



46 octubre 2016

AECOSAN consumo

Día de la educación financiera

[Pág. 2]

AEPD e INCIBE presentan la *Guía de privacidad y seguridad en internet*, con consejos y recomendaciones prácticas para el ciudadano con la colaboración de AECOSAN

[Págs. 3 a 4]

AECOSAN rincón del consumidor

Consejos básicos para 40 semanas de embarazo

[Pág. 5]

AECOSAN seguridad alimentaria

AECOSAN en la UIMP

[Pág. 6]

Las autoridades nacionales de seguridad alimentaria de la UE se comprometen a fortalecer su cooperación con la EFSA

[Pág. 7]

AECOSAN Nutrición

Estudio del contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos en España

[Pág. 8]

Constitución del órgano de gestión del programa "Prevención de la obesidad. Aligera tu vida"

[Pág. 9]

AECOSAN laboratorios

Reunión del grupo de trabajo del Comité Europeo de Normalización (CEN)

Curso TAIEX en CNA para delegación de Montenegro

[Pág. 10]

AECOSAN breves

[Págs. 11 a 13]

AECOSAN actividades institucionales

[Págs. 14-15]

AECOSAN eventos y convocatorias

[Págs. 16-17]

AECOSAN Legislación

[Págs. 18-19]

AECOSAN publicaciones

Alimentación saludable, consumo responsable

[Pág. 20]

y además...

NIPO:690-16-002-2



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES Y IGUALDAD



Reunión de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico



EDUCACIÓN FINANCIERA

Día de la educación financiera



El 3 de octubre se celebró el **Día de la Educación Financiera** con la colaboración de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Este Día tiene como objetivo concienciar a los ciudadanos de la importancia de contar con un adecuado nivel de cultura financiera para afrontar los retos financieros a los que se enfrentarán a lo largo de las diferentes etapas de la vida.

Se celebró un acto central que tuvo lugar en la sede de la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV) y que se pudo seguir en directo a través de streaming. El acto fue inaugurado por María Elvira Rodríguez, presidenta de la CNMV y Luis M. Linde, gobernador de Banco de España y clausurado por Iñigo Fernández de Mesa, secretario de Estado de Economía.

Se han concedido también los premios de las dos categorías existentes. La I Edición de los Premios Finanzas Para Todos, a la mejor

iniciativa de educación financiera desarrollada en el ámbito nacional a lo largo de 2015 y 2016 cuyo ganador ha sido la Fundación Once y la IV Edición de los Premios Programa de Educación Financiera a los centros educativos que imparten educación financiera en sus aulas, cuyos ganadores han sido el Colegio Amor de Dios (Cádiz) por el mejor cartel y el Colegio Ramón y Cajal (Madrid) por el mejor video de Educación Financiera.

Presentación del libro “Educación Financiera para todos”

El pasado 6 de octubre se presentó en la Sede de la Representación de la Comisión Europea, en Madrid el libro **“Educación Financiera para todos”**.

El objetivo era generar apoyo y adhesión en la opinión pública a la política comunitaria y al papel de la UE, en particular, en relación a las estrategias sobre educación financiera, además de mostrar al ciudadano una guía práctica para identificar acciones relevantes y replicables en materia de educación financiera en el marco de la Unión Europea.

El acto de presentación fue clausurado por Teresa Robledo, Directora ejecutiva de AECOSAN que quiso resaltar el papel de Carlos Trías, por su compromiso y por su participación en esta nueva edición de 2016, que se ha elaborado como complemento a su ponencia en el Dictamen del Comité Económico y Social de 2011. También agradeció a la Confederación de la Asociación General de Consumidores, su colaboración en la elaboración del libro desarrollando la mayor parte del trabajo de investigación.



EDUCACIÓN FINANCIERA PARA TODOS

Estrategias y buenas prácticas de educación financiera en la Unión Europea

Segunda edición



Comité Económico y Social Europeo

<http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/qe-02-16-362-es-n.pdf>

AEPD e INCIBE presentan la *Guía de privacidad y seguridad en internet*, con consejos y recomendaciones prácticas para el ciudadano con la colaboración de AECOSAN

- La publicación incluye 18 fichas que analizan y ofrecen soluciones a los problemas más comunes que pueden surgir en un mundo hiperconectado.
- La guía se complementa con seis vídeos tutoriales en los que se muestra cómo acceder a las configuraciones de privacidad y seguridad de algunos de los servicios más populares de internet.

La Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) y el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE), entidad dependiente del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, presentaron el pasado día 7 en la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información (SETSI) la *Guía sobre Privacidad y seguridad en Internet*.

Esta iniciativa es el resultado de una apuesta conjunta de ambos organismos para concienciar a los usuarios de la importancia de proteger su información personal, ofreciendo consejos y recomendaciones prácticas. El proyecto cuenta con la colaboración de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; Policía; Guardia Civil; y Telefónica.

El evento ha sido inaugurado por la directora de la AEPD, Mar España, que ha destacado la importancia ofrecer herramientas prácticas para fomentar e impulsar la **cultura de protección de datos** entre los ciudadanos, y el director general del INCIBE, Mi-



guel Rego, que ha insistido en la necesidad de que los ciudadanos adopten una **actitud proactiva** en cuanto al hábito de actualizar y ampliar sus conocimientos sobre seguridad, como medida preventiva para usar las nuevas tecnologías con confianza.

Buena parte de los servicios más populares de la Red se prestan utilizando gran cantidad de información y datos personales que aportan los propios usuarios. La Agencia e INCIBE consideran que la privacidad y la seguridad son aspectos fundamentales que deben tenerse en cuenta para minimizar los riesgos que pueden llegar a producirse en un mundo hiperconectado.

El objetivo de la *Guía sobre Privacidad y seguridad en Internet* es ofrecer información práctica sobre cómo reducir esos riesgos a los que pueden exponerse cuando utilizan determinados servicios.

Con un total de 18 fichas prácticas, en ellas se abordan temas como la importancia de proteger los dispositivos portátiles; generar y gestionar contraseñas; en qué consiste la verificación en dos pasos; cómo realizar copias de seguridad o proteger el correo electrónico; configurar el navegador para que no almacene todos los pasos que se dan mientras se navega por internet; gestionar la información que se almacena en la nube; configurar el perfil en las redes sociales o dónde recurrir para educar a los menores en un uso seguro de internet, sin olvidar temas como el *phishing* o la protección de redes wifi.

Los distintos temas prácticos planteados en cada una de las fichas se complementan además con enlaces a contenidos que se encuentran desarrollados en las webs de la [Oficina de Seguridad del Internauta de INCIBE](#) y la [Agencia Española de Protección de Datos](#).

La publicación, disponible tanto en versión web como en PDF, se acompaña de **seis vídeo tutoriales explicativos** en los que se muestra cómo acceder a las configuraciones de privacidad y seguridad de algunos de los servicios más populares de internet.

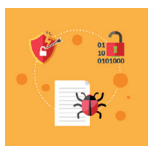
La AEPD e INCIBE esperan que esta iniciativa sea de utilidad a los usuarios de Internet y permita un acercamiento práctico a los contenidos desarrollados por ambas instituciones, que tienen como fin prevenir, concienciar y ofrecer soluciones prácticas.

En los siguientes enlaces se puede encontrar la guía completa en versión digital, además de los vídeos sobre privacidad y todas las fichas de forma individual:

www.agpd.es

www.osi.es/es/guia-de-privacidad-y-seguridad-en-internet

Índice y licencia de contenidos



Índice

- ◆ **Ficha 1** *Tus dispositivos almacenan mucha información privada ¿Te habías parado a pensarlo?*
- ◆ **Ficha 2** *¿Por qué son tan importantes las contraseñas?*
- ◆ **Ficha 3** *¿Son suficientes las contraseñas?*
- ◆ **Ficha 4** *No esperes a tener un problema para realizar copias de seguridad*
- ◆ **Ficha 5** *¿Será fiable esta página?*
- ◆ **Ficha 6** *¿Tengo obligación de dar mis datos cuándo me los piden?*
- ◆ **Ficha 7** *¿Cómo puedo eliminar datos personales que aparecen en los resultados de un buscador?*
- ◆ **Ficha 8** *¿Cómo puedo usar el navegador para que no almacene todos los pasos que doy por Internet?*
- ◆ **Ficha 9** *¿Quién puede ver lo que publico en una red social?*
- ◆ **Ficha 10** *Identificando timos y otros riesgos en servicios de mensajería instantánea*
- ◆ **Ficha 11** *Toda la información que se publica en Internet ¿es cierta?*
- ◆ **Ficha 12** *Phishing: el fraude que intenta robar nuestros datos personales y bancarios*
- ◆ **Ficha 13** *¿Qué le pasa a mi conexión de Internet?*
- ◆ **Ficha 14** *Quiero proteger mi correo electrónico*
- ◆ **Ficha 15** *¿Qué tengo que tener en cuenta si guardo mi información personal en la nube?*
- ◆ **Ficha 16** *¿Puedo compartir ficheros por Internet de forma segura?*
- ◆ **Ficha 17** *No tengo claro para qué está utilizando mi hijo Internet, ¿qué puedo hacer?*
- ◆ **Ficha 18** *¿Las pulseras y relojes que miden la actividad física son seguros?*



PRIVACIDAD Y SEGURIDAD EN INTERNET



Licencia de contenidos

La presente es una publicación conjunta que pertenece a la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) y al Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE) y está bajo una licencia Reconocimiento- No comercial - SinObraDerivada 3.0 España de Creative Commons. Por esta razón está permitido copiar, distribuir y comunicar públicamente en cualquier medio o formato esta obra bajo las condiciones siguientes:

◆ Reconocimiento

El contenido de esta obra se puede reproducir total o parcialmente por terceros, citando su procedencia y haciendo referencia expresa tanto a la AEPD como a INCIBE y a sus sitios web: <http://www.agpd.es> y <http://www.incibe.es>. Dicho reconocimiento no podrá en ningún caso sugerir que la AEPD o INCIBE prestan apoyo a dicho tercero o apoyan el uso que hace de su obra.

◆ Uso No Comercial

La obra puede ser distribuida, copiada y exhibida mientras su uso no tenga fines comerciales. Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra. Alguna de estas condiciones pueden no aplicarse si se obtiene el permiso de la AEPD e INCIBE como titulares de los derechos de autor. Texto completo de la licencia: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/legalcode>

◆ Sin obra derivada

No se permite remezclar, transformar ni generar obras derivadas de ésta, ni se autoriza la difusión del material modificado.



REEDICIÓN DE MATERIAL DIVULGATIVO CON ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS

Consejos básicos para 40 semanas de embarazo

Se ha procedido a reeditar este material que será distribuido a través de las comunidades autónomas.

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.

Precauciones 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 una cuchara de café bien colmada (1,2 a 2 ml) de lejía 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...).

Recuerda estas 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 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.

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.

Precauciones 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 una cuchara de café bien colmada (1,2 a 2 ml) de lejía 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://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/alimentacion_segura_embarazo.htm



AECOSAN en la UIMP

Teresa Robledo interviene en el Seminario “Seguridad alimentaria y sostenibilidad: una bioeconomía para el siglo XXI”, organizado por la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP), dentro de la programación de los Cursos Avanzados de Verano.

El Seminario fue inaugurado por el rector de la Universidad, César Nombela, junto a la secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, Carmen Vela, y el director del encuentro, Alfredo Aguilar.

La directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) dio una ponencia denominada: El Papel de las Instituciones: La Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición.

Teresa Robledo ilustró su charla con un vídeo sobre la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2) celebrada en Roma el pasado año 2014 y promovida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

En su intervención resaltó la importancia de los pilares normativos del sistema de seguridad alimentaria en la Unión Europea (UE), entre los que destacó el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria (2000) y el Reglamento 178 sobre Principios y Requisitos Generales de la Legislación Alimentaria (2002), la creación de las agencias de seguridad alimentaria europeas, que en el caso español se creó el año 2001 y que desde el año 2006 tiene competencias en nutrición y a partir del año 2014, fruto de la fusión de la Agencia y el Instituto Nacional de Consumo, da origen a la actual AECOSAN. También destacó los Planes Nacionales de Control Oficial y la Red de Alerta Alimentaria Europea y Nacional.

Posteriormente remarcó los retos actuales frente a la sostenibilidad y los aspectos derivados de los mismos, como la globalización de la cadena alimentaria, las cargas derivadas de la legislación, los obstáculos a la innovación, los riesgos emergentes, así como la comunicación, finalizando su intervención haciendo referencia a los hábitos nutricionales y los cambios en el estilo de vida.

Este Seminario pretendía reflexionar sobre las distintas concepciones de la seguridad alimentaria, seguridad higiénica frente a la disponibilidad de

alimentos, aplicando un enfoque holístico para valorar los diversos factores socioeconómicos, ambientales, climáticos y territoriales que inciden en el sector agro alimentario de la UE junto con sus interrelaciones. En cuanto a la disponibilidad de alimentos se estudiarán distintos modelos de producción de los mismos de forma sostenible como un nuevo modelo de bioeconomía en el siglo XXI, así como la responsabilidad que sobre esta tarea tienen tanto las empresas como las instituciones así como la participación social en la discusión y toma de decisiones.





Santander 2016

Seminario

Seguridad alimentaria y sostenibilidad: una bioeconomía para el siglo XXI

Alfredo Aguilar Romanillos
Daniel Ramón Vidal

Santander
Del 25 al 29 de julio de 2016

www.uimp.es



Las autoridades nacionales de seguridad alimentaria de la UE se comprometen a fortalecer su cooperación con la EFSA

Los miembros del Foro Consultivo de la EFSA han reafirmado su continuo apoyo a la organización y a su trabajo. En una [declaración de compromiso](#) se han acordado una serie de medidas y actividades para asegurar que la EFSA y los miembros del Foro Consultivo pueden enfrentarse a los retos futuros en el ámbito de la seguridad alimentaria y así proteger a los consumidores europeos.

Desde su creación en 2003, el Foro Consultivo ha sido una plataforma clave para forjar vínculos más fuertes entre la EFSA y los Estados miembros de la UE. Esta cooperación ha ayudado a informar sobre los programas de trabajo en evaluación de riesgos de la EFSA, a promover el intercambio de información y de datos, a desarrollar redes científicas y a definir un enfoque coherente de la comunicación de riesgos.

La Declaración de compromiso se ha firmado en la 61 reunión del Foro Consultivo en Bratislava, Eslovaquia, que actualmente ocupa la presidencia del Consejo de la Unión Europea.

La Dra. Zuzana Birošová, representante de Eslovaquia en el Foro Consultivo de la EFSA, dio la bienvenida a la firma de la declaración manifestando que ésta ayudaría a fortalecer las relaciones entre las instituciones de la EFSA y por tanto a garantizar la inocuidad de los alimentos en los Estados miembros. Así mismo afirmó que la declaración promueve la excelencia científica y las redes de científicos, permite a los Estados miembros contribuir a la agenda de evaluación de riesgos de la UE y recopilar información sobre los riesgos potenciales o emergentes para la seguridad de los alimentos.

Bernhard Url, director ejecutivo de la EFSA, declaró: "Esta Declaración de compromiso de los miembros confirma que estamos pasando de una simple cooperación a una auténtica asociación entre los miembros de la EFSA y del Foro Consultivo. Nuestro objetivo compartido es un programa común de evaluación de riesgos de la UE para promover la armonización de la evaluación del riesgo en seguridad alimentaria así como una comunicación constante en aras de la protección de los consumidores.



Miembros del foro consultivo de la EFSA.

Estudio del contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos en España. 2015

Document downloaded from <http://www.aecosanitaria.org> day 12/09/2016. This copy is for personal use. Any transmission of this document by any media or format is strictly prohibited.

Gac. Sanit. 2016;30(5):379-382

Brief original article

Trans-fatty acid content of food products in Spain in 2015

Napoléon Pérez-Farinós*, María Ángeles Dal Re Saavedra,
Carmen Villar Valls, Teresa Robledo de Dios

Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and Nutrition, Ministry of Health, Social Services and Equality, Madrid, Spain



ARTICLE INFO

Article history:
Received 26 February 2016
Accepted 5 April 2016
Available online 4 June 2016

Keywords:
Trans-fatty acids
Diet
Food and nutrition
Nutrition policy
Reformulation
Food quality
Cardiovascular diseases

ABSTRACT

Objective: To ascertain the content of trans-fatty acids (TFA) in food products in Spain in 2015 and assess trends in TFA content since 2010.
Methods: We analysed the fat content of 277 food products purchased in Spanish supermarkets in 2015 and calculated both the total fat and TFA content and the proportion of TFA to total fats. The results obtained in 2015 were compared to those yielded by a similar study in 2010.
Results: In 2015, the majority of food products studied had a TFA content of less than 0.2 g/100 g product, and a TFA/total fat ratio of less than 2%. No significant increases were found compared to 2010. Food groups with a higher TFA content were dairy products of possible natural origin.
Conclusions: TFA content in Spain is low and has significantly fallen since 2010.

© 2016 SESPAS. Published by Elsevier España, S.L.U. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos en España en 2015

RESUMEN

Objetivo: Conocer el contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos en España en 2015 y evaluar la tendencia desde 2010.
Métodos: Se analizó la composición grasa de 277 alimentos adquiridos en supermercados en España en 2015. Se calcularon el contenido en ácidos grasos *trans* y en grasas totales, y el porcentaje de ácidos grasos *trans* respecto de la grasa total. Se compararon los resultados con los de un estudio similar realizado en 2010.
Resultados: En 2015 la mayoría de los alimentos estudiados tenían menos de 0,2 g de ácidos grasos *trans* por 100 g de producto, y menos del 2% de ácidos grasos *trans* respecto a las grasas totales. No se hallaron aumentos significativos desde 2010. Los grupos con contenidos más altos de ácidos grasos *trans* eran derivados lácteos, con posible origen natural.
Conclusiones: El contenido de ácidos grasos *trans* en España es bajo y se ha reducido significativamente desde 2010.

© 2016 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Introduction

Trans fatty acids (TFA) are unsaturated fatty acids with at least one double bond in the trans configuration. This configuration can come about naturally from ruminant-based meat and dairy products, or artificially through partial hydrogenation of vegetable oils in the food industry and manufacturing processes.^{1,2}

There is scientific evidence to show that TFA intake is associated with cardiovascular diseases in different ways.³⁻⁵ In addition, associations between TFA intake and other diseases, such as diabetes mellitus,⁶⁻⁸ cancer⁹ and asthma,¹⁰ have also been proposed.

Due to these health risks, it is clear that TFA intake should be as low as possible, and that TFA content in food products should

be reduced or eliminated. Some countries have regulated TFA content, such as Denmark, by means of an Order which came into force in 2003.¹¹ In Spain, the 2011 Food Safety and Nutrition Act included a specific provision targeted at reducing artificial TFA in food products.¹²

Although an important decrease in TFA content and intake has been detected in some countries,^{10,11} as a result of statutory regulation, health promotion actions and voluntary food-industry initiatives, more efforts are nevertheless called for.

The aim of this study was thus to ascertain the average TFA content of food products in Spain in 2015, and assess time trends in TFA content since 2010 when an earlier study was undertaken.¹³

Methods

To assess the TFA content in Spain, food products were acquired from supermarkets and supermarkets countrywide.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición acaba de publicar en la revista GACETA SANITARIA un estudio en el que se analiza el contenido de ácidos grasos *trans* en 277 de los productos de alimentación más consumidos en los supermercados españoles. La gran mayoría de ellos, según los resultados, contienen menos de 0,2 gramos por cada 100 gramos y menos del 2% respecto al porcentaje de grasas totales. Las dos únicas excepciones son las mantequillas, con 2,011 gramos por cada 100, y los quesos para untar, con 0,536 gramos.

La evidencia científica ha demostrado que el consumo de ácidos grasos *trans* está asociado con varias enfermedades cardiovasculares y son varios los estudios que también los relacionan con otras enfermedades como la diabetes mellitus, el cáncer o el asma. Por ello, a pesar de que la legislación española no regula todavía su contenido, sí dedica una disposición específica en la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición a la reducción de los niveles de ácidos grasos *trans* artificiales, fruto de la hidrogenación parcial de aceites vegetales en los procesos de la industria alimentaria.

El estudio analizó en 2015 los niveles de ácidos grasos *trans* por grupos de productos alimentarios y los comparó con los de otro trabajo realizado en 2010. Los resultados muestran que muchos de los grupos de alimentación han logrado reducir los niveles de grasas *trans* de sus productos

durante estos últimos cinco años. Los snacks salados, los productos de pastelería y confitería, chocolates, galletas y patatas chips son los grupos que más han reducido su contenido en ácidos grasos *trans*.

Los investigadores también han comprobado que algunos grupos de alimentación no contienen grasas *trans* en sus productos. Es el caso de las siete muestras analizadas de cereales, las 24 de galletas, 11 de pan industrial y 13 de salsa de tomate. En cuanto a la proporción de ácidos grasos *trans* respecto al total de grasas, en 2015 fue inferior al 2% en todos los grupos de productos a excepción de los yogures y productos lácteos (2,3%), la mantequilla (2,45%) y los quesos para untar (2,52%), aunque los productos lácteos, junto con las carnes, pueden contener grasas *trans* de origen natural.

La principal conclusión del estudio, por tanto, es que el contenido medio de ácidos grasos *trans* de los productos alimenticios en España es bajo, y que en el contexto de una dieta equilibrada, la exposición de la población a este tipo de grasas es mínima. "No obstante, la vigilancia periódica del contenido de ácidos grasos *trans* de los alimentos debe mantenerse. A modo de un objetivo de salud pública, la reformulación de los productos alimentarios se debe reforzar con el fin de asegurar que la calidad nutricional de los alimentos se mejora", concluyen las autoras y el autor de este trabajo.

* Corresponding author.

E-mail address: nperez@issai.es (N. Pérez-Farinós).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.gaceta.2016.04.007>

0213-9811/© 2016 SESPAS. Published by Elsevier España, S.L.U. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).



jcome sano y muévete!

Constitución del órgano de gestión del programa “Prevención de la obesidad. Aligera tu vida”

El miércoles 14 de julio se constituyó el órgano colegiado interministerial encargado de la gestión del acontecimiento de excepcional interés público “Prevención de la obesidad. Aligera tu vida”.

Es una iniciativa liderada por la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO), y cuenta con el apoyo de la AECOSAN, del Instituto de Salud Carlos III, el Centro de Investigación Biomédica en Red sobre la fisiopatología de la obesidad y nutrición (CIBERObn) y la Asociación Europea para el Estudio de la Obesidad (EASO), entre otros.

La duración del programa de apoyo a este acontecimiento abarcará desde 1 de enero de 2016 hasta el 31 de diciembre de 2018. Durante estos casi tres años se van a desarrollar acciones y programas de concienciación, información, y refuerzo desde distintos estamentos de la sociedad con diferentes enfoques y agentes de ámbito nacional, para visibilizar y sensibilizar sobre la obesidad como el serio problema de salud pública que es para fomentar su prevención y tratamiento. Pero además contará con su promoción en el ámbito europeo a través de la European Association for the Study of Obesity (EASO).

Según los datos de la Encuesta Europea de Salud en España 20147, la prevalencia de sobrepeso (IMC entre 25 y 30) era del 36,7 % (44,3 % en hombres y 29,9 % en mujeres), y la de obesidad, del 17,0 % (17,5 % en hombres y 16,5 % en mujeres). Es decir, la prevalencia de exceso de peso era del 53,7 % (61,8 % en hombres y 46,4 % en mujeres).

El órgano colegiado interministerial que se ha constituido es el encargado de la ejecución del programa “PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD. ALIGERA TU VIDA” de apoyo a la celebración de esta “acontecimiento de excepcional interés público” y, en particular, encargado de la certificación de la adecuación de los gastos realizados a los objetivos y planes del citado programa y del desarrollo y concreción de los objetivos, planes y programas de actividades específicas aplicables al desarrollo de ese Programa.

La Ley de Presupuestos Generales del Estado para el año 2016 otorgaba a esta iniciativa la consideración de acontecimiento de excepcional interés público lo que implica que cuente con un conjunto de incentivos fiscales y que se deba crear un órgano administrativo encargado de la ejecución del programa de apoyo a su celebración.

Este órgano se ha constituido por una representante del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, D^a Ana Varela Varela, Subdirectora Gral. De Contratación Centralizada de Suministros, Obras y Servicios; dos representantes del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dra. Teresa Robledo de Dios, Directora Ejecuta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y D^a Lourdes Gil Tornero de la Dirección General de la Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Farmacia y por dos representantes de la Fundación SEEDO, Dr. Fe-

lipe Casaneva Freijo y D. Alejandro Pou González que ejercerá de secretario.

La Fundación SEEDO articulará este proyecto generado desde la iniciativa profesional médica y de investigación para impulsar la cohesión institucional y social para poder revertir la epidemia de la obesidad sumando recursos y capacidades de todos los agentes involucrados. Por ello cuenta con el apoyo del Ministerio de Sanidad, a través de la Estrategia NAOS de la AECOSAN, y hasta diciembre de 2018, buscará implicar a muchas otras sociedades científicas, profesionales especializadas, de pacientes, médicos de familia, fundaciones, industria alimentaria, y del deporte, grupos de comunicación con acciones de carácter técnico-científico, divulgativo, pedagógico, de formación o de promoción donde tengan cabida eventos deportivos, empresariales, culturales y sociales de gran magnitud y en los que participen todos los agentes relacionados.



Reunión del grupo de trabajo del Comité Europeo de Normalización (CEN)

Los pasados 15 y 16 de septiembre, se celebró en la sede de AECOSAN la 8ª reunión del Grupo de Trabajo nº 13 sobre "Contaminantes del Procesado" del Comité Técnico nº 275 (métodos horizontales de análisis de alimentos) del Comité Europeo de Normalización (CEN). A la reunión asistieron veintidós expertos representando a entidades de normalización de Alemania, Francia, Suiza, Dinamarca, Reino Unido, Países Bajos, Austria y España. Los participantes han abarcado un amplio espectro profesional, incluyendo organismos públicos y el sector privado. Se contó también con la asistencia de Virginia Vidal, Jefe de Gestión de Control de la Asociación Española de Normalización (AENOR).

En la agenda de trabajo, se trataron temas relacionados con los métodos analíticos normalizados para la acrilamida, los aceites minerales (hidrocarburos saturados y aromáticos), el carbamato de etilo, la melamina, el ácido cianhídrico y el benceno, así como otros contaminantes derivados del procesado de los alimentos, que pudieran considerarse como de interés para un futuro Mandato de la Comisión Europea al CEN.

Teresa Robledo, Directora Ejecutiva de AECOSAN, quiso dar la bienvenida a los participantes y destacó en su intervención la importancia de los trabajos que se vienen realizando en el CEN ante la necesidad de contar con métodos de análisis validados y normalizados en apoyo a la acción legislativa de la Comisión Europea. La defensa de la salud pública en lo relativo a la ingesta de alimentos, demanda la promulgación de niveles máximos permitidos para toda una serie de sustancias entre las que los contaminantes del procesado ocupan un lugar relevante y de plena actualidad en determinados casos (acrilamida, etc.).

La existencia de estos niveles máximos y su correspondiente control por parte de las autoridades sanitarias presupone la existencia de laboratorios dotados convenientemente así como la disponibilidad de los procedimientos analíticos adecuados. En este sentido, la labor del CEN a través de sus Comités Técnicos y Grupos de Trabajo específicos, adquiere toda su significación, necesidad y relevancia.



Curso TAIX en CNA para delegación de Montenegro

En colaboración con el *Technical Assistance Information Exchange Instrument* (TAIEX) de la Comisión Europea, se ha celebrado entre el pasado 19 y 23 de septiembre en la Unidad de Toxinas e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos del Centro Nacional de Alimentación (CNA), dependiente de AECOSAN un Curso sobre Análisis de Micotoxinas en Alimentos, diseñado para el entrenamiento de una delegación de la República de Montenegro, procedentes del Laboratorio de Cromatografía Líquida del Centro de Salud Ambiental perteneciente al Instituto de Salud Pública en Podgorica, que fueron recibidos por la directora del CNA, Paloma Cervera.

El curso ha tenido una orientación teórico-práctica, de forma que las tres personas participantes han tenido oportunidad de realizar análisis reales de las micotoxinas objeto de su interés, junto a presentaciones y discusión sobre diversos aspectos relacionados.



Reunión de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN en Valencia



La Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN ha celebrado una reunión plenaria el 21 de septiembre en Valencia.

Se trata de la primera vez que se celebra una reunión del Comité Científico de AECOSAN fuera de su sede en Madrid. La reunión se celebró en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia por invitación de la Presidenta de la Sección, la doctora Guillermina Font. Una cuarta parte de los miembros de la Sección desarrollan su actividad profesional en distintas universidades y organismos de investigación de la Comunidad Valenciana.

Los miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN recibieron la bienvenida de la Vicerrectora de Investigación y Política Científica de la Universidad de Valencia, Pilar Campins, del Decano de la Facultad de Farmacia, Juan Carlos Moltó, y del Subdirector General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública de la Generalitat Valenciana, Vicent Yusà Pelechà.

La Directora Ejecutiva de la AECOSAN, Teresa Robledo, agradeció la invitación a celebrar esta reunión en Valencia y el trabajo y dedicación desinteresada de los miembros del Comité a la evaluación de riesgos, que es una de las principales tareas que debe desarrollar la AECOSAN.

CÓDIGO
(PAOS)

Adhesión del Real Madrid TV
al Código PAOS



Real Madrid TV, en su calidad de operador de televisión, se ha adherido al Código de Auto-regulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud.

La Comisión de Seguimiento del Código PAOS, en su reunión celebrada con fecha 14 de junio de 2016, valoró muy favorablemente la solicitud de adhesión al Código PAOS, formulada por REAL MADRID TV y quedó aprobada en el marco de dicha reunión. Esta adhesión es una muestra más del compromiso de los medios audiovisuales con una publicidad de alimentos y bebida dirigida a los menores, más ética y responsable.



Fuster asesorará a la presidencia de Estados Unidos en su política de salud global

El cardiólogo Valentín Fuster ha sido designado para presidir el Comité de Salud Global y Futuro de Estados Unidos. Este comité asesorará a la próxima administración presidencial sobre el papel de EEUU en el futuro de la salud global. Entre sus funciones estará evaluar la situación sanitaria actual y su evolución durante los últimos 8 años, actualizar el papel de los sectores público y privado en materia de salud y asesorar sobre la gestión efectiva y responsable de los recursos económicos.

Valentín Fuster compaginará esta nueva responsabilidad con la dirección del Instituto Cardiovascular del Hospital Mount Sinai, de Nueva York, la del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares y la Presidencia del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

El Dr. Fuster ha sido presidente de la Asociación Americana del Corazón y de la Federación Mundial del Corazón. Es miembro de la Academia Nacional de Medicina y fue miembro del Consejo Nacional del Corazón, Pulmón y Sangre Consejo así como presidente del Programa de Formación del Colegio Americano de Cardiología.

El Dr. Fuster es autor de cerca de 1.000 artículos de investigación sobre enfermedades coronarias, aterosclerosis y trombosis, y ha publicado dos libros sobre cardiología clínica y de investigación: "Hurst the Heart" y "Atherothrombosis and Coronary Artery Disease". Además ha recibido doctorados honorarios de 33 universidades distinguidas de distintas partes del mundo.

Taller sobre bienestar animal

Los pasados 29 y 30 de septiembre, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), organizaron en el Centro Nacional de Capacitación de San Fernando de Henares, en Madrid, un "Taller sobre bienestar animal". En él, se presentaron un conjunto de documentos con criterios armonizados en materia de aptitud para el transporte de los animales, sacrificio de urgencia fuera del matadero e indicadores de bienestar animal en la matanza, los cuales se recogen en diversos procedimientos normalizados de trabajo que han sido elaborados conjuntamente por la autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, del MAGRAMA y de la AECOSAN, en aras de una aplicación armonizada de la legislación en este ámbito.

En el taller se ha contado con la participación de profesionales veterinarios pertenecientes a diversas comunidades autónomas y se ha puesto de manifiesto la problemática existente en materia de bienestar animal en la aptitud para el transporte a lo largo de todos los eslabones implicados, desde la salida de los animales de la explotación ganadera hasta su llegada al matadero. Asimismo, se ha visto la necesidad de implantar adecuadamente el sacrificio de urgencia en la explotación ganadera así como de garantizar al máximo el bienestar animal en el momento del sacrificio mediante la práctica correcta de los procedimientos de aturdimiento.

Los documentos presentados pretenden dar respuesta a las inquietudes planteadas y se les dará máxima difusión a todas las partes intervinientes en esta materia para su puesta en práctica y poder, posteriormente, evaluar los resultados de su aplicación.





Delegación de China visita AECOSAN

El pasado 26 de julio, una delegación del departamento de alimentación y medicinas de la provincia China de Fujian, encabezada por Zhenchang Jian, subdirector del departamento responsable estuvo en la sede de Alcalá de AECOSAN, siendo recibida por la directora ejecutiva Teresa Robledo.

Durante el encuentro se trataron temas relacionados con la organización, estructura y actividades de la Agencia, poniendo especial énfasis en el control oficial, red de alerta y la gestión y comunicación de crisis.



Enseñanza del castellano en Francia

Entre las peticiones que nos vienen realizando para material educativo, es muy demandada la pirámide NAOS, así como otras campañas que difunde la Agencia. Recientemente la editorial escolar Hatier (*Les Editions Hatier*) de Paris, nos ha solicitado para la elaboración de un libro de enseñanza del castellano poder reproducir el cartel del Movimiento Activate.

Este libro estará dividido en tres niveles (A1, A1+ y A2) que corresponden a los tres primeros años de la enseñanza del castellano en Francia. Cada nivel se publicará también aparte.

En uno de los capítulos del nivel A1, los autores han decidido reproducir el cartel de la Campaña contra la obesidad "Movimiento Activate". La imagen tendrá un carácter pedagógico. El objetivo es ,ante todo, dar a conocer la cultura de los países hispano-parlantes, y enseñar el castellano a los alumnos, a través de los documentos que les parecen más interesantes.

La directora ejecutiva de la AECOSAN, inaugura la XIII edición del Máster en Seguridad Alimentaria del COVM



La mesa de autoridades del acto de inauguración, celebrado el pasado día 5 de octubre, estaba configurada además de por la directora ejecutiva de AECOSAN, por el presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, Felipe Vilas; la directora general de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Yolanda Fuentes; el decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, Pedro Lorenzo y por la vicepresidenta del Colegio, Ana Pérez.

Felipe Vilas agradeció el apoyo de las instituciones y su participación a las 19 empresas patrocinadoras y a las 40 empresas líderes en el sector alimentario que facilitan que sea un máster con un carácter práctico que permite a los alumnos estar en contacto con la realidad labo-

ral del sector. Más del 70 % de los alumnos de ediciones anteriores han podido incorporarse al mercado laboral, ya que las empresas se preocupan más que nunca por la seguridad alimentaria y necesitan profesionales bien cualificados.

Pedro Lorenzo, calificó el máster como un ejemplo de colaboración entre facultad, administración y empresa. Se trata, dijo, de un máster "muy cuidado, tremendamente exigente, que cuenta con un profesorado muy preparado y un comité asesor con elevado nivel científico y técnico, con la inestimable colaboración práctica de empresas líderes en el sector".

Ana Pérez, destacó la formación integral e integrada que ofrece, que promueve una relación interactiva entre alumnos y profesores. Explicó que varios exalumnos de anteriores ediciones desempeñan puestos de responsabilidad en empresas alimentarias y animó a los alumnos de la XIII edición a aprovechar la oportunidad de avanzar profesionalmente y crearse un futuro a través de la "formación más completa que hay ahora mismo en el mercado en seguridad alimentaria".

Yolanda Fuentes, se dirigió a los alumnos como "los futuros profesionales que van a ayudarnos a garantizar la seguridad de los alimentos". Afirmó que para ella, es "tranquilizador saber que profesionales tan bien formados vayan ser en un futuro los responsables de que las empresas cumplan con la legislación en materia de seguridad alimentaria".

Finalmente procedió a la inauguración formal la directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Teresa Robledo, que alabó la sólida formación que proporciona este máster, de manera integral, lo que hace que la AECOSAN haya apostado por colaborar en él desde el principio. Recordó además, que los tres alumnos con mejores calificaciones estarán tres meses en la agencia.

Teresa Robledo explicó que "el sistema de seguridad alimentaria español y europeo es sólido y seguro" pero que hay que "seguir trabajando en un mundo globalizado y cambiante, donde se producen continuamente nuevas situaciones y crisis alimentarias".

Finalizó su intervención dirigiéndose a los alumnos manifestando que "la formación es un eje clave de la AECOSAN y por eso somos cómplices y colaboradores de este máster, que ya es un referente en el campo de la formación postgrado y que os está abriendo una puerta hacia un futuro laboral".

Teresa Robledo participa en la XXVII Edición de la Escuela de Salud Pública de Menorca

La directora ejecutiva de AECOSAN, intervino en el Encuentro titulado "La salud cardiovascular: estrategias de intervención desde la salud comunitaria", que se desarrolló en la Escuela de Salud Pública de Menorca. Los objetivos eran analizar distintas experiencias de intervenciones en salud comunitaria, basadas en la evidencia científica, para la mejora de la salud comunitaria; compartir los resultados obtenidos en estrategias de salud comunitaria para la mejora de la salud cardiovascular de la población, así como el proceso de transferibilidad de intervenciones comunitarias en salud cardiovascular.

Las enfermedades cardiovasculares siguen siendo la primera causa de mortalidad en España y en el mundo, y la obesidad, el tabaquismo, el sedentarismo y la tensión arterial elevada actúan como principales factores de riesgo. Son serios y crecientes problemas con gran impacto tanto en la salud como en la carga económica, consumen presupuestos sanitarios y generan otros costes indirectos resultantes de la pérdida de productividad debido a problemas de salud y muerte prematura. Las intervenciones enfocadas en la alimentación, en la promoción de la actividad física, y en otros factores de riesgo, con aproximaciones tanto a nivel individual como grupal y comunitario, permiten cambiar el estilo de vida y conducen a conseguir mejoras en la salud.

En su ponencia titulada como "Estrategia de promoción de la salud en alimentación y actividad física en salud cardiovascular", Teresa Robledo manifestó que la lucha contra el sobrepeso y la obesidad requiere la implicación de diversos agentes y eso es lo que persigue la Estrategia NAOS, que nació en 2005 siguiendo la línea marcada por la Organización Mundial de la Salud. El objetivo es movilizar a las administraciones públicas, al sector alimentario, a sociedades científicas y a organizaciones de consumidores para fomentar una alimentación saludable y la práctica de actividad física en el ámbito familiar, educa-



tivo, empresarial, sanitario y laboral. Desde esta estrategia de salud, se priorizan medidas dirigidas a la infancia y adolescencia, sobre todo a los que están en situaciones más vulnerables.

Quiso resaltar una serie de retos a tener muy en cuenta, como tratar de acelerar el proceso de prevención del sobrepeso y obesidad, incrementar la conciencia social del problema, identificar sistemáticamente qué funciona (buenas prácticas), para quién, en qué circunstancias y evaluar. Así como conseguir compromisos más específicos tanto con sectores de la alimentación y bebidas, como con otros sec-

tores estratégicos y complementarios. También hacer de las escuelas y colegios un punto focal en la prevención, ya que es un ámbito estratégico para generar hábitos saludables, asegurar la implicación y colaboración con los profesionales sanitarios de AP y otros ámbitos en la prevención. Desarrollar y revisar algunos indicadores, para conseguir más precisión en la detección y evolución de objetivos y medidas específicas e impulsar y contribuir a la armonización europea de reformulación, de etiquetado, de disminución de la presión en la publicidad.

CONSUMÓPOLIS (nueva edición)

El derecho a la educación de los consumidores

La Constitución Española, en su Artículo 51, recoge el derecho a la educación de los consumidores y establece que los poderes públicos promoverán su información y educación.

En cumplimiento de este mandato, el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios del año 2007, reconoce la educación como uno de los derechos básicos de los consumidores e insta a los poderes públicos a fomentar su formación y educación.

Por ello, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, organiza anualmente un concurso escolar, denominado Consumópolis, para jóvenes escolarizados en el tercer ciclo de Enseñanza Primaria y los cuatro cursos de Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO).

El principal objetivo del concurso es sensibilizar a los escolares de la importancia que tienen para ellos y para las personas de su entorno, sus decisiones como consumidores, en aquellos temas relacionados con la calidad, seguridad, alimentación, eficiencia energética, etc. y, en general, con el consumo reflexivo, saludable y crítico que tenga en cuenta el respeto a nuestro entorno medioambiental y a nuestro entorno social, para llegar a ser consumidores conscientes, críticos, solidarios y responsables.

Asimismo, se pretende fomentar la participación de los centros educativos en actividades relacionadas con la educación del consumidor.

El juego se desarrolla en Consumópolis, la ciudad virtual del Consumo Responsable, y cada edición anual se consagra a un tema específico. Este curso se inicia la decimosegunda edición del concurso cuyo lema es Internet, ¿haces un uso responsable?

El concurso tiene dos niveles de desarrollo: un primer nivel, que se realiza on-line, y un segundo, en el que los equipos trabajan en sus aulas para elaborar distintos trabajos que se definen cada año en función del lema elegido para esa edición.

A lo largo del recorrido por Consumópolis, todos los miembros del equipo tendrán que superar unas pruebas pedagógicas, respondiendo correctamente a las preguntas o situaciones que se les presenten y una serie de pruebas lúdicas, de habilidad y reflexión, que consisten en juegos no puntuables pero que permiten conseguir pistas o indicios que les ayudaran a lo largo del juego.

Para ello, en la plataforma donde se desarrolla el concurso, www.consumopolis.es, los participantes tienen a su disposición una serie de fichas pedagógicas que abordan en profundidad temas relacionados con el consumo responsable. Disponen asimismo de información de interés sobre el concurso: bases, instrucciones, clasificaciones de los equipos, etc.,

Los participantes, equipos de cinco alumnos tutelados por un profesor, seleccionan primero el idioma en el que quieren concursar (entre las cinco lenguas oficiales del Estado) y, tras registrarse, configuran un personaje y eligen un apodo. Este personaje estará presente durante todo el juego y les identifica durante toda la fase del concurso.

El Concurso tiene dos fases de participación: una fase autonómica de la que saldrán los equipos ganadores por cada etapa educativa, y una fase nacional, en la que participarán los ganadores de las Comunidades Autónomas.

Acompáñanos a la ciudad del **Consumo Responsable**. Participa en el concurso escolar **Consumópolis 12** y consigue fantásticos premios.

Nuevo trabajo en equipo:
¡Este año hay que hacer un blog!

✓ Estar al día en materia de consumo responsable

✓ Descubrir juegos y desafíos ludoeducativos

CONSUMOPOLIS.ES

¡CONOCE TODAS LAS NOVEDADES DE ESTA EDICIÓN!

Tres nuevas pruebas en el recorrido que no te dejarán indiferente.



7 de noviembre de 2016
IX Premios
ESTRATEGIA NAOS 2015



Convocatoria X Premios Estrategia NAOS, edición 2016

El día 25 de julio de 2016 se publicó en el B.O.E nº 178 la convocatoria de los X Premios Estrategia NAOS, edición 2016, mediante Resolución de 30 de junio de 2016, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Por ello, se abre el plazo para presentar aquellos proyectos o programas que entre sus objetivos básicos impulsen la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas derivadas, a través de una alimentación saludable y la práctica regular de actividad física y que se desarrollen en el marco de los objetivos de la Estrategia NAOS.

El límite para presentar las solicitudes comprende hasta el día 21 de diciembre de 2016, incluido.

X Convención NAOS 2016 y entrega de los IX Premios Estrategia NAOS 2015

El día 7 de noviembre se celebrará la X CONVENCION NAOS y el acto de entrega de los IX Premios Estrategia NAOS, en el salón de actos "Ernest Lluch" del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, situado en el Paseo del Prado 18-20, Madrid.

Este año 2016, se ha organizado una jornada científica en la que el Dr. José María Ordovás, dará una conferencia inaugural sobre la prevención y predicción de la obesidad a través de la genómica, y dos mesas redondas posteriores centradas en nueva evidencia relacionada con la prevalencia de la obesidad infantil y con la dieta de los niños y jóvenes en España y en cómo acercar las opciones saludables al ciudadano.

Al final de la mañana, se hará entrega de los galardones de los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015.

Legislación

El Gobierno transpone la directiva europea que completa los criterios sanitarios para la protección de la salud en las aguas de consumo humano

El Gobierno aprobó el 29 de julio en Consejo de Ministros el Real Decreto por el que se transpone la directiva europea que establece los requisitos para la protección sanitaria de la población con respecto a las sustancias radioactivas presentes en las aguas destinadas al consumo humano, tanto el agua suministrada por el grifo como el agua embotellada.

El **Real Decreto** modifica la norma que hasta ahora regulaba estos criterios, de manera que se completa la protección de la población frente a los radionucleidos naturales, como el radón.

La nueva normativa establece los valores paramétricos que se deben cumplir en el punto de suministros, los requisitos de control y las medidas a adoptar cuando se superan esos parámetros. Estas medidas pueden ir desde la corrección de la situación, hasta la obligación de informar a la población destinataria del suministro.

Calidad del agua de consumo humano

Real Decreto 314/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Aditivos alimentarios

Reglamento (UE) 2016/1776 de la Comisión, de 6 de octubre de 2016, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de la sucralosa (E 955) como potenciador de sabor en el chicle con azúcares añadidos o polialcoholes.

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.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 1131/2011 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 en lo que respecta a los glucósidos de esteviol.

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 497/2014 de la Comisión, de 14 de mayo 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.

Límites máximos de residuos

Reglamento (UE) 2016/1726 de la Comisión, de 27 de septiembre de 2016, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la carvona, el fosfato diamónico, la levadura *Saccharomyces cerevisiae* (cepa LAS02) y el lactosuero.

Reglamento (UE) 2016/1355 de la Comisión, de 9 de agosto de 2016, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al tiacloprid.

Reglamento (UE) 2016/1015 de la Comisión, de 17 de junio de 2016,, que modifica 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 1-naftilacetamida, ácido 1-naftilacético, cloridazona, fluacifop-P, fuberidazol mepicuat y tralcoxidim en determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/1003 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, 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 abamectina, acequinocilo, acetamiprid, benzovindiflupir, bromoxinil, fludioxonil, fluopicolide, fosetil, mepicuat, prohexadiona, propamocarb, proquinazid y tebuconazol en o sobre determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/1002 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de AMTT, dicuat, dodina, glufosinato y tritosulfurón en determinados productos.

Encefalopatías espongiformes transmisibles

Reglamento (UE) 2016/1396 de la comisión de 18 de agosto de 2016, que modifica algunos anexos del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

Materiales en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2016/1416 de la Comisión, de 24 de agosto de 2016, que modifica y corrige el Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Sustancias aromatizantes

Reglamento (UE) 2016/1244 de la Comisión de 28 de julio de 2016, 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 de un grupo relacionado con una estructura de insaturación alfa-beta.

Control de níquel en alimentos

Recomendación (UE) 2016/1111 de la Comisión, de 6 de julio de 2016, sobre el control del níquel en los alimentos.



Alimentación saludable, consumo responsable



Como ya informamos en otro número, la AECOSAN firmó un acuerdo en noviembre de 2015 con la Corporación Radio y Televisión Española para la difusión de mensajes relacionados con la actividad de la Agencia. Los micro espacios bajo el título: *Alimentación saludable y consumo responsable*. AECOSAN. Se emiten en directo todos los martes a las 11.52 en Radio 5 Todo .

- Se pueden seguir en Onda Media y FM, de todas las provincias, también en TDT e internet y Twitter @radio5_RNE
- Se pueden descargar los PODSCAST desde la página de Radio Televisión Española.
- Además en el portal web de AECOSAN, también se cargan en la Sección: Galería de Medios.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/galeria_de_medios/aecosan_galeria_de_medios_2016.htm

Actualmente ya se han emitido 43 micro espacios. Estamos pendiente de la renovación del mismo, dada la relevancia de la información y el poder de difusión desde esta cadena nacional.



Profesionales de la Agencia participando en la locución de los micro espacios en las instalaciones de Radio Nacional de España. Carmen Alcolea, Alicia Mazagatos y Ana López-Santa Cruz con el coordinador de esta actividad Juan Julián García.



Consejo de redacción

Presidente

Jose Javier Castrodeza Sanz

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

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

Nelson Castro Gil

Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

Milagros Yagüe Maricalva

Vocal asesora Estrategia NAOS

Marian Dal-re Saavedra

Vocal asesora

Ana Canals Caballero

Oficina de comunicación

Juan Julián García Gómez (vocal asesor)

Carmen Garrido García

AECOSAN

Alcalá, 56/Príncipe de Vergara, 54. Madrid

e-mail: comunicacionaecosan@msssi.es

Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez