

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

TECNOLIVO 1995

Verona, 8-12 Marzo 1995

Dentro de la 97ª edición de la Feria Agrícola de Verona ha tenido lugar entre los días 8 y 12 de marzo la segunda edición de TECNOLIVO, salón dedicado al material de oleicultura y oleotecnica que se celebra conjuntamente con ENOTECH, el salón de la viticultura y la enología.

La edición de este año presentó a los operadores de la cuenca mediterránea, área de producción y de consumo del aceite de oliva, el material y equipamiento para el cultivo de los olivos, la recogida y el transporte de las aceitunas, las instalaciones de oleifacción y de envasado del aceite.

El hecho de que muchos oleicultores sean al mismo tiempo viticultores se aprovechó así para ofrecerles en el pabellón compartido con ENOTECH informaciones de actualidad sobre las principales novedades tecnológicas en este campo.

Asimismo, se aprovechó la ocasión para celebrar un importante encuentro sobre el tema *"El cultivo de la vid y del olivo para la conservación del paisaje y del territorio"*. El tema, íntimamente relacionado con la política de calidad de los dos productos, fue ampliamente debatido por numerosos expertos del sector entre los que cabe citar al Prof. Fontanazza, que colaboró activamente en la organización del encuentro.

OLEUM 95

Florenia , Marzo de 1995

La Feria Oleum 95 clausuró sus puertas el miércoles 22 de marzo de 1995, y contó con la presencia de unos 191 stands, entre ellos el del Consejo Oleícola Internacional (COI). Este certamen dedicado exclusivamente al olivo y al aceite de oliva ha conseguido en esta edición un éxito de participación elevado al ser un centro de atención muy importante del sector olivarero europeo.

A este Fórum europeo asistieron numerosos representantes y profesionales del sector de todas la regiones de Italia, así como autoridades nacionales e internacionales, que auguran mantener el prestigio de esta Feria para ediciones venideras.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

4º SALON INTERNACIONAL OLEICOLA, SIO'96

Del 28 al 31 de Mayo de 1996 se abrirán las puertas de la cuarta edición del Salón Internacional Oleícola, SIO'96;

feria monográfica sobre el aceite de oliva, aceites vegetales, materias grasas e industria auxiliar, que después de tres ediciones consecutivas y del notable crecimiento que ha experimentado, se espera que continúe consolidando el éxito alcanzado y subiendo de nivel.

Un año más, la organización del salón trabaja para mantener el prestigio conseguido en anteriores ediciones y seguir la línea de expansión internacional que ha marcado la evolución de este certamen desde su primera edición en 1990.

SIO'96 continúa mejorando los servicios, ampliando el equipamiento y ofreciendo un contacto más directo y fructífero entre proveedores y clientes.

El 4º Salón Internacional Oleícola pretende una vez más contribuir al relanzamiento del sector, desde su función como escaparate y plataforma de lanzamiento de maquinaria, tecnología, productores de aceite, asociaciones e instituciones.

4º Fórum Internacional del Aceite

Paralelamente al Salón Internacional Oleícola se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Reus el 4º Fórum Internacional del Aceite.

El Fórum contará con la presentación y debate de los temas más candentes relativos al sector, por parte de prestigiosos expertos y especialistas, tanto nacionales como internacionales.

Más información:

- FIRA DE REUS
- Salón Internacional Oleícola
- Apartado F.D.
- 43280 - REUS

II SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE "FRITURA DE LOS ALIMENTOS"

Madrid, 25-26 Enero de 1996

La Fritura de los alimentos es una tecnología culinaria, originaria de los países mediterráneos, que en la actualidad se ha convertido en una de las de máxima expansión a países y alimentos en los que hasta hace poco tiempo no era popular. Esta expansión se debe en gran parte al conocimiento en profundidad del fenómeno de penetración de la grasa en los alimentos fritos que demuestra que, cuando el proceso se realiza correctamente, teniendo en cuenta especialmente la adecuación de la temperatura y tiempo de fritura y la relación de superficie/volumen de alimento y de la grasa/alimento, se forma en éste una costra periférica que impide la penetración de la grasa caliente en el interior de la masa del alimento.

Es difícil resumir las consecuencias prácticas beneficiosas que este proceder tienen para el hombre, pero, de una manera general, podemos decir que, debido precisamente a la formación de la costra, el tiempo de actuación de la grasa caliente sobre el interior del alimento es muy reducido, por lo que la pérdida de valor nutritivo de los alimentos fritos es mucho menor que lo que ocurre con otros procesos culinarios. También lo es la cantidad de grasa que ingerimos en relación con la que consumimos con otros métodos culinarios.

Estas consideraciones fueron las bases por las que se organizó hace ocho años el primer Symposium Internacional sobre "fritura de los alimentos". En el tiempo transcurrido desde entonces han continuado los avances en el conocimiento científico de los distintos aspectos de este proceso del que quizás el hecho más importante sea las nuevas oportunidades que ofrece la fritura de los alimentos para manipular cuantitativa y cualitativamente la ingesta lipídica, lo que lógicamente incidirá positivamente en su relación con algunas enfermedades degenerativas.

Comité Científico Organizador

El Comité Científico Organizador del Symposium está compuesto por las siguientes personas:

Prof. G. Varela (Presidente Comité), Madrid.
 Dra. C. Dobarganes, Sevilla.
 Prof. E. Fedeli, Milán.
 Dr. B. Rossell, Leatherhead.
 Dr. G. Quaglia, Roma.
 Prof. J.L. Sebedio, Dijon.
 Prof. C. Cuesta, Madrid.

Temas

EL PROCESO DE LA FRITURA

- Aspectos físicos y fisico-químicos
- Tecnología de la fritura continua, discontinua. Catering.

CAMBIOS EN LAS GRASAS DE FRITURA

- Evaluación analítica.
- Frituras repetidas.
- Influencia de los componentes menores y aditivos.
- Legislación.

CAMBIOS EN LOS ALIMENTOS FRITOS

- Energía, macronutrientes y micronutrientes. Palatabilidad.
- Estudio comparativo de la fritura con otras técnicas culinarias. Influencia de los distintos factores del proceso: rebozado, relación volumen/superficie del alimento y de la grasa.

FRITURA Y SALUD

- Ideas actuales sobre el papel de la fritura en la prevención de algunas enfermedades degenerativas.
- La fritura en la Dieta Mediterránea.

- Fritura de los alimentos y cantidad y calidad de la ingesta grasa.
- Epidemiología de la posible relación fritura-salud.

Posibles Conferencias Generales

- Estado actual de la relación grasa-salud.
- Geografía e historia de la fritura.

Alojamiento

El alojamiento podrá realizarse en hoteles de diferentes precios, todos ellos ubicados cerca de la sede del Symposium y bien comunicados mediante transporte público.

Idiomas

Los idiomas oficiales del Symposium serán el español y el inglés. Habrá un servicio de traducción simultánea.

Información

D. José Manuel Avila Torres,
 II SYMPOSIUM INTERNACIONAL
 SOBRE "FRITURA DE LOS ALIMENTOS"
 Fundación Española de la Nutrición,
 General Yagüe, 20, 4º A
 28020 MADRID (ESPAÑA)
 Tlfs.: (34) 1 556 01 63
 (34) 1 597 44 05
 Fax: (34) 1 597 44 04

1996 AOCS WORLD CONFERENCE & EXHIBITION ON OILSEED AND EDIBLE OIL PROCESSING

6-10 October, 1996, Istanbul

The Conference will focus on a review of current trends, emerging technologies, quality control issues as well as technology transfer and environmental aspects of oilseed and edible oil processing. General Chairperson for the Conference is Dr. Sefa Koseoglu, Texas A&M University, College Station, Texas, USA. Local chairperson is Mr. Taskin Tuglular, Unilever, Istanbul, TURKEY and Chairman, Vegetable Oils & Fats Industrialists Association.

Political reforms, peace treaties and emerging open markets all over the world, especially Eastern and Central Europe, the Middle East, South East Asia and Latin America have created tremendous growth opportunities in oilseed and edible oil processing industries. The majority of developing countries have a growing number of very dynamic, import/export-oriented, well-managed companies which are eager to establish joint ventures with developed countries to increase production, improve quality of their products, modernize their facilities and consequently feed their populations.

This unique conference will bring equipment manufacturers, processors, plant engineers, scientists and end-users from the US, Japan, Western Europe and developing, as underdeveloped countries to discuss the current management practices, technology transfer issues and joint venture opportunities, as applies to oilseed and edible oil processing.

The exhibition will provide an important forum to share information not available through literature on equipment and plant design, current trends, new technologies and final products.

Further information:

- Rebecca Richardson,
Phone: 217/359-2344
Fax: 217/351-8091

OTRAS NOTICIAS

UPCOMING MEETINGS

June 11-14, 1995: PREP'95 - 1995 International Symposium, Exhibit & Workshops on Preparative Chromatography, Ion Exchange, and Adsorption/Desorption Processes and Related Techniques. Sponsored by the Washington Chromatography Discussion Group. Location: Georgetown University Conference Center, Washington, DC.

March 31- April 4, 1996: 7th International Symposium on Supercritical Fluid Chromatography and Extraction. Sponsored by Supercritical Conferences. Location: Westin Hotel, Indianapolis, Indiana.

June 16 - 21, 1996: HPLC'96 - 20th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques. Sponsored by the California Separation Science Society. Location: Marriott, San Francisco, California.

April 14 -19, 1997: Genes and Gene Families in Medical, Agricultural and Biological Research. 9th International Congress on Isozymes. Sponsored by the Southwest Foundation for Biomedical Research. Location: Hilton Palacio Del Rio, San Antonio, Texas.

Contact:

Mrs. Janet Cunningham,
c/o Barr Enterprises,
P.O. Box 279,
Walkersville, MD 21793 USA
Tel.: (301) 898-3772; Fax: (301) 898-5596

APLICACION DE ALTAS PRESIONES EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

F-FE 145/94

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y

seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid.
Tel.: (91) 544 56 07
Fax: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T. R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 64

El desafío actual de la investigación y desarrollo en tecnología de alimentos es dar respuesta a las exigencias de los consumidores que de forma creciente demandan productos mínimamente procesados que mantengan unas características muy próximas a las de los productos frescos, que sean seguros, salubres y de alta calidad y además posean una prolongada vida útil. La aplicación de altas presiones a los alimentos se presenta muy prometedora para la conservación y modificación de éstos y es el tema que se aborda en un proyecto, actualmente en ejecución, del programa AAIR. Una investigación de los regímenes de presión, disponibles en los laboratorios de los participantes en el proyecto, puso de manifiesto que existía una amplia gama de tipos de bomba y capacidades utilizadas para la generación de la presión, así como diferentes volúmenes en el recipiente de presión. La relación entre la superficie y el volumen de los recipientes se identificó como un factor crítico para los perfiles de temperatura durante el tratamiento, así como los tipos de bomba y capacidades anteriormente citadas.

Los ensayos sobre **inactivación de microorganismos** por altas presiones indicaron que combinaciones de presión con temperaturas moderadas se presentaban como un medio efectivo para inactivar las células vegetativas. Se logró la inactivación de esporas después de iniciar la germinación inducida de las esporas mediante presión seguida de un tratamiento a altas presiones combinando con un moderado calentamiento (por ejemplo, 700-900 MPa a 45°C durante 15 min.). Las esporas de *Bacillus subtilis*, han sido, hasta la fecha, las más resistentes a las altas presiones.

Se ha estudiado con detalle el comportamiento de la **formación de gel** inducido mediante presión a partir de proteínas de alimentos. Por ejemplo, se ha observado que el desdoblamiento o agregación de β -lactoglobulina era parcialmente reversible en función del tiempo de almacenamiento, mientras que con concentrados de plasma de sangre y clara de huevo no era posible producir redes de gel inducidas por presión. Se ha comprobado que la aplicación de altas presiones a leche y productos lácteos influye sobre los tiempos de coagulación del cuajo, mientras que la inactivación de la polifenoloxidasas era altamente dependiente de las especies vegetales. Se ha desarrollado un proceso de escaldado a alta presión y se ha iniciado el diseño de un escaldador semicontinuo a alta presión. Los ensayos han demostrado que el escaldado a alta presión era ligeramente más efectivo que el escaldado convencional por inmersión en agua caliente en cuanto a la disminución del número total de gérmenes y a la pérdida de nutrientes.

Para más información:

Contactar con el Prof. D. Knorr, Berlin University of Technology, Department of Food Technology, Königin-Luise Strasse 22, D-14195 Berlín, Alemania.
Tel: 49-30-314-71250.
Fax: 49-30-832-7663.

CONTROL DE LEVADURAS CAUSANTES DE DETERIORO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

(F-FE 154/95)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid
Tel.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

El control de levaduras causantes del deterioro de alimentos y bebidas es el objetivo de un proyecto, en fase de ejecución, del programa AAIR de la Unión Europea. Se está trabajando en una colección de levaduras deteriorantes, aisladas a partir de vinos, aceitunas, jarabes y salsas amarillas con el fin de obtener cepas de referencia para la aplicación de técnicas rápidas de tipificación e identificación, así como para realizar ensayos de crecimiento bajo diferentes condiciones.

Una determinada cepa de *Zygosaccharomyces bailli* (ISA 1307) se mostró muy resistente al ácido sórbico y con ello se realizaron diversos estudios, así como con *Saccharomyces cerevisiae*. La primera creció en concentraciones de ácido acético de hasta el 3,5% y la segunda hasta el 1% a pH4. La presencia de ácidos acético o benzoico disminuyó el rango de temperaturas en el que estos microorganismos crecen, indicando que la viabilidad a alta o baja temperatura depende de forma muy estrecha de la presencia de conservantes. La temperatura óptima de crecimiento de *Z. bailli* es de 32°C y manifiesta un perfil de temperatura asociativo, por ejemplo, muerte y crecimiento coexistente en el rango de temperaturas 33-39°C. La presencia de etanol, ácido acético y ácido sórbico origina un desplazamiento de la temperatura letal a valores más bajos. Sin embargo, este efecto fue menos acusado en *Z. bailli* que en *S. Cerevisiae*. Ambas cepas tienen la capacidad de generar ácido benzoico durante su crecimiento en presencia de prácticamente cualquier ácido débil; se está investigando la relevancia fisiológica de este fenómeno. Cepas resistentes de *Z. bailli* y *Pichia membranaefaciens* pueden crecer en concentraciones de ácido sórbico de 650 ppm y la primera puede también crecer en 70% de glucosa.

Se han dado solamente unos pocos ejemplos de los logros que se están consiguiendo en este importante proyecto, deberá, pues, estar atento a futuras informaciones sobre este tema.

Para más información, contactar con:

Prof. V. Loureiro
Instituto Superior de Agronomia,
Dept. Botânica e Engenharia Biológica.
P. 1399 Lisboa Codex, Portugal.
Tel.: 351-1-3638161
Fax: 351-1-3635031

EVALUACION DE LOS ACEITES DE OLIVA Y GIRASOL

(F-FE 155/95)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria.
28040 Madrid
Tel.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Dos proyectos del programa AAIR tienen que ver con la evaluación y utilización de aceites vegetales. El primero se refiere a las beneficiosas propiedades nutritivas del aceite de oliva y el segundo a la utilización de aceites de girasol en los procesos de fritura.

Propiedades nutritivas del aceite de oliva (AAIR 1430)

Los trabajos preliminares sugieren que el colesterol que se origina a través de la dieta puede eliminarse de manera más rápida cuando la ingesta tiene un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados (MUFAs) y tanto las MUFAs como el aceite de oliva pueden ser beneficiosos en cuanto a reducir la aterogenicidad de la dieta. Se han realizado pruebas de aceptación de una serie de alimentos y han puesto de manifiesto que el aceite de oliva puede sustituirse, en recetas culinarias, por otros aceites y margarinas sin pérdida de palatabilidad. La comida enriquecida con MUFA durante un mes a voluntarios que se prestaron a participar en un estudio programado fueron aceptables para éstos. Se demostró que esta dieta era beneficiosa para reducir la presencia de colesterol en plasma, pero esto podía parcialmente ser debido a la disminución de la ingesta total de grasas. La disponibilidad de una gama mayor de alimentos enriquecidos con MUFA contribuiría en gran medida a una dieta con alto contenido en MUFA.

Para más información:

Dr. C.M. Williams,
The Nutritional Metabolism Research Group,
School of Biological Sciences, University of Surrey,
Guilford, GU2 5XH, Reino Unido.
Tel.: 0483-259735 - Fax: 0483-576978

Aceites de girasol para fritura industrial (AAIR 0678)

Para el proceso de fritura se han utilizado generalmente aceite de palma y/o parcialmente hidrogenados, lo que da origen a patatas "chips" o prefritas a la francesa con un alto contenido en ácidos grasos trans. Los ácidos grasos monoinsaturados (MUFAs), no tienen los mismos efectos sobre el colesterol que los ácidos trans, y de aquí el interés de utilizar aceite de soja (SO) y aceite de soja con un alto contenido en oleico (HOSO) en los ensayos de fritura industrial. Los resultados obtenidos hasta la fecha indican que las patatas "chips" fritas con SO, HOSO ó aceite de palma presentaban una buena calidad, pero hubo problemas durante el almacenamiento en el caso de la utilización de SO, debidos a la oxidación, por ejemplo, un intenso incremento de la rancidez tuvo lugar entre la 11ª y 16ª semana de almacenamiento. Por el contrario, la calidad de las muestras preparadas con HOSO era muy similar a la muestra de referencia.

Para más información, contactar con:

Dr. J L. Sebedio
INRA, Station de Recherche sur la Qualité des
Aliments de l'Homme, Unité de Nutrition Lipidique
17 rue Sully, 21034 Dijon. Francia.
Tel.: 80-63-31-10 - Fax: 80-63-32-23

LA MAYOR COSECHA DE SOJA DE LA HISTORIA EN LOS EE.UU.

La producción de semilla de soja en EE.UU. es, según el último Informe sobre Oferta y Demanda de Semillas de Soja, la más alta de todos los tiempos, de acuerdo con el Departamento de Agricultura norteamericano. La estimación, de más de 63 millones de toneladas métricas, representa con sensible diferencia la mayor cosecha en la historia de aquel país, superando en un 28 por ciento la del año pasado, que resultó muy dañada por las inundaciones. El récord anterior estaba en 61,5 millones de Tm conseguido en 1979. El suministro total que podrá ofrecerse este año se ha estimado en 67,2 millones de Tm contabilizando ciertos stocks de reserva.

En cuanto a producto triturado, se estima que en 1994/95 se alcanzará también la cifra más alta de todos los tiempos, con casi 35,8 millones de Tm. Las exportaciones podrán elevarse por tanto hasta 18,3 millones de Tm. La demanda total se sitúa en 57,2 millones de Tm.

Las existencias finales en esta última campaña han permanecido ligeramente por encima de los 10 millones de Tm. El año anterior, dichas existencias finales habían des-

cendido hasta 7,7 millones de Tm, la cifra más baja desde 1976, año en que la cosecha fue de apenas 35 millones de Tm poco más de la mitad de la cosecha ahora conseguida.

El precio medio a percibir por los agricultores en esta campaña es de 192,88 dólares por Tm cifra que se considera muy baja. De hecho, es el precio más bajo desde la cosecha del año 86, en que se pagaron 175,62 dólares por Tm.

Pese a que la producción de semilla de soja en Estados Unidos haya alcanzado un récord histórico, en el resto del mundo la cosecha puede calificarse de mediocre. La estimación de lo que finalmente será la producción mundial ha disminuido hasta los 127,1 millones de Tm lo cual supone que los Estados Unidos aportarán por sí solos la mitad de dicha cifra. La estimación de la cosecha brasileña bajó desde 24 hasta 23,7 millones de Tm y la cosecha del otro gran productor, Argentina, también bajó ligeramente, desde 12,5 a 12,4 millones de Tm.

ACCESO MAS FACIL A LA INFORMACION SOBRE INVESTIGACION EN LA UNION EUROPEA

La Comisión Europea aporta una considerable financiación para proyectos de investigación científica y técnica. A principios de 1995, la cantidad destinada a investigaciones realizadas al amparo del Cuarto Programa Marco en una amplia variedad de campos, ascendió a 12,3 billones de Ecus. La carrera para obtener financiación del mencionado presupuesto ya ha comenzado y las peticiones de subvenciones se producirán con regularidad durante los próximos cuatro años, una vez que la Comisión publique la solicitud de ofertas para patrocinio.

Esta oferta de financiación apenas necesita promoción entre los investigadores; el número de inscripciones para asistir a las jornadas informativas organizadas por la Comisión con objeto de potenciar la presentación de proyectos siempre excede de las previstas. Pero resulta igualmente importante alentar a las empresas para que exploren los resultados de los proyectos de investigación, pasados y actuales, como medio de desarrollo de nuevos productos y tecnología para competir en los mercados mundiales. Todos los interesados pueden disponer gratuitamente de información sobre los resultados de miles de proyectos finalizados.

El acceso a esta información es posible a través del servicio creado por la Comisión para facilitar al público toda la información disponible sobre investigación y desarrollo tecnológico (I+D). Distribuido en nueve bases de datos "on-line", a las que se accede mediante PC y modem, CORDIS (Servicio Informativo de la Comunidad sobre Investigación y Desarrollo) ofrece la más amplia cobertura de los programas de I+D de la Unión Europea, que abarca desde información sobre los proyectos hasta un servicio de búsqueda de socios para la explotación de las nuevas ideas resultantes de estos proyectos de investigación.

El coste del servicio no es otro que el de la llamada telefónica necesaria para acceder a la base de datos. Dependiendo de la calidad de los servicios telefónicos de cada país, el acceso también es posible mediante los telé-

fonos nacionales disponibles en la mayoría de los estados.

Con objeto de rentabilizar y facilitar el acceso de las empresas a las bases de datos CORDIS, la Comisión ha desarrollado y perfeccionado una aplicación bajo entorno Windows, Watch-CORDIS, que el usuario puede emplear para obtener información on-line. Todo lo que se necesita es un PC equipado con Microsoft Windows 3.1 (como mínimo) y un modem básico.

Watch-CORDIS emplea un lenguaje sencillo, que permite al usuario formular peticiones off-line, que reducen el gasto en telecomunicaciones. El paquete utiliza entonces el software de Comunicaciones para conectar con las bases de datos on-line. Ejecuta la petición y, a continuación, informa de lo que ha encontrado. El tiempo on-line se reduce exactamente al necesario para acceder a la información que usted necesita.

Watch-CORDIS proporciona una flexible herramienta de navegación que guía al usuario a través de los documentos recuperados. Se puede alterar y definir a gusto el diseño de los documentos, simplificando todo el proceso de explotación de la información. Es posible salvar y archivar los documentos recuperados en el sistema, imprimirlos en el momento oportuno o recortarlos y trasladarlos a otras aplicaciones Windows.

Para la utilización de este software basta con registrarse como usuario de CORDIS y solicitarlo gratuitamente. Incluso se puede comunicar con el servicio a través de su ordenador y registrarse vía on-line. Para acceder a CORDIS con su ordenador, utilice PSDN (X25/X28) a través del número (07 270) 448112. O bien marque en su modem el número (07 352) 420347 para comunicar directamente con el servicio.

A continuación figuran los datos de los contactos en los que le facilitarán información adicional sobre Watch-CORDIS y el acceso a la información sobre investigación de la Unión Europea.

Por correo: CORDIS Customer Service
c/o European Commission Host Organisation
B.P. 2373
L-1023 Luxembourg

Línea de teléfono directo: (07 352) 3498 1240

Fax: (07 352) 3498 1248

Correo Electrónico: helpdesk cordis.lu

Teléfonos gratuitos de acceso a la oficina CORDIS:
España 900 99 35 21