



**Año V, núm 2268 - Miércoles, 18 de Julio de 2007 -
Última Actualización: 09:45h**

GranadaDigital

No se pierda...



Mínima: 15
Máxima: 35

Previsión

· TITULARES DEL DÍA

[Páginas Amarillas](#)[Páginas Blancas](#)[Callejero](#)[Alergias: Besana portal agrario](#)

Secciones

- [Local](#)
- [Provincia](#)
- [Andalucía](#)
- [Nacional](#)
- [Internacional](#)
- [Deportes](#)
- [Universidad](#)
- [Cultura](#)
- [Economía](#)
- [Sucesos](#)
- [Sociedad](#)
- [Reportajes GD](#)
- [Entrevistas GD](#)



VALORACIÓN

Su opinión sobre este artículo :



Canales



Enviar noticia a...



Especiales

Nota: para poder enviar el contenido a estos servicios puede ser necesario registrarse en ellos.



cursos centro mediterráneo



Registrar e identificar cada producto

desde su origen hasta su destino será fundamental para garantizar la seguridad alimentaria

17/07/2007 - 17:40

Redacción GD

Varias han sido las crisis alimentarias que han afectado a nuestro país en los últimos tiempos. Desde el caso de los pimientos tratados con pesticidas en Almería hasta el del fraude del falso aceite de oliva, pasando por el dentífrico tóxico hallado recientemente en algunos comercios, son muchos los problemas que han provocado que los consumidores se preocupen cada vez más por la seguridad y calidad de los alimentos que consumen, principalmente en lo referido a la presencia de contaminantes y sustancias tóxicas.



El siglo XXI, marcado por el espectacular avance de la ciencia y la tecnología, necesita alfabetizar y formar ciudadanos que se enfrenten a los nuevos retos que les impone el mercado, procurando así que exista una mejora de la calidad de vida, aspecto fundamental en esta época en la que los problemas relacionados con fraudes en alimentos y otras cuestiones vinculadas al tema de la nutrición afectan cada día más al conjunto de la sociedad.

Servicios

- [Clasificados](#)
- [Farmacias de guardia](#)
- [Museos](#)
- [Transportes](#)
- [Televisión](#)
- [Loterías](#)
- [Telfonos](#)
- [El Tiempo](#)
- [Ocio](#)
- [Cartelera](#)
- [RSS](#) 

Regulación y control necesarios

Estas razones han dado lugar al nacimiento de nuevas políticas, normativas y regulaciones específicas que generan nuevos retos analíticos para los laboratorios de control de la calidad de los alimentos, lo que repercute directamente en los modelos de gestión de las empresas agroalimentarias.

Consciente de esta necesidad y de la creciente preocupación de la ciudadanía por la seguridad alimentaria, el Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada organiza en Almuñecar hasta el próximo 20 de julio, un curso que aborda este tema de notable interés social. Conceptos determinantes para la gestión alimentaria como la caracterización de la autenticidad y la trazabilidad de los alimentos y la diferenciación de los conceptos de calidad y seguridad, serán el eje fundamental de las conferencias.

Las sesiones pondrán especial énfasis en el problema de la adulteración de determinados alimentos como el aceite de oliva, el vino, la leche y los productos lácteos. Los participantes podrán familiarizarse con vocablos como distintivo, fraude, adulteración, contaminación, higiene, análisis de riesgos, certificación, inspección, auditoría, y otros términos fundamentales empleados en el control y seguridad alimentarios.

El curso facilitará, además, información acerca de las diferentes metodologías analíticas que actualmente se aplican en el control de la autenticidad de los alimentos, así como para la detección y cuantificación de fraudes: ensayos inmunoquímicos, métodos basados en la tecnología del ADN, espectrometría IR, métodos basados en relaciones isotópicas, y técnicas quimiométricas de análisis multivariante de datos.

Noticias relacionadas

• [Expertos ponen de manifiesto la relación entre instituciones, empresas y medios en la comunicación institucional](#) 17/07/2007

• [La especulación urbanística, la precariedad y los intereses económicos amenazan la](#)

