tous i Arnavat, Dtor. Gral. de Producción de Industrias Agroalimentarias de la Generalidad de Cataluña.

– Sr. Enric Esteve, IRTA, Barcelona.

"Metodología para la determinación del valor calórico de las grasas en aves. Valor calórico en oleínas".

– Sr. Neville Chandler, Asesor Técnico de la N.R.A. para Europa, África y Oriente Medio.

"Producción y demanda de grasas animales en Estados Unidos".

– Sr. T. P. Pantzaris, Funcionario técnico principal responsable de la región mediterránea (R.U.)–Porim.

"Usos del aceite de palma y derivados en alimentación animal".

– Delegado de Sanofi Bioindustrias (Francia).

"Estado actual del mercado de grasas animales en Europa".

Esperemos que en siguientes celebraciones de SIO, este Forum Internacional continúe con la cuidada selección de los temas y siga contando con reconocidos profesionales del aceite.

II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE

Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Industria Alimentaria y Distribución

Organizado por la Asociación Nacional de Químicos de España durante los días 21, 22 y 23 de octubre de 1992, se ha celebrado en Burgos el II Congreso Internacional de Química de la ANQUE. En él, se desarrollaron un total de 237 comunicaciones que fueron agrupadas en las siguientes secciones:

– SECCION PRIMERA: Industria manufacturera, conservación y proceso de alimentos. Bienes de equipo.

– SECCION SEGUNDA: Análisis de alimentos y gestión de calidad.

- SECCION TERCERA: Salud alimentaria. Nutrición. Dietética. Hábitos alimentarios.
- SECCION CUARTA: Envasado y empaquetado.
- SECCION QUINTA: Distribución comercial. Estudio de Mercados. El Acta Unica Europea.
- SECCION SEXTA: Tratamiento y aprovechamiento de residuos.

- SECCION SEPTIMA: Derecho alimentario. Educación del consumidor. Aceptabilidad.

Por parte del Instituto de la Grasa, se presentaron 4 trabajos recogidos en la sección segunda y dentro del capítulo de Posters:

- "Análisis cromatográfico de productos de oxidación de clorofilas" por B. Gandul-Rojas, L. Gallardo-Guerrero y M. I. Mínguez-Mosquera.

- "Control por HPLC de pigmentos carotenoides, clorofílicos, y complejos metaloclorofílicos en el aceite de oliva virgen" por L. Gallardo-Guerrero, B. Gandul-Rojas y M.I. Mínguez-Mosquera.

- "Evolución del color y naturaleza de los pigmentos durante la maduración del fruto del pimiento" por D. Hornera-Méndez, J. Garrido-Fernández y M. I. Mínguez-Mosquera.

- "Medida de color en pimentón" realizado por M. Jarén-Galán, J. Garrido-Fernández y M. I. Mínguez-Mosquera.

La alta calidad científica y buena organización, hacen presagiar un futuro prometedor a este tipo de Congresos.

GIA 92, MATIC 92 Y SIEL 92

GIA 92 (9º Salón Internacional de Ingeniería Industrial Alimentaria y Biológica), MATIC 92 (14º Salón Internacional de Materiales y Técnicas para la Industria y el Comercio de los Productos Cárnicos) y SIEL 92 (16º Salón Internacional del Equipo Lácteo) abrieron sus puertas del 27 al 30 de octubre de 1992, en el Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles de París, para presentar, en un único lugar y en las mismas fechas, la mayor concentración de equipos al servicio de la industria alimentaria y de las bebidas.

En una superficie de 100.000 m², 1.540 expositores, entre ellos un 40% extranjeros, presentaron sus equipamientos y procesos a 62.692 visitantes, de los que un 25% eran extranjeros procedentes de 75 países. Los más representados fueron los Países del Este, Bélgica y España, seguidos de Italia y Alemania. Paralelamente se celebró el SIAL, Salón Internacional de la Alimentación, en la misma semana y en Paris-Nord Villepinte.

Los salones GIA, MATIC y SIEL, reunidos por primera vez en un mismo lugar y en las mismas fechas, han permitido presentar a los visitantes profesionales una oferta internacional completa del conjunto de equipamientos, procesos y servicios para todas las industrias alimentarias. Desde la producción hasta la distribución alimentaria, los visitantes han podido sacar provecho durante una semana de un conjunto de salones complementarios organizados en París.

Así pues, SIEL-GIA-MATIC y el SIAL han constituido

la BIENAL INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

SIEL-GIA-MATIC y EQUIP'MAG (equipos para las tiendas) y el PLV presentaron un CONJUNTO COHERENTE DE MATERIALES Y EQUIPOS DE LA PRODUCCION A LOS PUNTOS DE VENTA.

Los expositores presentaron equipamientos y procesos, o bien específicos de unas ramas (Productos Cárnicos, Frutas y Verduras, Panadería-Pastelería, Leche y Productos Lácteos...), o bien polivalentes multi-ramas (Acondicionamiento, Control y mando de fabricación, Mantenimiento, Logística, Automatización, Higiene...).

Además de los numerosos visitantes que acudieron a SIEL-GIA-MATIC 92, el SIEL acogió a un gran número de delegaciones internacionales, que reunían a responsables de los poderes públicos y jefes de empresas de numerosos países: Alemania, Portugal, Estados Unidos, Canadá, Méjico, Venezuela, Turquía, Irán, Arabia Saudí, Marruecos, Uganda, Japón, Taiwán, Corea, Polonia, Rumanía, Hungría, Bulgaria, Rusia...

Más que nunca, los salones SIEL, GIA, MATIC dieron fe del papel esencial que desempeña la evolución tecnológica de los equipamientos y procesos en el desarrollo de los productos alimentarios. Durante 4 días se sucedieron:

- Concurso Internacional Innovación & Tecnología Alimentaria (8 galardonados).

- Trofeos SIEL (8 galardonados).

- Conferencias y seminarios en torno a temas mayores, teniendo en cuenta las preocupaciones de los industriales: análisis y control alimentario, higiene, medio ambiente, legislación europea...

El éxito obtenido por SIEL-GIA-MATIC 92 tiene varios orígenes: Una presentación exhaustiva del conjunto de equipamientos y procesos para todas las industrias alimentarias, un alto nivel tecnológico de los equipamientos y procesos presentados, una promoción internacional sostenida durante un año con el fin de sensibilizar a los dirigentes de empresa interesados como dirección industrial, dirección de investigación y desarrollo, dirección de fábrica, servicios técnico-comerciales y una sinergia con el SIAL, en particular en términos de comunicación internacional, por citar los principales.

Este Mundial de los Equipamientos y Procesos para la industria alimentaria tendrá su próxima cita del lunes 24 al viernes 28 de octubre de 1994, en el Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles, en París.

Para cualquier información complementaria, dirigirse a:

- SEPAIC
1, rue du Parc
92300 LEVALLOIS PERRET
Tel.: 46 68 51 00
Fax: 47 37 74 47

o a:

- PROMOSALONS
Avd. General Perón, 26
28020 MADRID
Tels.: 555 96 31 / 555 96 74
Fax: 555 96 22

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

CINCUNETENARIO DE LA AFECG. JORNADAS CHEVREUL

La Association Française pour l'Etude des Corps Gras (AFECG), organiza del 12 al 13 de mayo de 1993 las Jornadas Chevreul que coinciden con el 50º aniversario de la creación de esta asociación dedicada al estudio de las materias grasas.

Las jornadas se celebrarán en la Union Internationale des Chemins de Fer, París, y cuentan con la participación de varias instituciones científicas francesas: ESACG (Ecole Supérieure d'Application des Corps Gras), CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), IRHO (Institut de Recherche pour les Huiles et Oléagineux) e ITERG (Institut des Corps Gras).

El desarrollo de conferencias y posters, se hará de acuerdo al siguiente programa:

Miércoles 12 de mayo 1993:

8:30.- Recepción a cargo de F. Loury, Presidente de la AFECG, PDG CARGILL-FRANCE.

9:00.- Historia de la AFECG: por J.-P. Wolff.

"Los productos, su economía"

(Presidente de la sesión: F. Loury)

9:30.- Tabla de conjunto sobre las materias grasas y su economía. (J. -C. Barsacq, Fédération Nationale des Industries de Corps Gras).

10:15.- Tortas de oleaginosas y harinas animales en alimentación animal. (M. Carlier, Syndicat de l'Alimentation Animale).

10:45.- Posters.

11:15.- Proteínas vegetales en la alimentación humana. (G. Vermeersch, GEPV).

11:45.- Aportes alimentarios aconsejados (lípidos y proteínas), G. Pascal, CNERNA.

12:15.- Productos aligerados y dietéticos. (F. Zwoboda, Groupe FERRUZZI).

"Procedimientos"

(Co-presidentes de la sesión: J.P. Helme y M. de Berchoux)

14:30.- El Cincuentenario del ITERG. (J.-P. Helme, Presidente del ITERG).

14:45.- Trituración y refinado. (A. Mongredien, CARGILL-FRANCE y J. Denise, Groupe FERRUZZI).

15:15.- Posters.

15:45.- Modificación de las materias grasas por catálisis enzimática: Interesterificación y desacidificación. (J. Graille, CIRAD).

16:15.- Cincuentenario del IRHO, (M. de Berchoux, ex-Director del IRHO, Costa de Marfil).

16:30.- Asamblea General de la AFECG.

Jueves 13 de mayo de 1993.

"Métodos analíticos y calidad"

(Presidente de la sesión: B. Entressangles, Université de Bordeaux I)

9:00.- El Cincuentenario de la ESACG. (B. Entressangles).

9:15.- ¿Para qué sirve el análisis? (J.-B. Chazan, ITERG).

10:00.- Del control-calidad a la seguridad-calidad. (J. Klere, ASTRA-CALVE).

10:30.- Posters.

11:00.- Evolución de los métodos analíticos. Perspectivas. (F. Mordret, ITERG).

11:30.- Métodos enzimáticos de análisis. (N. Combe, ITERG).

12:00.- Automatización en la producción.

"Utilización no-alimentaria de materias grasas"

(Presidente de la sesión: F. Loury)

14:00.- Perspectivas de la lipoquímica. (A. Lessaichere, SIDOBRE-SINNOVA).

14:30.- Los Diésteres, carburantes. (J. Parmentier, Sté. ROBBE).

15:00.- Algunos mecanismos de acción de tensioactivos. (P. G. de Gennes, Premio Nobel de Física, 1991).

16:20.- Imposición de la Medalla de Oro Chevreul a P.G. de Gennes.

Para mayor información se pueden dirigir a:

- A.F.E.C.G.
118, avenue Achille Peretti
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
(FRANCE)
Tel.: 46 41 05 44
Fax: 46 37 15 60

SIMPOSIO SOBRE ANALISIS DE LIPIDOS Y LIPOPROTEINAS ORGANIZADO POR LA AOCS EN COOPERACION CON INRA E ITERG

Tendrá lugar del 15 al 17 de septiembre de 1993 en el Palacio de Congresos de La Grande Motté, France.

El Simposio, que presentará los diferentes aspectos de las técnicas analíticas más modernas, tendrá un carácter práctico-orientado, con la posibilidad de un amplio intercambio de ideas entre participantes e invitados.

Especialmente adecuado para químicos, tecnólogos de alimentos, técnicos relacionados con control de calidad y técnicos de investigación.

Para más información dirigirse a:

- AOCS Headquarters
Education/Meetings Department
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489 USA
(Fax: 1 217 351 8091)

1993 IFSCC INTERNATIONAL CONFERENCE "BIOCOSMETICS-SKIN AGING"

La Sociedad Española de Químicos Cosméticos (SEQC) asume de nuevo la responsabilidad de organizar en 1993 la International Conference de la IFSCC (International Federation Societies of Cosmetic Chemists). El 14º Congreso fue celebrado en Barcelona en 1986.

El tema elegido para desarrollar en esta Conferencia Internacional ha sido "Biocosmetics and Skin Aging" y se celebrará en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Platja d'Aro (Girona, España) entre los días 21 y 23 de septiembre de 1993.

Simultáneamente al desarrollo del programa científico, tendrá lugar una Exposición Técnica que dará a conocer las últimas novedades en la Industria Cosmética; igualmente, habrá un stand dedicado a la demostración de la Base de Datos Kosmet. También se han organizado diversos actos sociales durante los días de la Conferencia.

El precio de la inscripción es de 65.000 ptas. para miembros de la IFSCC, de 70.000 para no miembros y de 37.000 para acompañantes, siempre y cuando se realice antes del 15 de junio de 1993, a partir de esta fecha los precios serán de 71.000, 77.000 y 41.000 ptas. respectivamente.

Dada la participación de importantes patrocinadores, instituciones colaboradoras y empresas del sector, así como de un selecto grupo de ponentes se puede pronosticar un éxito seguro a este encuentro.

Para mayor información dirigirse a:

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICOS COSMÉTICOS
1993 IFSCC International Conference
Pau Claris, 107 pral.
08009 BARCELONA (SPAIN)
Tel.: (93) 488 18 08
Fax: (93) 488 32 10

X REUNION NACIONAL DE LA S.E.F.V. Y III CONGRESO HISPANO-PORTUGUES DE FISIOLOGIA VEGETAL

La X Reunión de la Sociedad Española de Fisiología Vegetal (S.E.F.V.) y III Congreso Hispano-Portugués de Fisiología Vegetal tendrá lugar durante los días 21 al 24 de septiembre de 1993 en Pamplona, con sede en la Universidad Pública de Navarra, en la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud, Avd. Barañain s/n de Pamplona. Durante el desarrollo de dicha Reunión, se celebrará la Asamblea General Ordinaria de S.E.F.V. así como la elección de Presidente y nueva Junta directiva de la misma.

Las entidades organizadoras del Congreso son la Universidad Pública de Navarra (U.P.N.A.), la Universidad de Navarra (U.N.), la Universidad del País Vasco (U.P.V.), la Universidad Técnica de Lisboa (U.T.L.) y la ya nombrada S.E.F.V.

Las Conferencias y Mesas Redondas pretenden ofrecer una panorámica de los últimos avances en la Fisiología

Vegetal y su proyección en los diferentes ámbitos agronómico, biotecnológicos, forestal y medioambiental. La presentación de las comunicaciones, todas en forma de paneles, se completará en las Mesas Redondas, en las cuales se promoverá la discusión crítica y el intercambio de puntos de vista. En la organización de la presente Reunión, se ha pretendido recoger las sugerencias realizadas en Madrid sobre el desarrollo de las Mesas Redondas, por lo que se considera fundamental la participación de todos los autores en sus sesiones correspondientes, así como la total disposición a colaborar con los Coordinadores de Mesa facilitando, previamente al congreso, la información que en caso necesario fuera requerida.

En el Congreso se desarrollarán las siguientes secciones:

- Agronomía y silvicultura.
- Desarrollo y morfogénesis.
- Ecofisiología.
- Expresión genética.
- Fisiología del cultivo "in vitro".
- Fotosíntesis, respiración y reparto de asimilados.
- Metabolismo de nitrógeno.
- Nutrición mineral, absorción y transporte celular.
- Pared celular.
- Reguladores de crecimiento.
- Senescencia y fisiología post-cosecha.

Para información sobre instrucciones de preparación de resúmenes y paneles, inscripción, alojamiento y adicionales, contactar con la dirección del Congreso:

- Secretaría de la X Reunión del SEFV - III Congreso Hispano-Portugués de Fisiología Vegetal.
E.T.S. INGENIEROS AGRONOMOS
Departamento de Producción Agraria
Universidad Pública de Navarra
Campus de Arrosadía
31006 PAMPLONA (ESPAÑA)
Tel.: (948) 15 15 17
Fax: (948) 15 11 61

IX CONGRESO NACIONAL DE QUIMICA

La Asociación Nacional de Químicos de España (ANQUE) organiza en Sevilla del 26 al 29 de septiembre de 1993 el IX Congreso Nacional de Química, en colaboración con la Federación Europea de Ingeniería Química, Consejo General de Colegios Químicos y diversas entidades públicas y privadas.

El tema propuesto en este Congreso es QUÍMICA AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA, y tiene planteado como objetivos, estudiar, desde las características de los suelos hasta los aspectos relativos al consumo de alimentos, para proporcionar una visión de conjunto del Sector Agroalimentario y a la vez, constituir un buen punto de encuentro para quienes desarrollan su actividad en este campo. Está especialmente dirigido, por tanto, a científicos, técnicos, empresarios y profesionales de los Sectores Agrícola y de la Alimentación.

Para llevar a cabo estos objetivos, el Congreso se desarrollará mediante conferencias, mesas redondas y sesiones de presentación de comunicaciones, tanto orales como en cartel (poster). Las secciones que abarca son las siguientes:

- 1.- El suelo y el agua como recursos agrícolas. Uso. Conservación.
- 2.- La planta: aspectos bioquímicos y fisiológicos.
- 3.- Productos agroquímicos: formulaciones, aplicaciones e impacto ambiental.
- 4.- Subproductos y residuos (agrícolas, forestales, ganaderos, industriales, etc.). Características y usos.
- 5.- Métodos de análisis: desarrollo; normalización. Control de Calidad.
- 6.- El agua en la industria alimentaria: Composición, acondicionamiento, usos y gestión. Depuración.
- 7.- Características y composición química de alimentos y bebidas. Sus modificaciones.
- 8.- Aspectos químicos y tecnológicos de la industrialización de alimentos y bebidas.
- 9.- Nutrición, toxicología e higiene alimentaria. Control microbiológico. Aspectos legales.

Para más información, ponerse en contacto con la secretaría del Congreso:

- IX CONGRESO NACIONAL DE QUIMICA
Secretaría.
Avd. Presidente Carrero Blanco, 22, 1º C.
41011-SEVILLA
Teléfono/Fax: (95) 445 20 80.

OTRAS NOTICIAS

VII PREMIO INTERNACIONAL MENENDEZ Y PELAYO 1993

La Universidad Internacional Menéndez y Pelayo instituye, con carácter anual, el Premio Internacional Menéndez y Pelayo, que en su VII edición de 1993 se convoca de acuerdo con las siguientes bases:

- 1.- El premio se otorga para distinguir a personalidades destacadas en el ámbito de la creación literaria, artística o científica cuya obra escrita presenta una dimensión humanística capaz de evocar, en nuestros días, la de Menéndez y Pelayo.
- 2.- Podrá ser candidato al premio cualquier autor de lengua española o portuguesa que haya sido propuesto de acuerdo con estas bases.
- 3.- Podrán proponer candidatos al Premio las Universidades y Academias, así como otros Centros o Instituciones de España y demás países de Iberoamérica vinculados a la cultura literaria, humanística o científica, y también cada uno de los miembros del jurado. Las propuestas, convenientemente documentadas en cuanto a méritos de los candidatos, deberán remitirse al Rectorado de la UIMP antes del 1 de mayo de 1993.
- 4.- El jurado estará formado por los siguientes miembros:

- El Rector de la UIMP.
 - Tres Ex-Rectores de la UIMP. Caso de que los Ex-Rectores superaran este número, la Junta de Gobierno de la UIMP establecerá un turno rotatorio.
 - Una persona designada por la Real Academia Española de la Lengua.
 - El Presidente del Instituto de Cooperación Iberoamericana.
 - El Presidente de la Fundación Santillana.
 - El Presidente de la Fundación Cervantina de México, Eulalio Ferrer, o la persona en quien él delegue.
 - El Rector de una de las Universidades Iberoamericanas, en representación de todas ellas, designado por la Institución convocante.
 - La persona que haya obtenido el Premio Internacional Menéndez y Pelayo en la anterior convocatoria.
- 5.- Presidirá el jurado el Rector del UIMP que tendrá voto de calidad. Actuará como secretario del jurado, sin voto, el Secretario General de la UIMP.
- 6.- El Premio podrá declararse desierto, en cuyo caso será acumulable. No podrá fraccionarse ni concederse a título póstumo.
- 7.- El fallo del jurado, que será inapelable, se dará a conocer antes del 15 de junio de 1993. La entrega del Premio se realizará en Santander.
- 8.- El Premio consistirá en una dotación en metálico de cinco millones de pesetas y la Medalla de Honor de la UIMP.

9.- Tanto la actuación del jurado como todos los demás aspectos de procedimiento se regirán por un Reglamento interno, elaborado y aprobado por la Junta de Gobierno de la UIMP a estos efectos.

Para información y propuestas de candidaturas contactar con:

- Rectorado de la UIMP
Isaac Peral, 23
Tel.: (91) 592 06 00
28040 MADRID

Avd. de los Castros s/n.
Tel.: (942) 36 00 55
39005 SANTANDER

SERVICIO DE INFORMACION-DIFUSION DE AENOR

Este servicio tiene como objetivo informar puntualmente a la industria española de la aparición de aquella normativa y legislación nacional, europea e internacional, necesaria para que su empresa pueda competir al más alto nivel en los mercados exteriores.

La suscripción al Servicio de Información-Difusión de AENOR le permitirá recibir en su domicilio la relación de documentos sobre Normalización y Certificación, totalmente actualizados y correspondientes a su sector de actividad:

- Normas y proyectos de normas nacionales UNE.
- Normas y proyectos de normas europeas EN, ENV y HD.

- Legislación nacional (Reglamentación, órdenes ministeriales, etc.).
- Legislación comunitaria (Directivas, decisiones, etc.).

Los suscriptores de 1993 recibirán de forma gratuita un diskette con toda la información publicada durante 1992. El diskette irá acompañado de un manual de instrucciones que facilitará la búsqueda y localización de aquellos temas en los que esté interesado el suscriptor.

Para más información pueden dirigirse a:

- Servicio de Información-Difusión AENOR
C/ Fernández de la Hoz, 52
28010 MADRID
Tel.: (91) 310 48 51
Fax: (91) 310 36 95

EL GIRASOL SE CONVIERTE EN EL CULTIVO MÁS RENTABLE PARA EL AGRICULTOR ESPAÑOL DURANTE LA CAMPAÑA 93/94

El Girasol se presenta en esta campaña como la opción de siembra más interesante de entre todos los cultivos herbáceos. La ayuda media aprobada por la Comunidad Europea es de 295 ecus por hectárea, equivalente a 49.000 pts/Ha (para el valor de 1 ecu verde igual a 166,075 pts.), lo que supone un incremento del casi un 9% con respecto a la ayuda percibida por el agricultor durante la campaña pasada, aproximadamente 5.000 pts de aumento por Ha de rendimiento medio.

Además, el importe de esta ayuda frente a otros cultivos alternativos, como los cereales, representa 2/3 del valor total del girasol (ayuda más precio), lo que equivale a un seguro de cosecha, ya que se cobra por sembrar adecuadamente, independientemente de que las condiciones meteorológicas resulten o no favorables para la cosecha.

Para el presente año, se introduce como novedad más significativa la desaparición del imperativo de la pasada campaña de no sobrepasar las 1.141.000 Has cultivadas de girasol en nuestro territorio, si bien se mantiene la existencia de una superficie de referencia global de 8.083.000 Has en secano para toda España, y de 1.125.353 Has en regadío.

En contrapartida, se introduce la exigencia de que un 15% de la superficie global (referida a cereales, oleaginosas y proteaginosas), no sea cultivada. No obstante, los Reglamentos comunitarios posibilitan el uso de este 15% para la obtención de productos no destinados al consumo humano, ya que algunas empresas europeas están empezando a procesar aceites vegetales para la obtención del carburante ecológico, utilizable en el transporte público.

Por la superficie "retirada" se percibirá, además, una ayuda de 45 ECU por Ha, multiplicada por su índice de regionalización. Así, en el caso de la hectárea media, la ayuda sería de 18.683 pts.

Por otro lado, los pequeños agricultores (aquellos cuyas siembras no alcanzan las 92 Tm de cereales) podrán acogerse al denominado "sistema simplificado". Este otor-

ga la posibilidad de cultivar la totalidad de las tierras, si bien, la ayuda percibida queda reducida, de los 295 ecus verdes por Ha recibidos en el sistema general, a 242 ecus por hectárea media.

Una mayor información puede obtenerse de AFOEX (Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de las Oleaginosas y su Extracción), Diego de León, 34 - 28006 Madrid - Fax: 91 621424 y Tel.: 91 5631033.

NOVEDADES TÉCNICAS

EL ESPECTROMETRO DE MASAS HEWLETT-PACKARD MS "ENGINE" AHORA CON ELECTROSPRAY Y CONTROL POR PC

Hewlett-Packard ha incorporado dos nuevas prestaciones al Espectrómetro de Masas Cuadrupolo enfocado a la investigación MS Engine, el Electrospray MS (ES/MS) y el control del instrumento a través de un ordenador personal. El Electrospray MS hace posible el análisis de moléculas de alto peso molecular y el control por PC hace al MS Engine más fácil de utilizar y mucho más asequible.

Con la incorporación del Electrospray, las posibilidades del MS "Engine" incluyen GC/MS, LC/MS, IR/MS, EI, PCI, NCI, DIP y el nuevo ES/MS, todo bajo el control de un PC. Las opciones de FAB y DCI están disponibles para este equipo a través de otros suministradores.

El nuevo Electrospray MS analiza moléculas de pesos moleculares altos

El Electrospray MS incorpora una interfase de segunda generación diseñada por la Compañía Analytica of Branford Inc., reconocida líder en tecnología Electrospray. Por medio de la formación de moléculas de carga múltiple, el Electrospray extiende el rango de masas de las moléculas que se pueden analizar por la técnica de la espectrometría de masas cuadrupolar hasta moléculas grandes tales como proteínas y péptidos.

Entre las mejoras se incluyen, mejora de la sensibilidad y disociación inducida por colisión programable (CID). Estas mejoras hacen posible el análisis a niveles de detección muy bajos proporcionando información estructural por tan sólo una parte del coste de los instrumentos de triple cuadrupolo.

Nuevo Controlador PC para el MS "Engine"

La Chemstation MS de HP (Serie DOS) ofrece la posibilidad de trabajo en los últimos ordenadores personales HP Vectra 386 ó 486. Ambas Chemstations se sirven con el software completo para MS. Las impresoras de HP cumplen los requisitos del trabajo en el laboratorio. Existen unos sistemas preconfigurados con los que se



consiguen ahorros sustanciales de precio sobre la compra de los mismos equipos por separado.

El sistema de tratamiento de datos incluye:

- Una interfase gráfica de usuario Windows 3.1 de Microsoft (R) que simplifica el control del instrumento, tratamiento de datos y operación.
- Proceso Multitarea, que realiza distintas funciones al mismo tiempo, lo que incrementa la productividad de la investigación.
- Integración y Cálculo automáticos que facilitan y hacen más rápida la cuantificación.
- Una forma simple de introducción de información que crea informes cualitativos y cuantitativos estándar además de un programa más potente que emplea Excel de Microsoft para informes especiales cuando es necesario.
- Posibilidad de trabajar con otros programas científicos o de negocios para ampliar las posibilidades del laboratorio y su eficacia.
- Compatibilidad con productos de trabajo en red estándar, tales como CHemLan o software de Novel.

Espectrómetro de Masas Cuadrupolo para Investigación MS "Engine"

El GC/LC/MS MS "Engine" de HP ofrece niveles de sensibilidad y flexibilidad necesarios en tareas de investigación, uniendo ahora la facilidad de manejo gracias al control por PC. El HP MS "Engine" está diseñado para I & D, desarrollo de métodos y laboratorios de servicios que requieran sensibilidades a niveles de investigación.

Su versátil diseño proporciona al químico las últimas técnicas analíticas con múltiples opciones, permitiendo a los laboratorios añadir nuevas opciones conforme aparezcan.

Para más información:

- Hewlett-Packard Española, S.A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas. Madrid
Tel.: (91) 626 15 42

HEWLETT-PACKARD ENTRA EN EL MERCADO DE LA ELECTROFORESIS CAPILAR

Hewlett-Packard anuncia el lanzamiento del sistema HP 3D de Electroforesis Capilar (CE), un sistema totalmente automatizado que incorpora un nuevo detector de diodos, de alta sensibilidad, diseñado para detección "en capilar"; y los capilares HP de paso de luz ampliado que aumentan la sensibilidad tres veces sobre los capilares directos, sin sacrificar por ello la resolución.

Aunque el uso de la electroforesis capilar de alto rendimiento ha aumentado rápidamente desde la introducción del primer instrumento en 1989, la mayoría de los instrumentos de CE son utilizados para investigación. Según Hewlett-Packard la introducción del sistema de Electroforesis Capilar HP 3DCE ayudará a acelerar la transición de la tecnología CE de ser una herramienta de investigación a convertirse en una técnica analítica.

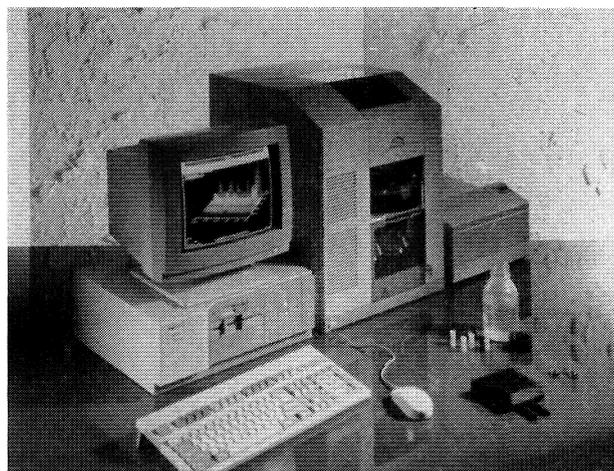
Desarrollado en la División de Analítica de Hewlett-Packard, Waldbronn, Alemania, el sistema HP 3DCE amplía la gama de los sistemas de separación analítica de HP, que hasta ahora incluía cromatografía de gases, de líquidos y cromatografía de fluidos supercríticos.

El sistema de Electroforesis Capilar HP 3DCE es ideal para los laboratorios de investigación y desarrollo de la industria farmacéutica y de biociencia, que pongan énfasis en los servicios analíticos o en el control de calidad (QA/QC). HP ofrece unos programas de formación y de aplicaciones para el soporte del sistema.

Algunas de las prestaciones y ventajas más relevantes del sistema de Electroforesis Capilar HP 3DCE son:

- Sensibilidad y rango de detección lineal. El nuevo detector de matriz de diodos "en-capilar" incorporado en el sistema de Electroforesis Capilar HP 3DCE realiza análisis cuantitativos y cualitativos de gran sensibilidad.

Los capilares de paso óptico ampliado de HP aumentan la sensibilidad 3 veces respecto de los capilares directos. Los sistemas ópticos han sido diseñados para minimizar la dispersión de la luz y el ruido, de forma que el rango de detección lineal es excepcionalmente amplio y pueden analizarse con éxito bajos niveles de impurezas.



– Automatización. El nuevo sistema automatiza desde la introducción de la muestra a la emisión del informe. Los parámetros para el muestreo automático, inyección múltiple, pre-acondicionado, rellenado del buffer "off-line", conmutación de polaridad, recogida de fracciones y programación simultánea del voltaje y la presión pueden ser pre-fijados y realizados en cualquier momento durante el análisis.

– Desarrollo de métodos. En cada análisis se pueden conseguir datos del espectro total (para la identificación y confirmación de los compuestos) y confirmación de la pureza de los picos. El algoritmo de pureza del pico agiliza el desarrollo de métodos mediante la determinación de la pureza de los picos no Gausianos, que frecuentemente tienen lugar en la electroforesis capilar.

– Manejo de la muestra. Se puede acceder a cualquiera de los 48 viales del carrusel para el muestreo automático y la recogida de fracciones. Los viales son sellados y la temperatura es controlada termostáticamente para evitar la evaporación y degradación de la muestra.

– Cambio de capilar y control de la temperatura. Los capilares pueden cambiarse en menos de 2 minutos, con un mecanismo de auto-alineamiento que asegura que el capilar se coloca precisamente en el paso de luz del detector. El sistema de enfriamiento por aire controla las temperaturas del capilar desde 10°C por debajo de ambiente hasta 60°C.

– Interfase del usuario. El sistema es controlado a través de una HP 3DCE ChemStation. Una interfase del usuario auto-explicativa guía al operador, paso a paso, a través de los procedimientos de operación y le muestra la situación del análisis en tiempo real. El software está basado en Windows de Microsoft (R) y ha sido diseñado para reducir el tiempo necesario para familiarizarse con el equipo y aumentar así la productividad.

– Rango de aplicaciones. En sus comienzos, la electroforesis capilar fue considerada adecuada, principalmente, para el análisis de macromoléculas biológicas. El sistema HP 3DCE, sin embargo, es adecuado también para la separación de compuestos tales como aminoácidos, drogas quirales, vitaminas, pesticidas, iones inorgánicos, ácidos orgánicos, tintes, tensioactivos, péptidos y proteínas, carbohidratos y fragmentos de restricción DNA, células completas y partículas de virus. El sistema puede también ser utilizado para validar o confirmar análisis cromatográficos, dada la diferencia en los mecanismos de separación.

Para mayor información:

- Hewlett-Packard Española, S.A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas. Madrid
Tel.: (91) 626 15 42