

FONDO EUROPEO
AGRICOLA DE
DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTA EN
LAS ZONAS RURALES



INFORME DE DIVULGACIÓN DEL PROYECTO

**Contaminantes químicos en alimentos: nuevos
métodos de ensayo y procedimientos para
reducir su presencia (LESSCON)**

Enlace a la web:

https://www.itacyl.es/investigacion-e-innovacion/alimentacion-3s/alimentos-seguros/-/asset_publisher/sBRManqiBCOi/content/lesscon?com.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_sBRManqiBCOi_assetEntryId=1535222&com.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_sBRManqiBCOi_redirect=https%3A%2F%2Fwww.itacyl.es%2Finvestigacion-e-innovacion%2Falimentacion-3s%2Falimentos-seguros%3Fp_p_id%3Dcom.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_sBRManqiBCOi%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26com.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_sBRManqiBCOi_cur%3D0%26p_r_p_resetCur%3Dfalse%26com.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_sBRManqiBCOi_assetEntryId%3D1535222&showDifusion=0



CONTAMINANTES QUÍMICOS EN ALIMENTOS: NUEVOS MÉTODOS DE ENSAYO Y PROCEDIMIENTOS PARA REDUCIR SU PRESENCIA (LESSCON)

El objetivo del proyecto es desarrollar metodologías analíticas para la detección y cuantificación de contaminantes químicos presentes en los alimentos y diseñar alternativas para reducir su presencia actuando sobre el proceso de producción. Se lleva a cabo en cooperación con IGP de Botillo del Bierzo, Asociación chorizo de León, Plantafarm S.A, Reina Kilama y ASFACYL.

IMPACTO

Obtener productos con niveles de contaminantes químicos por debajo de los establecidos en la legislación redundará en una mayor protección de la salud pública y contribuirá a un mayor desarrollo económico mediante el mantenimiento de la confianza del consumidor en el sistema alimentario

La identificación y reducción de los compuestos nocivos en alimentos puede ser empleada para la promoción de los productos dentro de las figuras de calidad y la marca Tierra de Sabor, mejorando la visión del consumidor.

Financiación:



CONFERENCIAS EN CONGRESOS:

11 NOVIEMBRE 2021 JORNADA AFLATOXINAS EN OVINO LECHERO Y RETOS ANALÍTICOS

https://www.itacyl.es/-/aflatoxinas-ovino-jornada-online?redirect=%2Fnoticias-eventos-y-jornadas%3Fp_p_id%3Dcom.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_OZCivvrPwQbg%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26com.liferay.asset_publisher.web.portlet.AssetPublisherPortlet_INSTANCE_OZCivvrPwQbg_delta%3D5%26p_r_p_resetCur%3Dfalse%26com.li

[feray_asset_publisher_web_portlet_AssetPublisherPortlet_INSTANCE_OZCivvrPwQbq_cur%3D8](#)



11:30 AM

Presentación. ITACyL.

11:40 AM

Métodos de muestreo y presencia de aflatoxina M1 en leche de oveja de granjas de Castilla y León. Raúl Bodas, Área de Investigación Ganadera, ITACyL.

12:00 PM

Retos analíticos en la identificación y cuantificación de micotoxinas. Proyecto FEADER Lesscon. Pedro López de la Cuesta, Área de Innovación y Optimización de Procesos, ITACyL.

12:20PM

Turno de preguntas.

Proyecto RTA2017-00085-C02, concedido al amparo de la convocatoria 2017 de la Agencia Estatal de Investigación de proyectos de investigación fundamental orientada y acciones complementarias dentro del Programa Estatal de I+D+I Orientada a los Retos de la Sociedad (Reto de Seguridad y Calidad Alimentaria, Actividad Agraria Productiva y Sostenible, Sostenibilidad de los Recursos Naturales e Investigación Marina y Marítima) del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, 2013-2016.

24 MARZO 2022 - Jornada de Micotoxinas de ASFACYL

CONTROL DE MICOTOXINAS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL

10:00 horas	Presentación de la Jornada.
10:10 horas	Micotoxinas. Estrategia económica para sobrevivir. <i>Alfonso Raffin. Consultor</i>
10:30 horas	Detección de micotoxinas: MycoFoss. <i>Fernando López. Responsable de Negocio Pienso y Cereal Foss.</i>
10:45 horas	Proyecto FEADER LESSCON : Contaminantes químicos en alimentos: nuevos métodos de ensayo y procedimientos para reducir su presencia.  <i>Sandra Lobato Pérez. Laboratorio Técnicas Analíticas para la Cadena Alimentaria (TECNALI). ITACYL.</i>
11:00 horas	SEGACYL. Balance 2021-2022. <i>Natalia Maestro. Técnico ASFACYL.</i>
11:30 horas	Pausa Café.
12:00 horas	Demostración MycoFoss y Visita laboratorio físico-químico Itacyl.
13:00 horas	Fin de la Jornada.

ORGANIZA



COLABORA



Jueves, 24 de Marzo de 2022 PLAZAS LIMITADAS

Inscripciones hasta el 21 de marzo a las 12:00h en:
info@asfacyl.com

Datos para la inscripción:
Empresa asociada, nombre y apellido, correo electrónico

LUGAR: Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL) Salón de Actos. Edificio de las Subdirecciones de Investigación y Tecnología y Calidad y Promoción Alimentaria. Ctra. Burgos-Portugal, km. 119 (Finca Zamadueñas) C.P. 47071 Valladolid

Coordenadas GPS
41.70216031743948
-4.708860749787099

PUBLICACIONES:

Revista ganadería Septiembre – octubre 2022 Dossier Alimentación animal Control de micotoxinas.

Trabajo fin de grado.

Estudio para la disminución de hidrocarburos policíclicos aromáticos en productos cárnicos ahumados tradicionales

Influence of Smoking and Paprika Spice on the Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in the Traditional Spanish Smoked Sausage 'Botillo del Bierzo' Foods 2024, Volume 13, Issue 24, 4089

DIFUSIÓN EN PRENSA:

[Nuevos métodos para reducir la presencia de contaminantes químicos en alimentos.](#) Web de ITACYL.

[El Itacyl trabaja para lograr piensos más seguros y con menos contaminantes.](#) Mundo Agrario. El Mundo

[El Itacyl trabaja para lograr piensos más seguros y con menos contaminantes.](#) Junta de Castilla y León.

[El Itacyl trabaja para lograr piensos más seguros y con menos contaminantes a través del proyecto 'Lesscon'.](#) Europa Press.

[Jornada online sobre la relevancia de las aflatoxinas en la producción de ovino lechero.](#)

Interempresas.

DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES

<https://www.facebook.com/profile/100066664392059/search/?q=lesscon>

**ITACyL - Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León**
27 de abril de 2022 · 🌐

¿Sabes que existen diversos contaminantes químicos que se encuentran en el medio, de forma natural en las plantas, o se producen durante el procesado de determinados alimentos, los cuales son potencialmente perjudiciales para la salud?

En **#ITACyL**, gracias al proyecto **#LESSCON** **#FEADER**, trabajamos en el desarrollo de metodologías analíticas mediante cromatografía/espectrometría de masas, para la detección y cuantificación de dichos compuestos en alimentos, así como la evaluación de los niveles analíticos en los que se presentan.

Una vez desarrollados y validados los métodos analíticos correspondientes, se procederá a realizar estudios con el fin de proponer medidas de mitigación de la presencia de dichos compuestos mejorando así la calidad y seguridad de los alimentos.

BOTILLO DEL BIERZO Asociación para la promoción del Chorizo de León Plantafarm S.A. Reina Kilama Sociedad Cooperativa **#ASFACyL**





ITACyL - Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
17 de marzo de 2022 ·

Control de **#micotoxinas** en alimentación animal: jornada presencial organizada junto a **#ASFACyL** en la que se analizarán los métodos de ensayo para la evaluación del cumplimiento de requisitos normativos relativos a la seguridad en los **#piensos**

📅 24 de marzo

Información e inscripciones 📄 <http://ow.ly/FYtI50IjpH1>

#ITACyL #Lesscon #FEADER #InnovaciónALaCarta #mycofoss

CONTROL DE MICOTOXINAS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL

10:00 horas	Presentación de la Jornada.
10:10 horas	Micotoxinas. Estrategia económica para sobrevivir. <i>Alfonso Raffin. Consultor</i>
10:30 horas	Detección de micotoxinas: MycoFoss. <i>Fernando López. Responsable de Negocio Pienso y Cereal Foss.</i>
10:45 horas	Proyecto FEADER LESSCON: Contaminantes químicos en alimentos: nuevos métodos de ensayo y procedimientos para reducir su presencia.  <i>Sandra Lobato Pérez. Laboratorio Técnicas Analíticas para la Cadena Alimentaria (TECNIA) ITACyL.</i>
11:00 horas	SEGACYL, Balance 2021-2022. <i>Natalia Miestro. Técnico ASFACyL.</i>
11:30 horas	Pausa. Café.
12:00 horas	Demostración MycoFoss y Visita laboratorio físico-químico Itacyl.
13:00 horas	Fin de la Jornada.

ORGANIZA



COLABORA



**Jueves, 24 de Marzo de 2022
PLAZAS LIMITADAS**

Inscripciones hasta el 21 de marzo a las 12:00h en:
infoasfacyl.com

Datos para la inscripción:
Empresa asociada, nombre y apellidos, correo electrónico

LOCAL: Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL) Salto de Ancho, Edificio de las Subdirecciones de Investigación y Tecnología y Calidad y Innovación Alimentaria.
Ctra. Burgos-Portugal, km. 119
(Vina Zamadurazo) C.P. 47021 Valladolid

Coordenadas GPS
41.75216011743948
-4.708860746787099