



elCorreo DE ANDALUCÍA .es

4 de Septiembre de 2008

Portada • Opinión • Sevilla • Provincia • Andalucía • España • Mundo • Sociedad •

[Inicio](#) ~ [Andalucía](#)

0:00:00 |

Cursos de la UNIA

Transgénicos en la cesta de la compra

■ El Correo

Causan tanta curiosidad como temor porque sus efectos son aún desconocidos. Los alimentos traen son sometidos a controles especiales y debe especificarse su origen, pero según reconoció en Barquímico Luis Cuadros Rodríguez en España circulan más de los que se declaran.

Cuadros Rodríguez, profesor titular del departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada dirige esta semana el curso Autenticidad y trazabilidad de los alimentos en la sede jiennense de la Internacional de Andalucía. Aunque admitió que “hay países europeos con una mayor producción” de alimentos transgénicos, reconoció que “en España hay más en circulación de lo que se declara”.

En rueda de prensa, explicó que “hay mucha polémica” sobre los transgénicos pero “a nivel técnico está claramente demostrado” que “sean ni mejores ni peores”. Añadió que “estos alimentos se hacen por su elaboración es más económica o resistente”, y por tanto “en países que tienen carencia en la producción una medida importante”.

El profesor de Química reconoció que aún “no se sabe cómo afectan al consumidor”, ya que sus efectos podrían ser a largo plazo, por lo que “se exige que se declaren” los transgénicos que se ponen a la venta que el consumidor pueda decidir y porque unos se pueden utilizar y otros no.

los controles. En cuanto al control, apuntó que “es complicado hacer los análisis genéticos” y que “no se puede hacer a todos los productos, aunque cuando se sospecha si se hace”.

El procedimiento se basa en inspecciones sorpresa a las organizaciones relacionadas con la elaboración de alimentos y a las envasadoras, así como en análisis de muestras.

El director del curso señaló que “a raíz de las crisis alimentarias de los 80 y 90 existe un sistema de trazabilidad alimentaria” que obliga a las empresas a llevar un seguimiento de las materias y productos que forman parte de los alimentos, con sus propios controles registrados y documentado.

Este procedimiento exige que cualquier material que esté en contacto con un alimento esté identificado. El objetivo final sería, “aunque en la práctica no es posible”, que el consumidor “supiera de dónde proviene uno de los componentes que forman el alimento”, afirmó. Para ello se identifican documentalmente los componentes, así como su procedencia y canales de distribución, información que ayuda si hay que retirar lotes.

Fraudes. Por otra parte, Cuadros Rodríguez se refirió a los principales fraudes que se suelen cometer con adulteraciones en la composición de un alimento, información incorrecta sobre el producto que se vende o alimentos contaminados por falta de precauciones, que es “el que suele generar alarmas alimentarias”.

Respecto a la contaminación en los alimentos, el profesor de habló de dos niveles: uno químico, di frecuente es la presencia de plaguicidas o residuos de antibióticos en animales, y a nivel microbiol falta de higiene. Sobre el mal de las vacas locas, explicó que “a priori no se sabe si está contamin carne”, sino cuando se hacen los controles. Señaló que el agente que provoca la enfermedad es “t intermedio entre un microorganismo y una sustancia, como un veneno”.



[Quiénes somos](#) • [Publicidad](#) • [Aviso legal / Copyright](#) • [Contacto](#)