



El número 3 del boletín informativo de MoniQA aborda los siguientes asuntos::

- [En perspectiva: MoniQA y la autenticidad alimentaria](#)
- [El rincón de la industria: MoniQA evalúa el uso de los sistemas HACCP](#)
- [Fronteras de la investigación: Detección de alérgenos](#)
- [Observatorio de legislación](#)
- [Web de interés sobre seguridad alimentaria](#)
- [Eventos y Formación](#)
- [Noticias del proyecto MoniQA](#)
- [Preguntas a MoniQA: He oído hablar de listeria en las noticias. ¿Qué es eso?](#)
- [Acerca de MoniQA](#)

En Perspectiva: MoniQA y la Autenticidad Alimentaria



Como consecuencia de la globalización el intercambio de alimentos se produce a escala mundial, por lo cual es preciso disponer de herramientas para garantizar que dichos alimentos sean seguros, de buena calidad, y auténticos. La autenticidad de los alimentos está adquiriendo cada vez mayor importancia. Cualquier normativa alimentaria encaminada a proteger a los consumidores de productos fraudulentos y que les permita tomar decisiones fundamentadas debe ser capaz de identificar: (1) alimentos que no cumplan con la descripción requerida por la legislación; (2) sustitución de ingredientes de alto valor añadido por alternativas más baratas; (3) procesado no declarado (ej. irradiación, congelación); (4) adulteración de alimentos (ej. agua, almidón) y (5) origen incorrecto (ej. geográfico, de especie, o de método de producción).

El Grupo de Trabajo (GT) de Autenticidad de Alimentos del MoniQA, dirigido por Marina Carcea, INRAN (IT), está compuesto por expertos en autenticidad con conocimientos científicos y nacionalidades diversas. Hasta ahora, se han identificado ocho grupos de materias primas o productos (ej. cereales y productos derivados, productos lácteos, arroz, pescado y derivados, miel, aceites y grasas vegetales, carne y productos cárnicos, vino y bebidas alcohólicas) para los cuales son necesarios métodos analíticos y procedimientos estandarizados dirigidos a controlar su autenticidad.

Para leer el artículo completo (en inglés), ir a <http://www.monika.org/authenticity-intro> y para saber más acerca del GT ir a <http://www.monika.org/authenticity>.

[Volver arriba](#)

El rincón de la industria: MoniQA evalúa el uso de los sistemas HACCP



La encuesta sobre HACCP del MoniQA se centró en el uso actual y necesidades futuras de métodos analíticos, incluyendo métodos rápidos y kits de ensayo así como tecnologías de la información y la comunicación (ICT). La mayoría de los 661 encuestados de 17 países consideraron que la introducción de métodos rápidos, incluyendo kits de ensayo, ha contribuido a mejorar la gestión de la seguridad alimentaria.

Para leer el artículo completo (en inglés), ir a <http://www.moniqa.org/haccp>.

[Volver arriba](#)

Fronteras de la investigación: Espectrometría de masas o ELISA para la detección de alérgenos, ¿he ahí la cuestión!

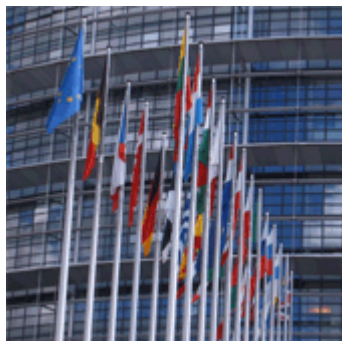


En realidad la respuesta probablemente sea "...espectrometría de masas y ELISA". Ambas tecnologías presentan ventajas e inconvenientes que las hacen más adecuadas para ciertas tareas. Es probable que las técnicas de espectrometría de masas sirvan, a corto plazo, para confirmar resultados, más que para reemplazar a los del ELISA, al menos hasta que se desarrollen métodos validados y los analistas dispongan de mejor equipamiento.

Para leer el artículo completo (en inglés), ir a <http://www.moniqa.org/ms-elisa>.

[Volver arriba](#)

Observatorio de legislación: Los socio-economistas de MoniQA analizan la respuesta de la bolsa ante la legislación sobre seguridad alimentaria



Mario Mazzocchi, Maddalena Ragona (Universidad de Bolonia, Italia) y Melanie Fritz (Universidad de Bonn, Alemania) han analizado el impacto de la Normativa de la UE 1881/2006 (ECR) y su aplicación en Inglaterra a través de la Normativa de Contaminantes en Alimentos de 2007 (ENR). Se han revisado los beneficios de 30 empresas que cotizan en la Bolsa de Londres para evaluar las reacciones del mercado.

Consulta los resultados (en inglés) en <http://www.monika.org/stockmarket>.

[Volver arriba](#)

Web de interés sobre Seguridad Alimentaria /El rincón del consumidor

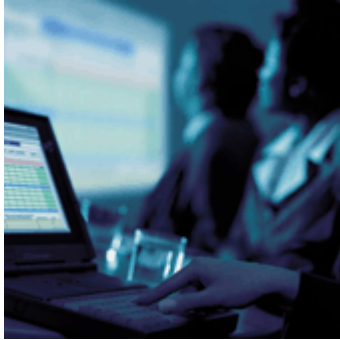


BioCop Project: La monitorización de contaminantes químicos en los productos alimentarios es un tema complejo y de relevancia. Las técnicas innovadoras de BioCop examinarán diversos contaminantes químicos. Más información (en inglés) en: <http://www.biocop.org/>

CONFIDENCE: tiene como objetivo mejorar la seguridad alimentaria en Europa mediante el desarrollo de métodos más rápidos y eficientes para la detección de un amplio rango de contaminantes orgánicos en diferentes alimentos para consumo humano y animal. Más información (en inglés) en: <http://www.confidence.eu/>

[Volver arriba](#)

Eventos y Formación



Conoce MoniQA en los siguientes eventos:

- Euroscience Open Forum, 2-7 Julio, Torino, Italia
<http://www.esof2010.org/>
- 15th World Congress of Food Science and Technology, 22-26 Agosto 2010, Ciudad del Cabo, Sudáfrica
<http://www.iufost2010.org.za/>
- China International Food Safety and Quality Conference & Expo, 19-21 Octubre 2010, Shanghai, China
http://www.chinafoodsafety.com/report_e.htm

Para más eventos, visitar <http://www.moniqua.org/eventlist>

Formación sobre Ciencia Alimentaria (FST) de MoniQA

Visita <http://www.moniqua.org/training> para leer opiniones sobre las siguientes sesiones formativas de MoniQA y para apuntarte a jornadas de formación futuras:

- MoniQA FST - Food Safety and Food Allergen 22-24 Abril 2010, Wuhan, China
- Combined MoniQA FST on "Reference materials and method validation in food safety assurance" and "Communication Training" 15-19 Marzo 2010, Viena, Austria

Próximos eventos formativos de MoniQA:

- "Train the trainer: a practical introduction to e-learning" 1-2 Julio Viena, Austria
- "PCR methods for the detection and quantification of food-pathogens" 13-17 Septiembre, 2010, Plovdiv, Bulgaria

[Volver arriba](#)

Noticias del proyecto MoniQA



HCTU coopera con CNR-ISPA y con Campden BRI

Como resultado de las actividades llevadas a cabo dentro de MoniQA, Michele Solfrizzo (CNR-ISPA), Umrhan Uygun (HCTU) y Hamit Koksel (HCTU) han trabajado conjuntamente en un proyecto de investigación que examina el efecto del procesado sobre las toxinas de Fusarium. Eren Numanoglu, un estudiante de doctorado en HCTU, visitó CNR-ISPA en 2009, y como resultado directo de esa experiencia formativa HCTU ha abierto un laboratorio de micotoxinas. Anton Aldrick (Campden BRI) y Hamit Koksel (HCTU) mantienen desde 2008 una excelente relación profesional con la industria panadera turca, para la cual han celebrado varios workshops de transferencia de tecnología en el marco de MoniQA.

Diseminación de MoniQA a escala local en diversos idiomas

Muchas actividades de MoniQA tienen lugar a escala local involucrando a socios del proyecto y a compañeros de su entorno. Durante el último año se ha traducido información sobre MoniQA (folletos, hojas informativas, notas de prensa) en varios idiomas, entre ellos el árabe, turco, chino, alemán, noruego, español e indonesio. Se puede encontrar información sobre MoniQA en 13 idiomas en <http://www.moniqua.org/multilingual>

Se puede consultar un resumen de las actividades de diseminación de MoniQA en <http://www.moniqua.org/dissemination-p3>

MoniQA destacado en la Exposición Mundial de Shanghai

Junto con sólo otros 4 proyectos financiados por la UE, los resultados y logros del MoniQA han sido destacados en un seminario sobre "Investigación para una vida saludable", organizado por el Directorado General para la Salud y Consumidores de la CE en la Exposición Mundial de Shanghai. Más información (en inglés) en: <http://www.moniqua.org/shanghai>

Resultados de MoniQA en el año 3

Durante el tercer año de MoniQA, las actividades de la red se han centrado en fortalecer la integración a nivel europeo (a través del intercambio de información, experiencias e infraestructuras); transformar los logros de la red en resultados tangibles; diseminar información relevante y proporcionar formación, lo cual beneficia al consorcio y

a los grupos de interés por igual. En el periodo 2009-2010 se han originado varios acuerdos de investigación y propuestas de proyecto dentro de MoniQA. Para más información (en inglés) visitar <http://www.moniqua.org/results>

[Volver arriba](#)

Preguntas a MoniQA: He oído hablar de listeria en las noticias. ¿Qué es eso?



Recientemente ha habido varios brotes de *Listeria monocytogenes* en el mundo. En Europa, el más notable (ocurrido en un queso tradicional madurado en superficie llamado "Quargel") causó la muerte de varias personas en Austria. El Grupo de Trabajo de Contaminantes Microbiológicos y el de Riesgos Emergentes de MoniQA han elaborado un dossier que está disponible en <http://www.moniqua.org/listeria>.

[Volver arriba](#)

Acerca de MoniQA



MoniQA (Monitoring and Quality Assurance in the Food Supply Chain) es un proyecto financiado por la Unión Europea. Se trata de una Red de Excelencia cuyo objetivo es conseguir alimentos más seguros armonizando las estrategias de control y monitorización de la calidad y seguridad alimentaria de todo el mundo.

- MoniQA está enfocado a la validación y el establecimiento de criterios/requerimientos para analizar la calidad y seguridad de los métodos utilizados en el análisis de alimentos y productos alimenticios, siendo su objetivo primordial el desarrollo de métodos rápidos y su aplicabilidad y fiabilidad en el análisis rutinario.

- MoniQA busca establecer una cooperación duradera entre institutos de investigación puntera, socios industriales y pequeñas y medianas empresas distribuidoras y productoras de alimentos de forma que se asegure la calidad y seguridad a los consumidores.

- Investigadores de todo el mundo participan desde el comienzo, en 2007, y la red está en continuo crecimiento.

- A largo plazo, el consorcio MoniQA espera que el proyecto constituya la base de una red global sostenible de expertos en calidad y seguridad alimentaria. El proyecto está coordinado por ICC.

¡Únete a nosotros!

MoniQA ofrece sociedades asociadas (associated partnerships) a las organizaciones interesadas, PYMEs e instituciones. En principio los Miembros Asociados (Associated Partners) se beneficiarán de

- Condiciones favorables para participar en los eventos del MONIQA
- Consideración para participar como socios en nuevos proyectos
- Implicación e invitación selectiva a paneles de expertos
- Participación voluntaria en los programas de "Integración" y "Diseminación"
- Futuras ofertas (posiblemente con cuotas de suscripción) que incluyen:
 - participación en programas de intercambio y movilidad
 - acceso a las bases de datos del MoniQA

Para más información ver también la sección FAQ en la página de inicio de MoniQA www.moniqua.org

¿Interesado? Contactar con:

MoniQA Project Manager

Aviso legal

Marcella Gross, ICC
marcella.gross@icc.or.at

[Volver arriba](#)

Este boletín ha sido publicado por el consorcio MoniQA. Se han hecho todos los esfuerzos posibles para asegurar que la información es correcta en el momento de la publicación, pero no se aceptarán responsabilidades por pérdidas debidas a fallos en la información.

MoniQA está financiado por la Comisión Europea (www.ec.europa.eu)

Equipo editorial del boletín:
Responsable de contenidos: RTD Services
Responsable del diseño: ICC
Aportación editorial del IFR

Gestor de Difusión:
Daniel Spichtinger
spichtinger@rtd-services.com

[Volver arriba](#)