



PDF Complete

Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features



POR SÓLO **35,90€** ANTES 72,00€

CLICK AQUÍ

I.V.A. Y PORTES INCLUIDOS

Más Ofertas Aquí

Ático en Venta Málaga. Idealista, tu portal de confianza.

PVP: 260.000,00 €

Más productos

laopiniondemalaga.es

NOTICIAS

Luces de Málaga

HEMEROTECA

» EN ESTA WEB

Google

PORTADA

MÁLAGA

ACTUALIDAD

DEPORTES

OPINIONES

BLOGS

LUCES

SERVICIOS

Luces de Feria **Luces de Málaga** Gente Fotos Televisión Programación 1

laopiniondemalaga.es » Luces de Málaga

JAÉN

Un experto advierte de que en España hay más alimentos transgénicos en circulación de los que se declaran

17:49 ☆☆☆☆☆



El profesor titular del departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada (UGR) Luis Cuadros Rodríguez afirmó hoy en relación a los alimentos transgénicos que "en España hay más en circulación de lo que se declara" aunque admitió que "hay países europeos con una mayor producción" de éstos.

EUROPA PRESS En el marco del curso 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos' en la sede de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén), el experto explicó que "hay mucha polémica", pero que "a nivel técnico no está claramente demostrado" que los productos transgénicos "sean ni mejores ni peores". En este sentido, añadió que "estos alimentos se hacen porque su elaboración es más económica o resistente", y por tanto "en países que tienen carencia en la producción, es una medida importante".

Sin embargo, reconoció que aún "no se sabe cómo afectan al consumidor", ya que los efectos podrían ser a largo plazo, por lo que "se exige que se declaren" los transgénicos que se ponen a la venta, para que el consumidor mismo "quien decida" si lo compra o no.

De hecho, afirmó que hay "unos determinados transgénicos que se pueden utilizar y otros que no", por lo que actualmente "la ley obliga a declarar estos alimentos". A nivel de control, en este sentido, apuntó que "es complicado hacer los análisis genéticos" y que "no se pueden hacer a todos los productos, aunque cuando se sospecha si se hace".

DOS OPERACIONES DE CONTROL DE CALIDAD

En cuanto a los procedimientos que se siguen para el control de calidad de los alimentos, Cuadros Rodríguez explicó que a nivel de la administración el trabajo se basa en un programa llamado 'Control Oficial de Productos Alimenticios', dividido en dos tipos de operaciones.

Por una parte, "en la inspección sin previo aviso de cualquier organización relacionada con la elaboración de alimentos, así como de las empresas de envasados"; y en otra vertiente, en "los controles analíticos", en los que "tras las inspecciones se llevan las muestras a laboratorios acreditados y reconocidos para analizar y realizar los controles precisos".

En este sentido explicó también que "a raíz de las crisis alimentarias de los 80 y 90 existe un sistema denominado de 'trazabilidad alimentaria'", mediante el que se obliga a las empresas a llevar "un seguimiento de las materias y productos que vayan a formar parte de los alimentos, con sus propios controles registrados y anotados en documentos especiales que son objeto de inspección". Además de este proceso, el experto aseguró que "también se realizan controles por sorpresa".

Concretamente, el profesor de la UGR señaló que "la trazabilidad exige que cualquier material que esté en contacto con un alimento esté siempre identificado". El objetivo final de este proceso sería, "aunque en la práctica no es posible", que el consumidor "supiera de dónde procede cada uno de los componentes que forman el alimento", afirmó.

"Para ello --añadió-- se identifican documentalmente todos los componentes. El objetivo es que el consumidor sepa esta información". De hecho, admitió que "ahora está más avanzado y el consumidor, al menos, puede saber la procedencia" de los productos que va a adquirir.

En cuanto a las inspecciones llevadas a cabo por la administración, Cuadros Rodríguez apuntó que "funcionan bien porque el sistema está diseñado de forma que cuando se detecta un problema a cualquier nivel, en poco tiempo se puede saber de dónde proviene y dónde se ha distribuido", información que ayuda a la hora de retirar los lotes.

HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

Más Ofertas Aquí



Sport Exotic Premium Nike.
Marcas de moda con descuento.
PVP: 39,95 €



Educación Pito Hueso.
Disponible ahora mismo por...
PVP: 8,20 €

BUSCADOR VIVIENDA

 **viviendamalaga.es**

Operación
comprar
alquilar

Tipo de inmueble
viviendas
obra nueva
habitación
oficinas
locales o naves
garajes

Provincia
las palmas
león
lleida
lugo
madrid
málaga

[Anunciese gratis](#)

Buscar

El portal inmobiliario de **laopiniondemalaga.es**



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

to en el que informa sobre su procedencia

en la etiqueta, y por ello "el que la es".

Por otra parte, el experto habló de los principales fraudes que se suelen cometer, que resumió en tres categorías: "adulteraciones, por la modificación en la composición de un alimento"; "información no correcta" sobre el producto que se oferta; y finalmente "alimentos contaminados por falta de preocupaciones", que es el fraude más peligroso y "el que suele generar alarmas alimentarias".

Respecto a la contaminación en los alimentos, el profesor de la UGR añadió que "se habla a dos niveles: uno químico, donde lo más frecuente es la presencia de plaguicidas o residuos de alimentos en animales, como antibióticos; y a nivel microbiológico, por falta de higiene".

DETECCIÓN DEL "MAL DE LAS VACAS LOCAS"

En relación a los casos de carne de animales que han sufrido el denominado "mal de las vacas locas", el experto explicó que "a priori no se sabe si está contaminada la carne", sino cuando se hacen los controles. En estos casos, expuso que "el agente que provoca la enfermedad es un intermedio entre un microorganismo y una sustancia, como un veneno", por lo que ésta "no está producida por ningún organismo tipo germen o bacteria, sino por una sustancia que es una proteína, que se desarrolla como un virus".

"Hay que buscar estas proteínas directamente -- destacó--, aunque se trata de un análisis complicado que tarda tiempo". No obstante, señaló que el animal que viene infectado "es porque está contagiado", por lo que a partir del sistema de trazabilidad "se puede detectar el origen de la infección", que en el caso de la encefalopatía espongiforme eran los piensos que se hacían con residuos de la carne de otros animales.

COMPARTIR



¿qué es esto?

 [ENVIAR PÁGINA »](#)
 [IMPRIMIR PÁGINA »](#)

 [AUMENTAR TEXTO »](#)
 [REDUCIR TEXTO »](#)

Ver Más Ofertas Aquí



Piso en Venta Málaga
 ¿Quieres alquilar, comprar?, ¡ven!.

PVP: 229.000,00 €



Piso Málaga (29014)
 Expocasa, tu portal inmobiliario.

PVP: 213.000,00 €



Comercial / Vendedor Tertulia
 Cambia de trabajo con Infojobs.

PVP: Consultar

Hotel En Málaga Desde 25€

Ofertas De Hotel En Málaga y La Costa Del Sol. Disfruta Tu Estancia

[¡¡larrios](#)



laopiniondemalaga.es es un producto de [Editorial Prensa Ibérica](#)
 Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de laopiniondemalaga.es. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.

[Aviso legal](#)



Otras publicaciones del grupo [Editorial Prensa Ibérica](#)
[Diari de Girona](#) | [Diario de Ibiza](#) | [Diario de Mallorca](#) | [Empordà](#) | [Faro de Vigo](#) | [Información](#) | [La Opinión A Coruña](#) | [La Opinión de Granada](#) | [La Opinión de Murcia](#) | [La Opinión de Tenerife](#) | [La Opinión de Zamora](#) | [La Provincia](#) | [La Nueva España](#) | [Levante-EMV](#) | [El Boletín](#) | [Mallorca Zeitung](#) | [Regió 7](#) | [Superdeporte](#) | [The Adelaide Review](#)