

<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/calidad/calidad.htm>
Elaboración de 12 Boletines Informativos de Calidad Alimentaria.

4. ESTUDIOS

Durante el año 2006, se han finalizado dos estudios y se ha iniciado otro estudio plurianual que continuará durante el año 2007. Los estudios son una herramienta prenortativa que permite conocer la situación actual del mercado español y de otros mercados, y poder realizar la función legisladora de un modo más ajustado a las necesidades del sector agroalimentario al mismo tiempo que facilita la competencia del mismo.

Los estudios finalizados han sido:

- **“ACTUACIONES DE EVALUACIÓN SOBRE LA SITUACIÓN DE LOS ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”**, realizado en el marco de un Convenio de Colaboración plurianual entre el MAPA y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
El estudio tiene como objetivo fundamental evaluar el grado de cumplimiento de la normativa sobre alimentos modificados genéticamente y el conocimiento que existe sobre su evaluación, características, seguridad y control, por parte de la industria alimentaria, la distribución y los consumidores, además de sus demandas y actitud frente a estos productos.
- **“EVOLUCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS TRADICIONALES ESPAÑOLES VERSUS PRODUCTOS ENRIQUECIDOS EN LA DIETA ESPAÑOLA”**. El estudio-investigación, realizado por la empresa TNS S.A., ha tenido por objeto caracterizar la dieta española en cantidades de alimentos, diferenciando para cada categoría de productos y siempre que exista, los productos tradicionales y los productos que aportan un valor diferencial, bien por llevar algún tipo de ingrediente o sustancia enriquecedora o por tener un contenido reducido en algún elemento o ingrediente que forma parte del producto, y permite conocer la evolución de estas cantidades a lo largo de un período de seis años, de 2000 a 2005.

El estudio iniciado en 2006

- **“CARACTERIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES QUE FORMAN PARTE DE LA DIETA ESPAÑOLA”** está siendo realizado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas – Instituto del Frío, en el marco de un Convenio de Colaboración firmado entre el Organismo y el MAPA, y su objetivo principal es la caracterización de los alimentos tradicionales de la dieta española susceptibles de alegaciones nutricionales y/o con propiedades iguales o superiores a alimentos funcionales en el mercado, así como determinar la ingesta en la dieta española de compuestos bioactivos y fibra, e identificar los alimentos tradicionales con contribución significativa en nuestra dieta. Está prevista su finalización en el año 2007.

5. CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS

| Destinatarios | Nombre del curso | Dirigido a |
|---|--|--|
| EMPRESAS PRIVADAS. (Convenios de Colaboración con empresas de distribución) | Jornada sobre etiquetado general de los productos alimenticios | Personal de las empresas pertenecientes a la asociación ACES |
| COMUNIDADES AUTÓNOMAS | El control oficial de alimentos desde el punto de vista de la nueva reglamentación comunitaria | Inspectores de la calidad comercial de los alimentos |