

aecosanoticias

www.aecosan.msssi.gob.es



39 diciembre 2014

AECOSAN informa

Nuevo secretario general de Sanidad y Consumo

[Pág. 2]

Informe anual de residuos de plaguicidas

[Pág. 3]

AECOSAN rincón del consumidor

Alimentación segura durante el embarazo

[Págs. 4 y 5]

Información sobre nuevo etiquetado

[Pág. 6]

AECOSAN noticias

Estudio Aladino

[Págs. 7 y 8]

Campaña on line "Movimiento actívaté"

[Págs. 9 y 10]

Consumópolis

[Págs. 11 y 12]

Convención y Premios NAOS

[Pág. 13]

Conferencia en Roma

[Pág. 14]

AECOSAN breves

[Págs. 15 y 16]

AECOSAN legislación

[Págs. 17 a 19]

AECOSAN publicaciones

[Pág. 20]

NIPO: 690-14-003-9

y además...

Rubén Moreno nuevo secretario general de Sanidad y Consumo



Rubén Moreno

nuevo secretario general de Sanidad y Consumo



“Esta es la vuelta a casa de Rubén”. Con estas palabras dio la bienvenida el también recién nombrado ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad al secretario general de Sanidad y Consumo, Rubén Moreno, en su toma de posesión. El ministro aseguró que ambos han compartido los mismos objetivos y, en especial, un compromiso: “hacer mejor y más sólido el sistema sanitario español”, para que siga siendo “uno de los mejores del mundo”.

Para fortalecerlo, destacó, “hay que buscar diálogo y consenso” e intentar trabajar sin prejuicios y con valores como la solidaridad, el esfuerzo y la capacidad de superación. Los mismos, ha dicho, que ha tenido la sociedad española en momentos difíciles. En este sentido, afirmó que incluso en los momentos más duros de la crisis económica, “nuestro sistema sanitario ha seguido siendo un orgullo y un referente”.

Alonso reconoció el trabajo de la anterior secretaria general, Pilar Farjas, “en circunstancias muy difíciles” y subrayó la trayectoria del actual secretario general, doctor en Medicina e Investigador, que ya ejerció como secretario general del Ministerio. A él le ha pedido avanzar en proyectos como la salud digital, la medicina personalizada y el espacio sociosanitario. También destacó la necesidad de seguir desarrollando los pactos firmados con los profesionales sanitarios (médicos, enfermeros y farmacéuticos), y concluyó su intervención asegurando que la salud ha de ser “el pilar fundamental del Bienestar”.

Rubén Moreno

Rubén Moreno ha sido hasta su nombramiento portavoz de Sanidad del grupo Popular en el Congreso. Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Valencia, tiene una amplia experiencia en la administración sanitaria. Ha sido secretario general de Gestión y Cooperación del Ministerio de Sanidad, presidente del antiguo INSALUD y subsecretario de Sanidad de la Generalitat Valenciana y director general del Servicio Valenciano de Salud.

También ha sido director general del Centro de Investigación Príncipe Felipe de Valencia. Asimismo, ha sido miembro del Consejo Ejecutivo de la Organización Mundial de la Salud, Chef Medical Officer para España y director del Laboratorio de Oncología Molecular de la Universidad de Navarra.

Asimismo, ha ejercido como investigador de los Institutos Nacionales de Salud de los Estados Unidos, investigador del Instituto de Investigación Genómica y del University of Kansas Medical Center, también en EE UU.

Es Académico Correspondiente de la Real Academia de Medicina de Valencia.

Informe anual de residuos de plaguicidas en alimentos 2012

Tras el análisis laboratorial de las casi 79.000 muestras de alimentos tomadas en 2012 por los 27 Estados miembros de la UE junto con Islandia y Noruega, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publica su informe anual sobre residuos de plaguicidas.

Cada uno de los planes de control de residuos de los países de la UE está compuesto, a su vez, por uno programado específicamente por cada Estado, y otro común para toda la UE, lo cual permite un análisis general de la situación y evaluar posibles tendencias. En total más de 750 tipos diferentes de alimentos fueron analizados para aproximadamente 800 sustancias activas distintas, incluyéndose además, de manera específica, alimentos infantiles y de producción orgánica.

Como ya parece ser una clara tendencia, el informe refleja los altos niveles de cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) de productos fitosanitarios fijados por nuestra legislación, con más del 97 % de las muestras analizadas dentro de dichos límites. Además, el 54 % de las muestras están libres de residuos detectables. Cuando se consideran sólo los resultados del programa UE, estos porcentajes son aún mejores, subiendo hasta el 99.1 % y el 60 %, respectivamente.

En el informe destaca asimismo que los alimentos producidos en la UE tienen una probabilidad cinco veces menor de incumplir los LMR que aquellos importados de terceros países, y que los productos procedentes de la agricultura orgánica presentaron una tasa de exceso del LMR menor que los de la agricultura tradicional (0.8 % frente al 3.1 %). Respecto a los productos analizados, si bien la coliflor, el brócoli y las uvas de mesas se identificaron como los alimentos con una mayor tasa de incumplimiento en 2012; el zumo de naranja y el aceite de oliva, los productos de origen animal, el trigo y los plátanos fueron reconocidos como aquellos con menor presencia de residuos.

Por primera vez, los resultados de este informe pueden compararse directamente con los del 2009, pues se analizaron exactamente los mismos alimentos. Así pues, transcurridos tres años, el porcentaje de

excesos del LMR disminuyó ligeramente (de 1.2 % en 2009 a 0.9 % en 2012), mientras que el número de muestras sin residuos fue prácticamente idéntico (37.4 % versus 39.2 %).

De forma complementaria al resumen de los resultados obtenidos, en este informe EFSA realiza una evaluación de la exposición a dichos residuos de los consumidores europeos a través de la dieta, tanto a corto (toxicidad aguda) como a largo plazo (toxicidad crónica), y se hacen recomendaciones para mejorar el control de los alimentos. Se debe tener en cuenta que la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos, incluso en algunos casos en los que se llega a superar los LMR, no implica necesariamente un problema de seguridad alimentaria. Esto es debido al especial proceso de fijación de LMR en la UE, no pudiendo ser éstos considerados como límites toxicológicos.

Así pues, de entre todas las muestras en las que se detectaron residuos, sólo en el 0.02 % de las mismas no se podría excluir la

existencia de un riesgo para la salud de los consumidores si esos alimentos fueran ingeridos en grandes cantidades. Por el contrario, EFSA no detectó en 2012 ninguna situación en la que los alimentos muestreados pudieran constituir un riesgo crónico en relación a la presencia de residuos.

Independientemente de lo anterior, EFSA ha llevado a cabo también en este informe una evaluación del riesgo acumulativo, es decir, aquel debido a la presencia simultánea en un mismo alimento de varios residuos diferentes, y concluye que la presencia de múltiples residuos en muestras individuales no representa un aumento significativo de las situaciones de riesgo potencial para la salud de los consumidores, pues éstas ya habrían sido identificadas por el procedimiento de evaluación simple de cada uno de esos residuos encontrados. No obstante, la UE sigue trabajando para afinar esta metodología de evaluación del riesgo.

Resultados en España

En el caso particular de España, y dentro del marco de este programa, se analizaron en 2012 un total de 2.210 muestras, la gran mayoría frutas y hortalizas (40.05 %) pero también alimentos de origen animal (29.78 %), cereales (1.72 %), y alimentos infantiles (6.15 %).

De los resultados obtenidos se desprende que el 98.8 % de las muestras tomadas en España durante ese año cumplieron los LMR establecidos por la legislación alimentaria. Esto supone una mejoría con respecto al año anterior en el que el 2.1 % de las muestras no respetaron el LMR en vigor.

Como parte del plan de continua mejoría del programa español de control de residuos, cabe destacar que ya en 2012 el 97.5 % de las muestras fueron analizadas en laboratorios acreditados.

Alimentación segura durante el embarazo

Consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad

Las mujeres embarazadas están consideradas como un grupo de especial riesgo ante las toxiinfecciones alimentarias, debido a la gravedad de las complicaciones que pueden sufrir y a su susceptibilidad específica a algunas enfermedades infecciosas. En España, los brotes declarados de las principales enfermedades transmitidas por alimentos en este grupo de población son escasos. Sin embargo, debido tanto a su especial vulnerabilidad como al control sanitario asociado al embarazo, las mujeres gestantes constituyen un grupo poblacional sobre el que se pueden realizar actividades muy eficaces de prevención basadas en la comunicación del riesgo.

Con el objetivo de establecer las bases sobre las que realizar actividades de gestión y comunicación del riesgo, el Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, ha estudiado los principales patógenos transmitidos por alimentos de especial riesgo durante el embarazo, analizando en cada caso los factores que afectan a su supervivencia y crecimiento, así como los alimentos más frecuentemente implicados en su transmisión. Tomando como base las conclusiones del informe del Comité Científico, la Agencia ha elaborado material divulgativo con recomendaciones para las embarazadas entre las que se pueden encontrar:

Normas básicas de manipulación higiénica de los alimentos

- Lávate las manos con jabón y agua caliente, al menos durante 20 segundos, antes y después de manipular los alimentos, tras contactar con cualquier material sucio (pañales, residuos, animales) y especialmente después de usar el cuarto de baño.
- Las manos, las superficies y los utensilios de cocina utilizados se deben lavar a fondo después de manipular carne, pescados, aves de corral, frutas y vegetales no lavados y cualquier otro alimento crudo.
- Guarda los alimentos cocinados en el frigorífico el menor tiempo posible y mantenlos en recipientes cerrados, separados y lejos de



Es esencial seguir una alimentación variada y equilibrada durante el embarazo

Cartel que promociona la campaña de la AECOSAN.

los quesos y los alimentos crudos. Si los compras ya cocinados respeta la fecha que se indica en la etiqueta.

- Asegúrate de que tu frigorífico mantiene la temperatura correcta (4 °C o menor).
- Cuando utilices un horno microondas, presta atención a las instrucciones del fabricante para asegurar una temperatura uniforme y suficiente en los alimentos.

Precauciones que se deben tomar con algunos alimentos

- Lava las frutas y hortalizas crudas. Puedes utilizar agua con lejía apta para desinfección del agua de bebida (consultar la etiqueta), a razón de 4 gotas por litro de agua. Sumerge las frutas y hortalizas durante al menos 10 minutos y después realiza un enjuagado abundante con agua potable.
- Cocina completamente las carnes hasta alcanzar los 71 °C (debe cambiar de color en el centro del producto).
- Las comidas así como las sobras de comida, no deben consumirse frías. Asegúrate de calentarlas a más de 75 °C.
- Si necesitas algún complemento alimenticio a base de vitaminas y minerales, toma sólo aquéllos que te prescriba tu médico.
- Lee detenidamente el etiquetado de los alimentos, especialmente las advertencias y condiciones de uso.
- Modera el consumo de cafeína de cualquier fuente (café, té, bebidas de cola, bebidas "energéticas", yerba mate...).

Alimentos a evitar durante el embarazo

- Grandes peces como el pez espada, el tiburón, el atún rojo o el lucio.
- Leche cruda y quesos frescos o de pasta blanda (Brie, Camembert, tipo Burgos o quesos latinos, mozzarella y quesos azules) si en la etiqueta no dice que estén hechos con leche pasteurizada. Quesos rallados o loncheados industriales. Quita la corteza de todos los quesos.
- Frutas y hortalizas crudas que no se hayan pelado o lavado y desinfectado previamente (incluyendo ensaladas embolsadas y las consumidas fuera de casa).
- Brotes crudos (soja, alfalfa...).
- Huevos crudos o preparaciones elaboradas con huevo crudo (salsas y ma-

yonesas caseras, mousses, merengues y pasteles caseros, tiramisú, helados caseros, ponches de huevo...).

- Carne cruda o poco hecha (carpaccios).
- Productos cárnicos loncheados envasados. Estos alimentos sí pueden consumirse después de cocinarse a más de 71 °C (en croquetas, rehogados, pizzas...).
- Si no estás inmunizada frente a la toxoplasmosis (consulta a tu médico) evita el consumo de productos cárnicos crudos curados (chorizo, salchichón, salami, jamón curado...).
- Patés que se vendan refrigerados.
- Pescado crudo (tipo sushi, sashimi, ceviche, carpaccios), pescado ahumado refrigerado o marinado así como ostras, almejas o mejillones crudos.
- Sándwiches envasados y otros alimentos preparados que contengan vegetales, huevo, carne, fiambres, pescado y derivados.
- Consume sólo zumos recién exprimidos o zumos envasados pasteurizados.
- No tomes bebidas alcohólicas.

Consejos nutricionales

Es esencial seguir una alimentación variada y equilibrada durante el embarazo. Algunas pautas sencillas para lograrlo son:

- Realiza de 4 a 5 comidas al día: toma un desayuno completo ya que debe ser la comida que aporte un mayor potencial calórico (compuesto por lácteos, frutas y cereales), una comida no muy abundante, una merienda ligera, cena pronto (puedes tomar una pieza de fruta o un lácteo antes de acostarte) y evita picar entre horas.
- Aumenta el consumo de frutas y hortalizas, para cubrir la mayor necesidad que tiene tu organismo en esta etapa de vitaminas y minerales.
- Come pescado 3-4 veces a la semana (principalmente pescado azul), ya que aporta ácidos grasos omega-3 y otros nutrientes esenciales, necesarios para el buen desarrollo del feto.
- Bebe al menos 2,3 litros de agua al día (de 8 a 10 vasos). Los alimentos también te aportan agua.
- Consume con moderación fritos así como alimentos ricos en grasas y azúcares.
- Modera el consumo de sal.

Alimentación segura durante el embarazo

consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad



Es importante tomar unas medidas básicas de higiene y evitar el consumo de ciertos alimentos para prevenir riesgos que, aunque poco frecuentes, pueden tener consecuencias negativas para el feto o la mujer gestante.

Precaciones que tienes que tomar con algunos alimentos

- ✖ Lava las frutas y hortalizas crudas. Puedes utilizar agua con lejía apta para desinfección del agua de bebida (consultar la etiqueta), a razón de 4 gotas por litro de agua. Sumerge las frutas y hortalizas durante al menos 10 minutos y después realiza un enjuagado abundante con agua potable.
- ✖ Cocina completamente las carnes hasta alcanzar los 71 °C (debe cambiar de color en el centro del producto).
- ✖ Las comidas así como las sobras de comida, no deben consumirse frías. Asegúrate de calentarlas a más de 75 °C.
- ✖ Si necesitas algún complemento alimenticio a base de vitaminas y minerales, toma sólo aquellos que te prescriba tu médico.
- ✖ Lee detenidamente el etiquetado de los alimentos, especialmente las advertencias y condiciones de uso.
- ✖ Modera el consumo de cafeína de cualquier fuente (café, té, bebidas de cola, bebidas "energéticas", yerba mate...).

Alimentos que debes evitar durante el embarazo

- ✖ Grandes peces como el pez espada, el tiburón, el atún rojo o el lucio.
- ✖ Leche cruda y quesos frescos o de pasta blanda (Brie, Camembert, tipo Burgos o quesos latinos, mozzarella y quesos azules) si en la etiqueta no dice que estén hechos con leche pasteurizada. Quesos rallados o loncheados industriales. Quita la corteza de todos los quesos.
- ✖ Frutas y hortalizas crudas que no se hayan pelado o lavado y desinfectado previamente (incluyendo ensaladas embolsadas y las consumidas fuera de casa).
- ✖ Brotes crudos (soja, alfalfa...).
- ✖ Huevos crudos o preparaciones elaboradas con huevo crudo (salsas y mayonesas caseras, mousses, merengues y pasteles caseros, tiramisú, helados caseros, ponches de huevo...).
- ✖ Carne cruda o poco hecha (carpaccios).
- ✖ Productos cárnicos loncheados envasados. Estos alimentos sí pueden consumirse después de cocinarse a más de 71 °C (en croquetas, rehogados, pizzas...).
- ✖ Si no estás inmunizada frente a la toxoplasmosis (consulta a tu médico) evita el consumo de productos cárnicos crudos curados (chorizo, salchichón, salami, jamón curado...).
- ✖ Patés que se vendan refrigerados.
- ✖ Pescado crudo (tipo sushi, sashimi, ceviche, carpaccios), pescado ahumado refrigerado o marinado así como ostras, almejas o mejillones crudos.
- ✖ Sándwiches envasados y otros alimentos preparados que contengan vegetales, huevo, carne, fiambres, pescado y derivados.
- ✖ Consume sólo zumos recién exprimidos o zumos envasados pasteurizados.
- ✖ No tomes bebidas alcohólicas.

Para más información

http://aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/fincos_consumidor/seccion/alimentacion_segura_embarazo.shtml



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONSUMIDOR



aecosan

Asociación Española de Consumidores y Usuarios



Donada según RD 2075/2014, MIPCO/14/2014 de 10 de mayo. Edita: Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Diseño y maquetación: Redacción Noticias Aecosan. IGT 028 (OPINION) S.L.

Los consumidores de la UE se beneficiarán de un mejor etiquetado a partir del 13 de diciembre 2014

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, publicado en noviembre de 2011, será de aplicación desde el día 13 de diciembre de 2014.

Esta normativa consolida y actualiza dos campos de la legislación en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios, regulado por la directiva 2000/13/CE, y el del etiquetado nutricional, objetivo de la directiva 90/496/CEE.

El propósito del Reglamento es perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa.

Etiquetas más legibles

Un aspecto importante en el que incide la norma europea es en que el etiquetado debe ser claro y legible. Para ello, se establece un tamaño mínimo de fuente para la información obligatoria de 1,2 mm. Sin embargo, si la superficie máxima de un envase es inferior a 80 cm², el tamaño mínimo se reduce a 0,9 mm.

En caso de que sea menor de 25 cm², la información nutricional no será obligatoria. En los envases en los que la superficie más grande sea inferior a 10 cm², no es necesario incorporar ni la información nutricional, ni la lista de ingredientes.

No obstante, el nombre del alimento, la presencia de posibles alérgenos, la cantidad neta y la fecha de duración mínima se deberán indicar siempre, independientemente del tamaño del paquete.

País de origen

Otra modificación destacable es la extensión de la obligatoriedad de indicar el país de origen en el etiquetado.

Hasta hoy, únicamente era obligatorio para la carne fresca de vacu-

no (requisito que se estableció durante la crisis de la EEB), las frutas y las verduras, la miel, el aceite de oliva y en los casos en los que no hacerlo puede suponer un engaño al consumidores.

A partir de ahora también lo será para la carne fresca de cerdo, ovino, caprino y aves de corral.

En el plazo de tres años, la Comisión presentará además un informe que evalúe la viabilidad y un análisis de costes y beneficios de la indicación del país de origen o del lugar de procedencia en el caso de los siguientes productos: otros tipos de carnes, la leche, la leche empleada como ingrediente de productos lácteos, la carne utilizada como ingrediente, los alimentos sin transformar, los ingredientes que representen más del 50% de un alimento.

Aceites o grasas vegetales

Los aceites o grasas de origen vegetal se podrán agrupar en la lista de ingredientes bajo la designación "aceites vegetales" o "grasas vegetales", seguido de la indicación del origen vegetal específico.

Alérgenos

En relación a los requisitos establecidos para la indicación de los alérgenos, de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en los alimentos envasados la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (p. ej., mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo).

En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención "contiene", seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II del propio reglamento. (Anexo que será reexaminado por la Comisión, teniendo en cuenta los avances científicos y, si procede, actualizará la lista).

Los Alérgenos también deberán ser indicados en los alimentos que se suministran sin envasar al consumidor final o se envasan en el punto de venta, por ejemplo en los establecimientos de restauración.

El Reglamento habilita a los Estados miembros para que, si lo consideran necesario, establezcan normas nacionales que regulen las modalidades mediante las cuales se suministra esta información.

Por ello, la AECOSAN, ha elaborado un proyecto de real decreto por el que se aprueba la Norma General relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

El citado proyecto se encuentra en la última fase de su tramitación.

Información nutricional obligatoria

Será a partir del 13 de diciembre de 2016, se establece un etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados. Los elementos a declarar de forma obligatoria serán: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal; todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml" lo que permite la comparación entre productos, permitiendo además la decoración "por porción" de forma adicional y con carácter voluntario.

En relación con los ácidos grasos trans, la Comisión Europea preparará un informe, en el plazo de 3 años, que podrá acompañarse de una propuesta legislativa.

La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales.

Estudio Aladino 2013

AECOSAN ha hecho públicos los resultados del Estudio Aladino 2013 (Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España. 2013).

En población infantil y adolescente el padecimiento de obesidad se asocia con la presencia de diversos factores de riesgo de enfermedad, como pre-diabetes, diabetes tipo 2, hipertensión, peor situación antioxidante, o incluso trastornos del sueño^{3,10-16}, y puede afectar al bienestar psicológico del niño o niña y a sus relaciones sociales. Sin olvidar que el padecimiento de sobrepeso y obesidad en la infancia se asocia con mayor riesgo de sufrir excesos de peso, y patologías asociadas, en la etapa adulta.

Conocer no solo el alcance del problema, sino también los factores que favorecen el exceso de peso, es prioritario, ya que constituyen el punto de partida para establecer las posibles medidas de intervención encaminadas a luchar contra la obesidad.

No obstante la estimación de la obesidad infantil conlleva grandes problemas metodológicos porque no existe un consenso acerca de qué puntos de corte o valores de referencia se deben emplear a la hora de definirla. La puesta en marcha de sistemas de vigilancia con procedimientos comunes ayuda en parte a paliar este obstáculo, y de ese modo establecer comparaciones con otros países.

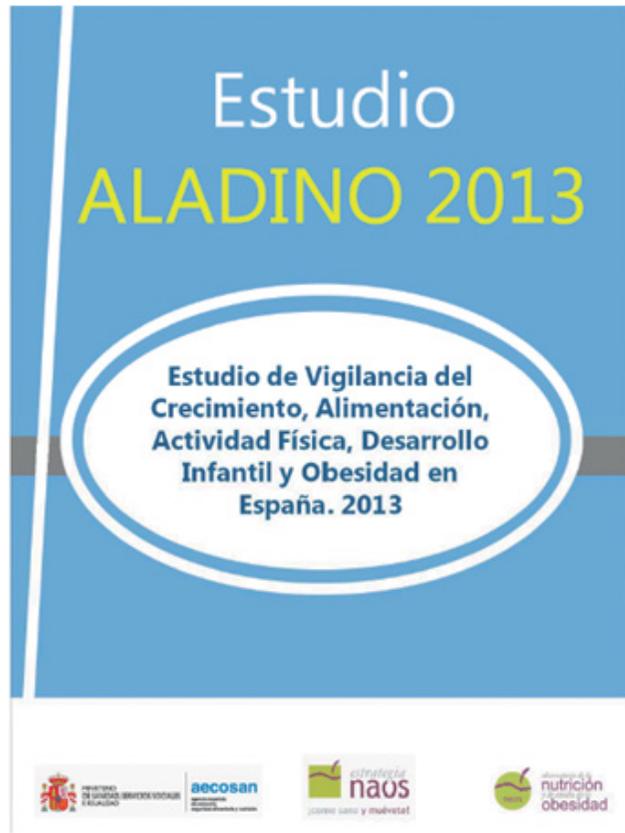
Por ello hace ya varios años se puso en marcha la iniciativa COSI (*Childhood Obesity Surveillance Initiative*), promovida por la Oficina para la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud cuyo objetivo principal era documentar y evaluar la situación del sobrepeso y obesidad infantil en sus Estados miembros, con una metodología común que permitiera su comparabilidad.

En España, como producto de la Iniciativa COSI se realizó el estudio ALADINO en 2011, que supuso un trabajo de referencia en la obesidad infantil por el uso de esa metodología y también por utilizar una muestra representativa de niños y niñas de educación primaria en España.

Ahora, la tercera ronda de recogida de datos de la iniciativa COSI da lugar al estudio ALADINO 2013, que pone de manifiesto que la obesidad infantil sigue siendo un grave problema de salud pública en España, como sucede en el resto de países de nuestro entorno.

Los resultados cifran la prevalencia de exceso de peso en niños y niñas de 7 y 8 en España en el 43 % (24,6 % con sobrepeso y 18,4 % con obesidad). Esto quiere decir que si esa situación no se revierte, estos niños y niñas tendrán un mayor de riesgo de vivir su vida adulta





[Descargar el Estudio Aladino 2013](#)

con alguno de los problemas de salud relacionados con la obesidad, como son las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión arterial o la diabetes.

La prevalencia de la obesidad infantil en 2011 fue del 19,1% en la población de 7 y 8 años, frente al 18,4% de 2013 y el exceso de peso afecta al 43% de los escolares de esta franja de edad, cuando hace dos años el porcentaje ascendía al 45,3%, lo que supone un descenso de 2,3 puntos.

Aunque los datos siguen siendo alarmantes, son al mismo tiempo esperanzadores, puesto que suponen una ligera disminución de las prevalencias de sobrepeso y obesidad con respecto a las halladas

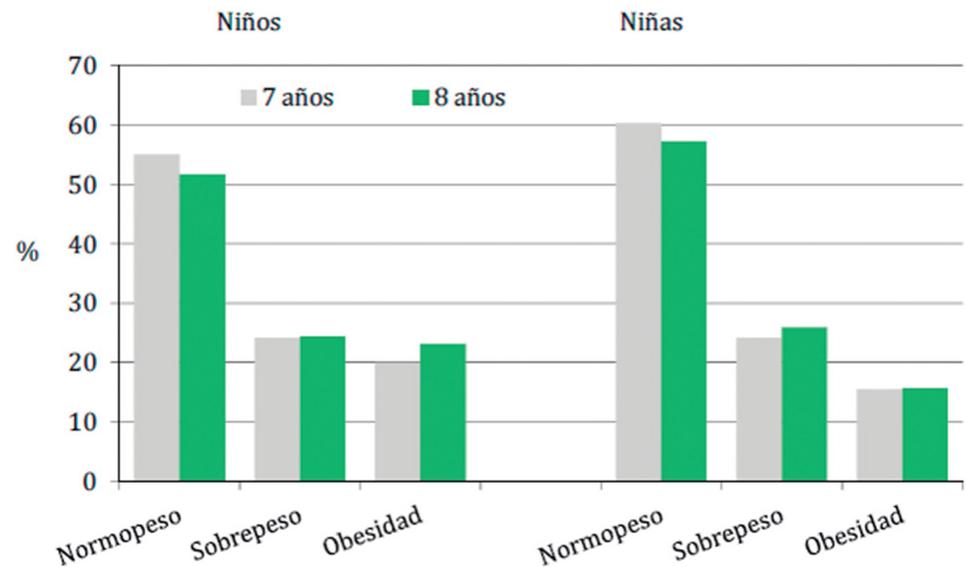
en el estudio de 2011. Esto significaría que en el peor de los casos estaríamos ante una estabilización, si no se confirma la tendencia decreciente, en dichas prevalencias, lo que en un problema de fondo como la obesidad infantil constituye un logro importante.

Es necesario mantener las actividades periódicas de evaluación para tratar de confirmar los hallazgos de estos estudios, y para seguir tratando de comprender los determinantes de la obesidad infantil. De ese modo, la prevención de la misma será más eficiente.

Resumen y conclusiones del Estudio Aladino 2013

- La obesidad infantil sigue siendo un importante problema de salud pública en todo el mundo, debido a las potenciales consecuencias que puede tener en la salud, y a la elevada prevalencia en todo el mundo.
- Para poder intervenir de manera eficiente es imprescindible tener información periódica y precisa de la situación.
- En el estudio ALADINO 2013 se estudió a 3.426 niños (1.682 niños y 1.744 niñas) de 7 y 8 años en 71 centros escolares. Esta muestra es representativa del conjunto de la población española para esos grupos de edad y el trabajo de campo se realizó entre octubre y diciembre de 2013.
- La prevalencia de sobrepeso hallada fue del 24,6 % (24,2 % en niños y 24,9 % en niñas), y la prevalencia de obesidad fue del 18,4 % (21,4 % en niños y 15,5 % en niñas), utilizando los estándares de crecimiento de la OMS. Las prevalencias de sobrepeso y obesidad varían considerablemente en función de los puntos de corte empleados.

- Las cifras de sobrepeso y obesidad en niños y niñas de 7 y 8 años son ligeramente menores en 2013 que en los resultados para los mismos grupos de edad y sexo que en el estudio ALADINO 2011, por lo que parece verse una estabilización de las prevalencias, con una tendencia a la baja. Esta tendencia deberá confirmarse con posteriores recogidas de información.
- La prevalencia de sobrepeso es similar en niños y niñas, pero la prevalencia de obesidad es mayor en los niños y las prevalencias de sobrepeso y obesidad son mayores en los 8 años que en los 7.
- De entre los posibles factores asociados a la obesidad, se relacionaron de forma significativa el no desayunar a diario, el disponer televisión o DVD en su habitación, el ver la televisión durante más de 2 horas diarias, el dormir menos horas, el hecho de que los padres sean fumadores (especialmente si fuman ambos), así como el bajo nivel de ingresos económicos de la familia y el bajo nivel educativo de padres y madres.
- Es necesario mantener la monitorización periódica para evaluar la tendencia temporal en las prevalencias de sobrepeso y obesidad infantil.





Movimiento Actíivate

Campaña de divulgación *on line* para la prevención de la obesidad en adolescentes a través de las nuevas tecnologías

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad ha lanzado la campaña *on line* "Movimiento Actíivate" dirigida a los adolescentes de 13 a 17 años (educación secundaria, formación profesional y/o bachillerato), para sensibilizar e informar sobre la importancia de adquirir hábitos saludables tales como hacer una alimentación saludable, variada y equilibrada y practicar actividad física de forma habitual, reduciendo así los comportamientos sedentarios en las actividades diarias y de ocio, todo ello para prevenir la obesidad.

Se trata de una web www.movimientoactivate.es, basada en el lema "Come Sano y Muévete" de la Estrategia NAOS de la AECOSAN, con contenidos audiovisuales atractivos y divulgativos que informan y sensibilizan a través de música, consejos, videos, recetas, enlaces a diversas fuentes de ofertas de ocio activo y un concurso *on line*.

Para esta web de la campaña "Movimiento Actíivate", y con la colaboración del Comité Olímpico Español, han participado activa y desinteresadamente los medallistas olímpicos Jennifer Pareja, David Cal, y Saúl Craviotto, que en 12 videos cuentan experiencias sobre sus hábitos alimentarios, sobre el ejercicio y algunas de sus recetas favoritas y otros consejos.

La campaña cuenta también con un concurso *on line* que invita a los adolescentes a hacer un video musical, un video relato o una fotografía sobre la importancia de comer sano y de practicar actividad física. Hay tres categorías, según las edades, y hay que colgarlo en la web del Movimiento Actíivate para que pueda ser votado.

Para promocionar este concurso *on line* en las redes sociales y en Youtube se cuenta los *influencers* en redes sociales o youtubers Mr. Curricé y Chusita Fashionfever, que tiene un gran número de seguidores entre los adolescentes. En sus canales *on line* aparecerá un video musical para difundir los mensajes de la campaña y la promoción del con-

curso. Animarán a participar en el concurso y pasaran consejos sobre hábitos saludables.

Se puede participar en el Concurso *on line* de la campaña hasta el día 7 de febrero de 2015, y se podrán conseguir votos para los videos o fotografías, compartiendo el enlace de cada candidatura a través la web del Movimiento Actíivate, hasta el 16 de febrero de 2015.

Los nombres de los ganadores se publicarán el día 18 de febrero de 2015 y recibirán un vale para material deportivo y en la categoría de video musical podrán pasar una tarde con Mr. Curricé o Chusita Fashionfever haciendo "un plan saludable".

Otros contenidos de la página web www.movimientoactivate.es en sus diferentes secciones son:

✕ Come sano

Sobre una alimentación variada, moderada y equilibrada, consejos para conseguirlos, recetas y ejemplos de menús semanales.

✕ Muévete

Sobre la práctica de actividad física para mejorar la salud a lo largo de la vida.

✕ Encuentra tu plan

Con enlaces a centros y asociaciones de las CCAA que desarrollan actividades para los adolescentes.

✕ Infórmate

Con enlaces con información técnica o científica adicional sobre alimentación y actividad física y prevención de la obesidad, que puede ser de interés para los adolescentes, padres o profesores.

Otras acciones desarrolladas en paralelo a la web para que la campaña tenga la máxima difusión e impacto entre la población adolescente:

- **Video de presentación de la campaña** donde se explica los contenidos de la web: información útil, consejos, recetas, sugerencias para adoptar una dieta saludable y practicar ejercicio habitualmen-

te; las bases del concurso y los premios que se podrán conseguir; los videos de los deportistas olímpicos con mensajes sobre hábitos saludables, la promoción del concurso por dos importantes influencers de las redes sociales, Mr. Curricé y Chusita Fashionfever.

- **Video musical de promoción de la campaña con una canción (rap) para captar la atención de los adolescentes.**

- **Presencia y comunicación en redes sociales del Movimiento Actíivate:** para conseguir la presencia y participación de la campaña en las principales plataformas de redes sociales, especialmente en aquellas que presenten una mayor afinidad con la población juvenil, se han creado perfiles del Movimiento Actíivate en Facebook, Tuenti, Twitter y Youtube que contarán con la dinamización de estos canales a través de un "community manager" para transmitir los principales mensajes de la campaña, fomentar la participación en el concurso del Movimiento Actíivate a través de la publicación de fotos y videos de los concursantes, se enlazarán los videos de los youtubers, así como todo el contenido informativo y visual que está incluido en la página web del Movimiento Actíivate. Por otro lado, se ha creado un hashtag #movimientoactivate para generar conversaciones en torno al concurso y a los mensajes principales de la campaña en las diversas redes.

- **Colaboración con el Movimiento Scout España:** Que incluirán la campaña en su página web, colocaran en sus sedes, carteles del Movimiento Actíivate y promocionarán la participación en el concurso *on line*, dentro de sus actividades.



Entrega de premios del Concurso Escolar Consumópolis

Selecciona una lengua 27/11/2014 - 14:28h

CONSUMÓPOLIS

LA CIUDAD DEL CONSUMO RESPONSABLE

¡Consumópolis!

INICIO ¿QUIÉNES SOMOS? EXPERIENCIAS PROFESORADO CONTACTO

UTILIDADES

- Tablón de anuncios
- Fichas pedagógicas
- Zona de juegos

GANADORES
de ediciones anteriores
(CONCURSO ESCOLAR)

¿Qué es Consumópolis?
Consumópolis es un lugar con acceso a información y actividades sobre el Consumo Responsable. Es también un punto de encuentro que favorece el intercambio de opiniones y experiencias entre todos los que entienden como fundamental la formación en materia de consumo.

El objetivo de Consumópolis es ofrecer a la comunidad escolar una herramienta práctica y dinámica que contribuya al desarrollo integral de actuales y futuros consumidores. Consumópolis favorece el aprendizaje de conceptos, procedimientos y actitudes que posibilitan la construcción de una sociedad de consumo cada vez más justa, solidaria y responsable.

Más información sobre Consumópolis

¡Bienvenidos a Consumópolis, la Ciudad del Consumo Responsable!

CONCURSO ESCOLAR 2014/2015

CONSUMÓPOLIS 10

ENTRAR

Síguenos en twitter

La secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), Pilar Farjas ha presidido junto a la directora ejecutiva de la Agencia, Angela López de Sá la entrega de premios del Concurso Escolar "Consumópolis 9: consumir entre pantallas".

En su intervención ha resaltado una enorme satisfacción en este acto de entrega de los premios de la novena edición de Consumópolis por varias razones, pero en especial porque este año se conmemora el trigésimo aniversario de la promulgación de la primera Ley de Protección de los Consumidores y Usuarios, lo que sirve para volver la vista atrás y contemplar el largo camino que ha recorrido la política de protección de los consumidores en España durante las tres últimas décadas y, sobre todo, porque ha de ser un estímulo para mirar hacia adelante y tomar conciencia de lo que queda por hacer.

Pilar Farjas ha manifestado que el ciudadano debe ser consciente y responsable de su papel en el mundo del siglo XXI, sabiendo que sus decisiones como consumidor pueden tener repercusión en su salud, en el medio ambiente, en las condiciones de trabajo, en el desarrollo económico, etc., en definitiva, en todos los aspectos relacionados con el Consumo reflexivo, saludable y crítico, que debe tener en cuenta el respeto al entorno medioambiental y social. Por ello, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad se ha propuesto el reto de mejorar una sociedad en la que los consumidores estén bien informados y puedan realizar un consumo responsable, el cual sin duda beneficiará a todos y tendrá enormes ventajas en esta sociedad globalizada.

La mejor manera de adquirir esos conocimientos es durante la formación escolar, para que ya desde niño se aprenda a realizar un consumo responsable y se tenga conciencia de ser consumidor y de lo que ello significa, con la responsabilidad y derechos que encierra.

Este año los premiados han sido:

Equipo The Smurfers, Centro Rural Agrupado (CRA) OLEANA, de Caudete de las Fuentes (Valencia), correspondiente al Tercer Ciclo de Primaria. (5 niños, entre 10 y 12 años y un profesor tutor).

Equipo El Ordenador, del IES O' Couto (Orense) correspondiente al Primer y Segundo cursos de Enseñanza Secundaria. (5 niños, entre 14 y 16 años, una profesora tutora)

Equipo Ciudadanas del Colegio MADRE DE DIOS, de Bilbao, correspondiente al Tercer y Cuarto cursos de Enseñanza Secundaria. (5 niñas, entre 12 y 14 años y una profesora tutora)

Consumópolis y el concurso escolar

El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la AECOSAN programa anualmente, desde 1998, este Concurso Escolar dirigido a jóvenes matriculados en distintos cursos de Primaria y Secundaria.

En 2005 se decidió implicar a las Comunidades Autónomas en la organización del Concurso, ofreciéndoles una estructura que pasó a desarrollarse en dos fases: una primera fase autonómica y una segunda fase nacional. Se buscó un tema, el Consumo Responsable, que resultara atractivo a los jóvenes a la vez que fomenta actitudes y valores considerados fundamentales en el campo educativo y un vehículo para la participación, Internet, que estuviera en consonancia con sus inquietudes y sus actividades habituales.

Se han realizado desde entonces nueve ediciones y en estos momentos se está iniciando la décima edición del concurso Consumópolis que ha empezado con el comienzo del curso escolar 2014-2015.

Como herramienta para el concurso se creó un 'portal' en Internet, Consumópolis, a través del cual se desarrollan y valoran pruebas de carácter pedagógico y lúdico que, junto con otras, determinan la clasificación del Concurso.

Pero el portal Consumópolis es mucho más ya que es un lugar de acceso a información y actividades sobre el consumo responsable. Es también un punto de encuentro que favorece el intercambio de opiniones y experiencias entre todos los que entienden como fundamental la formación en materia de consumo.

Su objetivo es ofrecer a la comunidad escolar una herramienta práctica y dinámica que contribuya al desarrollo integral de actuales y futuros consumidores. Consumópolis favorece el aprendizaje de conceptos y actitudes que posibilitan la construcción de una sociedad de consumo cada vez más justa, solidaria y responsable.

A través de 60 fichas se puede descubrir y ampliar conocimientos sobre todos aquellos temas relacionados con el consumo responsable.

“el ciudadano debe ser consciente y responsable de su papel en el mundo del siglo XXI, sabiendo que sus decisiones como consumidor pueden tener repercusión en su salud, en el medio ambiente, en las condiciones de trabajo, en el desarrollo económico...”



Pilar Farjas y Ángela López de Sá con los premiados.



VII Edición Convención NAOS

“Come sano y muévete”. Bajo este lema se celebró el pasado 4 de noviembre la VIII Edición de la Convención NAOS y la entrega de los Premios del mismo nombre, correspondiente a la edición 2013, que premia iniciativas de fomento de hábitos de vida saludables y prevención de la obesidad, especialmente en niños.

Se adelantaron los resultados preliminares del Estudio Aladino 2013, realizado en base a una muestra de 3.426 niños y niñas de 7 y 8 años de edad, con una muestra representativa de todo el territorio nacional. Los datos, si bien indican que la prevalencia del exceso de peso entre los más pequeños sigue siendo alta, muestran una tendencia descendente, en los últimos dos años (desde el Estudio Aladino 2011).

Se resaltó la importancia de que las administraciones se comprometan en la promoción de una alimentación sana y de la actividad física por parte de los menores.

En el final de su intervención, Ana Mato reiteró que “combatir la obesidad es posible con pequeños cambios en nuestros hábitos de vida”, pues “si elegimos mejor lo que comemos, si los productos que consumimos son nutritivos y equilibrados, si hacemos deporte y nos mantenemos activos, nuestra salud será mejor en el presente y en el futuro”.

Premios NAOS

En cuanto a los Premios NAOS, edición 2013, que se han entregado, han reconocido iniciativas orientadas a alcanzar los objetivos de la Estrategia NAOS (promoción de alimentación y hábitos de vida saludables). Los galardonados han sido los siguientes:

1. Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario, “Educación nutricional de jóvenes deportistas adolescentes en proceso de tecnificación deportiva”, Secretaría General del Deporte de la Generalitat de Cataluña.
2. Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito familiar y comunitario “Catálogo de espacios deportivos de Utebo”, Área de Deportes del Ayuntamiento de Utebo. Aragón.
3. Premio Estrategia NAOS promoción de alimentación saludable en el ámbito escolar “Programa TAS (Tú y Alicia por la salud)”, Fundació Alicia y Mondelez Internacional.

4. Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito escolar al “Programa SI! (Salud Integral)”, Fundación SHE, dirigida por el Dr. Valentín Fuster.

5. Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario al “Programa de abordaje integrado del exceso de peso y el sedentarismo desde atención primaria”, Centro de Salud Valdeparillas de Badajoz. Servicio Extremeño de Salud. Gobierno de Extremadura.

6. Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral al proyecto “Por una comida sana, tú decides”, Universidad de Navarra.

7. Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial al proyecto “Panes reducidos en sodio y enriquecidos en potasio”, Europastry S.A.

8. Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento, D. Carles Vallbona i Calbó, por su dilatada y reconocida trayectoria profesional en el campo de la Medicina Familiar y Comunitaria, Medicina Física y de Rehabilitación, y en el ámbito de la promoción de la Actividad Física.



Ángela López de Sá, Ana Mato y Pilar Farjas junto a los premiados.



D. Carles Vallbona i Calbó recibe el premio de especial reconocimiento de manos de Pilar Farjas, Ana Mato y Ángela López de Sá.

Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2)



Isabel García Tejerina, Pilar Farjas y su Majestad la Reina junto al director general de la FAO Jose Graziano da Silva.

Del 19 al 21 de noviembre de 2014 se celebró en Roma la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2), reunión intergubernamental inclusiva sobre nutrición organizada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), en colaboración con el equipo de tareas de alto nivel sobre la crisis mundial de la seguridad alimentaria (HLTF, por sus siglas en inglés), FIDA, IFPRI, UNESCO, UNICEF, Banco Mundial, PMA y la OMC.

En esta conferencia ministerial de alto nivel se ha propuesto un marco normativo flexible para responder a los principales desafíos nutricionales actuales y se han identificado las prioridades para mejorar la cooperación internacional en materia de nutrición.

La CIN-2 ha reunido a responsables nacionales de las políticas del sector agrícola, sanitario y otros ministerios y organismos relevantes,

con dirigentes de organismos de las Naciones Unidas y otras organizaciones intergubernamentales y la sociedad civil, incluyendo ONGs, investigadores, el sector privado y los consumidores.

Se han examinado los progresos realizados en la mejora de la nutrición desde 1992, reflexionando sobre los problemas nutricionales existentes, así como sobre los nuevos desafíos y oportunidades para mejorar la nutrición derivados de los cambios en la economía mundial, los sistemas alimentarios y los avances científicos y tecnológicos, y se han identificado opciones de políticas para mejorar la nutrición.

Los objetivos clave de la CIN-2 han sido:

1. revisar los avances desde la CIN de 1992 incluyendo los logros a nivel nacional en el fomento de la nutrición a través de intervenciones nutricionales directas y políticas y programas para mejorar la nutrición;
2. revisar las políticas e instituciones relevantes en materia de agricultura, pesca, salud, comercio, consumo y protección social para mejorar la nutrición;
3. fortalecer la coherencia y coordinación de las políticas institucionales y movilizar los recursos necesarios para mejorar la nutrición;
4. reforzar la cooperación internacional, incluyendo la cooperación intergubernamental, para mejorar la nutrición en todos los lugares, especialmente en los países en desarrollo.

El ámbito de la conferencia ha sido:

- global en su perspectiva, pero centrado especialmente en los desafíos nutricionales en los países en desarrollo;
- la malnutrición en todas sus formas, reconociendo la transición nutricional y sus consecuencias;
- mejorar la nutrición a lo largo del ciclo vital, centrándose en los hogares más pobres y vulnerables, y en las mujeres, lactantes y los niños pequeños en contextos necesitados, vulnerables y de emergencia.

“erradicar el hambre e invertir la tendencia ascendente del sobrepeso y la obesidad” es un compromiso de España

Los dos documentos principales resultantes de la conferencia han sido la Declaración de Roma sobre la Nutrición: un documento de compromiso político, y el marco estratégico de acción: una guía técnica para la implementación.

Su Majestad la Reina intervino en este foro y también asistieron a la Conferencia la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina que expresó el compromiso de España para “erradicar el hambre e invertir la tendencia ascendente del sobrepeso y la obesidad”, así como a promover sistemas alimentarios sostenibles y Pilar Farjas, Secretaria General de Sanidad y Consumo y Presidenta de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Convocatoria para la renovación de la sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico

Se ha abierto la convocatoria para la presentación de candidaturas para formar parte de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

El Comité Científico de la AECOSAN, es el órgano para la evaluación de riesgos alimentarios que asume las funciones de proporcionar a dicho organismo dictámenes científicos en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia. Consta de dos secciones, una de Seguridad Alimentaria y Nutrición y otra de Consumo.

La convocatoria está dirigida a los científicos que deseen ser miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN y tiene como objetivo seleccionar a las personas mejor cualificadas para incorporarse al mismo que dispongan de conocimientos especializados en alguna de las siguientes áreas, entre otras: Toxicología Alimentaria, Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentarias, Epidemiología Humana, Epidemiología Animal, Biotecnología y Modificación Genética, Inmunología y Alergología, Nutrición Humana, Epidemiología y Salud Pública desde el punto de vista de la Nutrición, Alimentación Animal, Farmacología, Procesos Tecnológicos Alimentarios, o Análisis e Instrumentación.



Red Nacional de Riesgos Emergentes

El pasado día 24 de noviembre, se celebró en la sede de AECOSAN la reunión de creación de la Red Nacional de Riesgos Emergentes. La reunión tuvo un carácter multidisciplinar, asistiendo expertos pertenecientes a múltiples áreas, como riesgos biológicos, riesgos químicos o nutricionales, procedentes de universidades de todo el territorio español, centros de investigación y otros ministerios.

Durante la reunión el representante nacional en la red científica de EFSA sobre Riesgos Emergentes, el Dr. Juan José Badiola, de la Universidad de Zaragoza, realizó una presentación del trabajo de la

red, de la metodología de trabajo, así como de las necesidades que una red nacional podría cubrir.

Igualmente, se vieron temas de organización y el representante nacional en la red científica de EFSA sobre nanotecnología en alimentos y piensos, el Dr. Jose Manuel Barat, de la Universidad Politécnica de Valencia, explicó el funcionamiento de la red nacional de nanotecnología en el ámbito alimentario. El Dr. Miguel Prieto, de la Universidad de León, explicó el trabajo realizado por el Panel científico de Riesgos Biológicos de EFSA, del que forma parte, y su conexión con los riesgos emergentes. Finalmente, la Dra. Ana Gago, de la Universidad de Vigo y directora del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas, realizó una presentación sobre las biotoxinas marinas emergentes y la vigilancia de las mismas.

Como conclusión de la reunión, AECOSAN va a establecer unos términos de referencia para esta red, así como organizar grupos de trabajo temáticos para una mejor organización del trabajo. Esta red nacional tendrá como objetivo principal dar apoyo al representante nacional en la red de Riesgos Emergentes de EFSA y cumplir con lo estipulado en el artículo 30 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición, donde se indica que AECOSAN, con el apoyo de su Comité Científico y la cooperación de las comunidades autónomas será la encargada de coordinar las actuaciones necesarias para la identificación y evaluación de riesgos emergentes utilizando las herramientas disponibles a nivel nacional e internacional, siguiendo especialmente las directrices de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Conferencia sobre Nutrición y Salud Infantil

Ana Canals, vocal asesora de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, participó el 11 de noviembre en la Conferencia sobre Nutrición y Salud Infantil celebrada en Lituania, con una ponencia sobre la experiencia española en la lucha contra la obesidad infantil.





Jornada “Reglamento sobre Información Alimentaria al Consumidor: Compartir experiencias” organizada por AECOSAN el pasado 9 de diciembre

La celebración de esta reunión tuvo como objetivo difundir las distintas iniciativas desarrolladas por los agentes implicados en la aplicación de las nuevas exigencias derivadas de la adopción del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que resultarán de aplicación a partir del 13 de diciembre de 2014.

Las ponencias de la misma se colgarán en la página web de AECOSAN en breve.

AECOSAN en el acto académico de entrega de ayudas y premios del Instituto Danone

Teresa Robledo de Dios, vocal asesora Estrategia NAOS inauguró este acto celebrado el pasado 18 de diciembre en el Salón de Actos de la Real Academia Nacional de Medicina. En el que también participaron: Joaquín Poch Broto, presidente de la Real Academia Nacional de Medicina; Manuel Serrano Ríos, presidente de honor del Instituto Danone; Luis A. Moreno Aznar, presidente del Instituto Danone y Joao Paulo Andorinha, director de R&D Danone Iberia



IV Reunión del grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario

El pasado día 25 de noviembre, se celebró en la sede de AECOSAN la IV Reunión del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario a la que asistieron once miembros del grupo, representantes de diversas instituciones, organismos de investigación y de la industria, como la Universidad de Sevilla, la Universidad de Zaragoza, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI), el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) o el Centro Tecnológico AINIA.

Durante la reunión, el representante nacional en la Red Científica de EFSA sobre evaluación de riesgos de nanotecnología en alimentos y piensos, el Dr. Jose Manuel Barat, de la Universidad Politécnica de Valencia, realizó una presentación sobre los aspectos más destacados de la última reunión de la red de EFSA. Además, se discutieron temas de interés en esta área, como la definición legal de nanomaterial y nanoproducto, las dificultades técnicas de medida o los trabajos realizados por grupos de investigación españoles.

Desayuno informativo AECOSAN

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, ha realizado el pasado martes día 16 una nueva convocatoria de los “desayunos informativos con medios de comunicación”.

Encuentro en el que han participado tanto AECOSAN, como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). En esta ocasión el tema ha sido la “Aplicación del Reglamento de Información al Consumidor”.

Inauguración de la segunda edición del magister en Seguridad Alimentaria

Ángela López de Sá, directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, participó en la inauguración de la segunda edición del magister en Seguridad Alimentaria organizado por la Universidad Complutense y al Centro Superior de Estudios de Gestión.

La AECOSAN desempeña un papel muy activo en el desarrollo de este Magister con la participación de profesionales de la Agencia en distintos módulos tanto a nivel de profesorado como de coordinación. Gracias a esta participación, los alumnos accederán de primera mano al conocimiento sobre el trabajo en materia de seguridad alimentaria que se desempeña en este Organismo autónomo, fundamental en la coordinación nacional y en la gestión en los órganos de decisión europeos. Además, en aras de fortalecer este compromiso formativo, se ha ofrecido, como el año pasado, a recibir en su sede por un periodo de tiempo a alguno de los alumnos del magister.

Legislación

Controles oficiales

Reglamento de Ejecución (UE) 1295/2014 de la Comisión de 4 de diciembre de 2014 que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 669/2009 por el que se aplica el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal.

Declaraciones de propiedades saludables

Reglamento (UE) N° 1226/2014 de la Comisión de 17 de noviembre de 2014 sobre la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos relativa a la reducción del riesgo de enfermedad.

Reglamento (UE) N° 1228/2014 de la Comisión de 17 de noviembre de 2014 por el que se autorizan determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad o se deniega su autorización.

Reglamento (UE) N° 1229/2014 de la Comisión de 17 de noviembre de 2014 por el que se deniega la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Reglamento (UE) N° 1135/2014 de la Comisión de 24 de octubre de 2014 sobre la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos relativa a la reducción del riesgo de enfermedad.

Aditivos alimentarios

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 298/2014 de la Comisión, de 21 de marzo de 2014, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del

Consejo y el anexo del Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del difosfato magnésico de dihidrógeno como gasificante y regulador de la acidez.

Reglamento (UE) N° 1098/2014 de la Comisión, de 17 de octubre de 2014, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes. (Aplicable a partir del 8 de noviembre de 2014).

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), tras concluir la evaluación de ocho sustancias que están actualmente incluidas en la lista de las sustancias aromatizantes en fase de evaluación, ha llegado a la conclusión de que esas sustancias aromatizantes no dan lugar a problemas de seguridad en los niveles estimados de ingesta diaria. Las sustancias aromatizantes sometidas a dichas evaluaciones figurarán, por lo tanto, como sustancias evaluadas en el listado del anexo I, por lo que se suprimen las notas 2, 3 o 4 que mantenían hasta entonces.

Por otro lado, la nueva disposición también incluye cambios en las especificaciones sobre la denominación, pureza o composición de las sustancias siguientes: FL 15.054 y 15.05. Éstas quedarán reflejadas en la columna apropiada dentro de la lista de la Unión.

Reglamento (UE) N° 1093/2014 de la Comisión, de 16 de octubre de 2014, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de determinados colorantes en queso curado aromatizado. (Aplicable a partir del 7 de noviembre de 2014).

En el momento de transferir los colorantes al anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008, ciertos usos no quedaron incluidos por falta de datos respecto de la necesidad tecnológica del uso de los mismos. Este es el caso de los quesos de pesto verde o rojo, el queso con wasabi o el queso veteado verde con hierbas. Con esta disposición se corrige este desfase por lo que se pueden seguir usando los colorantes en este tipo de productos.

Por otro lado y, ya que estos quesos representan un pequeño volumen de todo el mercado, no se espera que la ampliación del uso de estos colorantes incida significativamente en la exposición total.

Reglamento (UE) N° 1092/2014 de la Comisión, de 16 de octubre de 2014, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de edulcorantes en determinados productos para untar a base de frutas u hortalizas. (aplicable a partir del 7 de noviembre de 2014).

El anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 autoriza el uso de los edulcorantes aspartamo (E 951), neotamo (E 961) y sal de aspartamo y acesulfamo (E 962) en confituras, jaleas y mermeladas de valor energético reducido, así como en otros productos para untar similares a base de frutas, como los productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcar añadido.

La ampliación de uso aprobada, permitirá que todos los demás productos para untar similares a base de frutas u hortalizas, de valor energético reducido, puedan contener estos edulcorantes de manera semejante a las confituras, jaleas y mermeladas de valor energético reducido. Estos productos se usan como alternativa a las confituras, jaleas y mermeladas, así pues, el uso de edulcorantes no supondrá una exposición adicional del consumidor.

Reglamento (UE) N° 1084/2014 de la Comisión, de 15 de octubre de 2014, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la utilización de difosfatos (E 450) como gasificantes y correctores de la acidez en masas preparadas a base de levadura. (Aplicable a partir del 6 de noviembre de 2014).

La necesidad tecnológica de esta extensión de uso para el E 450 se centra en la capacidad que tiene este aditivo para evitar que ciertos tipos de masas que se utilizan como base en la preparación de pizzas, quiches, tartas y productos similares, y en cuya composición es necesario un sistema gasificante a base de bicarbonato de sodio (E 500), difosfatos (E 450) y levadura, suban en condiciones de refrigeración, sino durante la preparación final por el consumidor. Los difosfatos (E 450) son necesarios como correctores de la acidez para controlar la gasificación de la masa por parte del bicarbonato hasta la transformación final.

Respecto de la exposición al consumidor de difosfatos, no dará lugar a un incremento de su ingesta total ya que este sistema de gasificación a base de fosfatos y carbonatos combinados con la levadura,



es una alternativa al ya existente de harina con levadura en la que están autorizados los fosfatos a niveles superiores que los establecidos para este nuevo uso.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 380/2012 de la Comisión, de 3 de mayo de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los

anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 59/2014 de la Comisión, de 23 de enero de 2014, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) en productos aromatizados a base de vino.

Corrección del Reglamento (UE) N° 1148/2012 de la Comisión, de 4 de diciembre de 2012, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de dióxido de azufre y de sulfitos (E 220 a 228) y de alginato de propano-1,2-diol (E 405) en bebidas fermentadas a base de mosto de uva.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Productos fitosanitarios

Real Decreto 971/2014, de 21 de noviembre por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios.

Límites máximos de residuos de plaguicidas

Reglamento (UE) N° 1119/2014 de la Comisión, de 16 de octubre de 2014, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de cloruro de benzalconio y cloruro de didecildimetilamonio en determinados productos.

Reglamento (UE) N° 1126/2014 de la Comisión, de 17 de octubre de 2014, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, por lo que respecta a los límites máximos de residuos de asulam, cianamida, diclorán, flumioxazina, flupirsulfurón-metilo, picolinafeno y propisocloro en determinados productos.

Reglamento (UE) N° 1127/2014 de la Comisión, de 20 de octubre de 2014, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de amitrol, dinocap, fipronil, flufenacet, pendimetalina, propizamida y piridato en determinados productos.

Reglamento (UE) N° 1146/2014 de la Comisión, de 23 de octubre de 2014, que modifica los anexos II, III, IV y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de antraquinona, benfluralina, bentazona, bromoxinil, clorotalonil, famoxadona, imazamox, bromuro de metilo, propanil y ácido sulfúrico en determinados productos.

Consumo

Propiedad intelectual y enjuiciamiento civil

Ley 21/2014, de 4 de noviembre, por la que se modifica el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, y la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil.

Productos absorbentes de higiene personal

Decisión de la Comisión, de 24 de octubre de 2014, por la que se establecen los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a los productos absorbentes de higiene personal.

Unidades de ventilación

Reglamento 1253/2014 de la Comisión, de 7 de julio de 2014, por el que se desarrolla la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos de diseño ecológico aplicables a las unidades de ventilación

Reglamento Delegado 1254/2014 de la Comisión, de 11 de julio de 2014, que complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta al etiquetado energético de las unidades de ventilación residenciales.

Protección de los consumidores

Decisión del Consejo, de 7 de noviembre de 2014, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea, en el Comité Mixto del EEE en relación con una modificación del Protocolo 31 del Acuerdo EEE, sobre la cooperación en sectores específicos no incluidos en las cuatro libertades.

Publicidad del juego

Decreto 190/2014, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento Regulador de la Publicidad del Juego de la Comunitat Valenciana.

De tu cocina a la oficina

Recomendaciones para consumir tu comida fuera de casa



De tu cocina a la oficina

Hoy en día cada vez son más las comidas que se realizan fuera de casa. En muchas ocasiones optamos por cocinar en casa nuestros alimentos para consumirlos en nuestro lugar de trabajo, de estudio...

La preparación, el almacenamiento y el calentamiento de estas comidas pueden conllevar unos riesgos fáciles de evitar con unas normas mínimas de higiene.



Dominó “No juegues con tu comida”

material lúdico recomendaciones para el consumidor

Dominó “No juegues con la comida”

La mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria son causadas por microorganismos patógenos y pueden prevenirse con una manipulación adecuada de los alimentos. Es muy importante seguir unas normas básicas de higiene cuando manejamos alimentos desde que los compramos hasta que los consumimos. Especialmente hay que prestar atención durante la compra, la conservación, el cocinado y realizar una limpieza adecuada cuando sea necesario y evitar que nuestros alimentos se puedan contaminar por contacto con superficies, utensilios, otros alimentos o incluso por nuestras manos. Con este dominó aprende jugando cuales son estas normas básicas en cada etapa clave.

Consejo de redacción

Presidente

Rubén Moreno Palanques

Directora Ejecutiva

Ángela López de Sá Fernández

Secretaría General

Sara Pupato Ferrari

Subdirectora General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Rosa Sanchidrián Fernández

Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación de Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

Carlos Arnaiz Ronda

Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

Milagros Yagüe Maricalva

Vocal asesora Estrategia NAOS

Teresa Robledo de Dios

Vocal asesora

Ana Canals Caballero

Oficina de comunicación

Juan Julián García Gómez (vocal asesor)

Carmen Garrido García

AECOSAN

Alcalá, 56. 28071. Madrid

e-mail: comunicacionaesan@msssi.es

Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez