

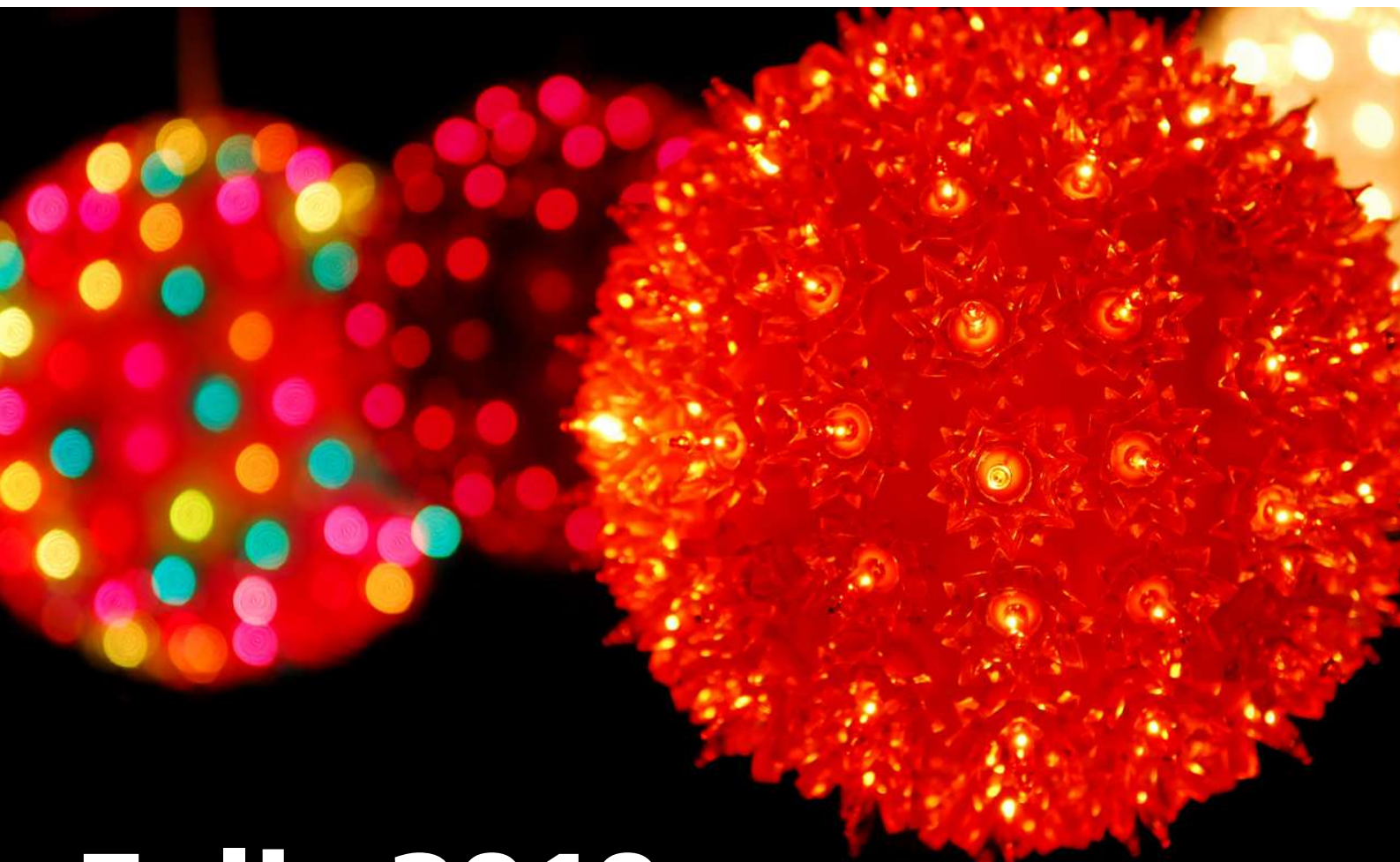


QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Boletín quimicral

NÚMERO 12 — DICIEMBRE DE 2009 — BOLETÍN BIMENSUAL INFORMATIVO SOBRE SEGURIDAD, CONTROL Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS



Feliz 2010

SUMARIO

- MUY BUENAS...
- ENTRA EN VIGOR
- LO ÚLTIMO
- LO SALUDABLE...
 - Uvas contra el cáncer.
 - La fibromialgia mejora con una dieta exenta en gluten.
- AL DETALLE... ¿Qué sabemos de la *HELICOBACTER PYLORI*?
- PREGUNTE, PREGUNTE
- NUESTRAS COSAS
- NOS VEMOS EN...
- CONOCEMOS MEJOR A... Julián de la Cruz - PARRILLA PINO ALTO CHILL OUT

Muy buenas...

Estuvimos a punto de conseguirlo. Nos lo propusimos en un primer momento y casi lo habíamos conseguido, pero al final ha sido imposible... hemos tenido que hablar de la crisis otra vez.

Es realmente duro buscar noticias, información, opiniones, ferias o foros sin toparse de lleno con la situación económica actual. Si no se habla de los que están totalmente hundidos se habla de los que se cree están empezando a salir, pero el caso es que la información está saturada.

¿Y en el terreno de la alimentación? Más de lo mismo, porque si hay algo que se ve afectado por un "escenario económico incierto" es el consumo. Pero parece ser que hay una luz al fondo; la psicosis inicial ha dejado paso a una situación de ahorro mucho más moderado que hace un año, cuando hordas de personas asustadas acudían a los bancos a sacar su dinero en efectivo. La gente vuelve a las marcas de siempre, sigue comiendo fuera de casa y sigue saliendo a la calle, aunque es cierto que ya no se sale tanto de compras, sino de paseo.

En definitiva, no hemos podido hacer un boletín sin hablar de la crisis. Esperemos tardar poco en poder hacerlo.

Y como no podía ser de otro modo, todo el equipo de Quimicral quiere desearles lo mejor para el próximo año y agradecerles su confianza, por tanto,

Muy Felices Fiestas y Muy Provechoso Año Nuevo.



ENTRA EN VIGOR...



Reglamento (CE) nº 901/2009 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2009, relativo a un programa comunitario plurianual coordinado de control para 2010, 2011 y 2012 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal o sobre los mismos, así como a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.



Real Decreto 1409/2009, de 4 de septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.

Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios.

Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.



VENDEMOS MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE CATERING SEMINUEVA, COMPRADA EN 2007 (FACTURAS).

INTERESADO LLAMAR AL 660 236 263

Lo último



UN ESTUDIO SOBRE PLATOS REFRIGERADOS ENCARGADO POR LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ELABORADORES DE PLATOS REFRIGERADOS INDICA UNA PERCEPCIÓN MUY POSITIVA DE LOS MISMOS POR PARTE DE LA POBLACIÓN

Las conclusiones que se desprenden del estudio *Percepción de los Platos Refrigerados por el Consumidor Español* solicitado por la Asociación Española de Elaboradores de Platos Refrigerados, al instituto independiente de investigación, Ipsos indican que **"ayudan, liberan y rescatan de la rutina" / "Son una alternativa sana, natural y variada para tener más tiempo libre" / "Son los más caseros"**.

El estudio pretende conocer el ideal que tiene el consumidor sobre este tipo de productos y cuales son los condicionantes que hacen que se adquieran determinados productos.



Según el estudio, la percepción general que el consumidor tiene sobre los platos refrigerados es que éstos se presentan como la alternativa sana, natural y variada para comer bien, pudiendo así disponer de más tiempo personal. La practicidad, la comodidad y la variedad son los principales beneficios que este ahorro del tiempo otorga a estos platos, clasificándolos en ocasiones como la alternativa que "nos sacan de un apuro".

Los consumidores identifican también los platos refrigerados como "los más caseros", los más cercanos a los productos cocinados por uno mismo, dentro

de todos los platos preparados. Si además el plato permite añadir el toque personal y finalizarlos al gusto, generan una mayor confianza ya que suponen una implicación más pronunciada y una mayor incorporación en la dieta sana y equilibrada.

Según las cifras de la Asociación, el sector ha experimentado un crecimiento del 10,90% en volumen y un 8,58% en valor estimando el tamaño del mercado de los platos preparados refrigerados por encima de los 705 Millones de Euros.

LA MARCA BLANCA PIERDE FUERZA TRAS EL FIN DE LA PSICOSIS PROVOCADA POR LA CRISIS

Desde que comenzó la crisis, el consumidor cambió su comportamiento a la hora de realizar la compra, y escogió más productos de marca blanca por su menor precio, lo que hizo que la cuota de mercado de estos se disparara. Sin embargo, el fin de la psicosis colectiva provocada por la crisis hizo que la compra de productos del distribuidor se estabilizara y, en los últimos meses, que haya ido perdiendo cuota. Pese al repunte de septiembre, la previsión es que, poco a poco, las marcas del fabricante continúen recuperando terreno.

Para Jaume Llopis, profesor del IESE, son tres los factores que han hecho retroceder el avance de los productos de la distribución. «Mercadona, el líder del mercado, ha dado un poco de marcha atrás. Ha reconocido que su operación de eliminar 900 referencias fue demasiado rápida. Al reintroducir referencias, la marca blanca habrá perdido un poquito de peso», señala. La segunda razón son los citados motivos psicológicos: «Seguimos en crisis, pero la psicosis ya ha pasado y la gente vuelve a buscar sus marcas de toda la vida». Por último está la diferencia de precios entre marcas líderes y del distribuidor, que se han ajustado mucho (los artículos de primeras firmas se han abaratado más que los de marca blanca). «Cuando no hay tanta diferencia de precio, el consumidor se decanta por su marca de toda la vida», asegura Costa.

Las cadenas de súper e hipermercados



también reconocen el freno de la marca blanca. Pero esta tendencia a la baja ha vivido su particular excepción que confirma la regla en septiembre, cuando la marca blanca ha repuntado en cuota (hasta el 38,2%). El motivo: con la vuelta al cole y el fin de las vacaciones de verano, la gente busca ahorrar y se refugia en la marca blanca. «Es un hecho puntual. En los próximos meses, como pasó en julio y agosto, la marca del fabricante continuará recortando distancias», asegura Costa.

LOS ESPAÑOLES NOS GASTAMOS UN TERCIO DE NUESTRO GASTO TOTAL EN ALIMENTACIÓN EN COMER FUERA DE CASA

Esta es una de las conclusiones presentadas en el foro "Restaurant Trends 2010", primero foro de tendencias de la restauración organizada, donde el Subdirector General de Estructura de la Cadena Alimentaria, José Miguel Herrero, presentó un avance del estudio que está elaborando el MARM (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) sobre las tendencias de la Restauración en 2015.

En dicho foro se indicó que una tercera parte del gasto total en alimentación de los consumidores españoles se realiza fuera del hogar, y que un 63,3% de los entrevistados prefiere la restauración basada en la atención personalizada, aunque suponga mayor coste.

Según el estudio del MARM, los bares y restaurantes tradicionales con un menú de hasta 20 euros son los lugares preferidos por los españoles, aunque los establecimientos tradicionales que

Lo último



tienen un precio superior a dicha cantidad son los mejor valorados. Por su parte, los restaurantes de comida rápida, aunque no obtienen valoraciones negativas, son los que menores puntuaciones obtienen en todos los aspectos analizados.

Otro dato importante es el que se estimó necesario para recuperar el sector: lograr que cada persona que acude a comer a los restaurantes lo haga siete veces más durante el año. En los últimos meses se observa que el consumidor internacional se siente más optimista mientras que los españoles parecen un poco más rezagados en este aspecto.



SANIDAD PROHIBIRÁ LA VENTA DE BOLLERÍA EN LOS COLEGIOS PARA COMBATIR LA OBESIDAD INFANTIL. LA MEDIDA AFECTARÁ TANTO A LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS COMO A LOS BARES Y CANTINAS. EL ANTEPROYECTO DE LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SE APROBARÁ EN 2010

Uno de cada cinco niños de 3 a 12 años sufre obesidad o sobrepeso, por eso, la futura Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición dedica mucha atención a este tema. Entre las prohibiciones incluye "la venta de alimentos con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares sencillos, ya sea mediante máquinas expendedoras o en cantinas, bares o locales similares situados en el interior de los centros escolares". Adiós a la bollería en colegios e institutos.

Desde el año 2005 existe un compromiso de autorregulación del sector de las máquinas expendedoras para reducir la presencia de estos productos en los colegios, lo que ha supuesto la práctica



desaparición de los refrescos, pero no de la bollería. Aquel acuerdo, enmarcado en la llamada Estrategia NAOS por una nutrición sana promovida por el Ministerio, ya recogía muchas de las cuestiones que ahora serán obligatorias.

La medida también ha sido defendida por la Comisión Europea, cuya portavoz de Agricultura aseguró hace menos de dos meses que se "deberían quitar las expendedoras de refrescos de todas las escuelas de la UE y como alternativa vender leche".

Encarna Salvador, interlocutora de Ceapa (Federación de Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos) colabora con el Gobierno en la elaboración del documento, defiende lo oportuno de la norma, pero reclama que en los comedores escolares se obligue a que haya un nutricionista, bien con una norma nacional o con un acuerdo de todas las comunidades autónomas. Pero también asume que hay que "empezar por las familias a cambiar los hábitos" para una mejor nutrición.

Este borrador también recoge medidas que incidirán sobre la alimentación de los adultos. Pone un límite de dos gramos de ácidos grasos trans por cada 100 de aceite o materia grasa. Pero, sobre todo, se centra en la publicidad: prohíbe que se hable de propiedades curativas, los testimonios de famosos o personal sanitario, el uso del término "natural", los regalos, etc. En este último punto entran los juguetes que habitualmente se regalan junto a productos de comida rápida o golosinas.

El texto del anteproyecto:

Artículo 37. 5

"Los actos y cláusulas que constituyan o causen discriminación por razón de sobrepeso u obesidad se considerarán nulos y sin efecto". Todo el artículo 37 trata sobre discriminación y prohíbe así la pretensión de algunas aerolíneas de cobrar dos billetes a las personas obesas.

Artículo 41.4

"Los comedores de centros escolares y guarderías tendrán a disposición de los padres o tutores cartas de servicios. Las cartas indicarán de forma legible el menú que se ofrece a los escolares, así como las calorías y nutrientes principales de las comidas y bebidas, incluyendo aquellos ingredientes que puedan provocar alergias alimentarias. En todo caso, se garantizarán menús alternativos".

Artículo 47.2

"Quedan prohibidas las comunicaciones comerciales electrónicas" en la publicidad de "alimentos dirigida a la infancia y la juventud".

Artículo 47.4

"Se prohíbe la entrega de premios, obsequios, bonificaciones o similares como métodos vinculados a la promoción o venta de alimentos".

Artículo 47.5

"Los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad". Sólo se permitirán las campañas nutricionales que "hayan sido previamente supervisadas y autorizadas por las autoridades".

Lo saludable...



UVAS CONTRA EL CÁNCER

Existen gran variedad de uvas, diferenciadas por sus colores y sabores y cultivadas desde tiempos lejanos. Como es bien sabido, uno de los principales usos de la uva es su utilización para la obtención de vino, pero hay que tener en cuenta que las uvas tienen multitud de propiedades. Entre las principales destaca su capacidad laxante debido a su alto contenido en pectina, así como remineralizante y alcalinizante, ya que contiene un 72% de sales minerales alcalinas además de un 11 % de Hierro y 9% de Magnesio. En cuanto a vitaminas, es un aporte magnífico de vitamina B1.

Pero la capacidad de la uva más sorprendente es sin duda su poder cardioprotector y anticancerígeno debido a una sustancia llamada resveratrol, una fitoalexina, que es una sustancia producida como respuesta a multitud de situaciones de estrés que padecen ciertas plantas.



Como utilización más casera, el jugo de la uva es indicado en los casos de tos, catarro, bronquitis, desnutrición, anemia, reumatismos y artrosis y también pueden servir de ayuda para aquellas personas que padecen reumatismo y enfermedades del hígado o de la vesícula biliar.

En definitiva, podría decirse que la uva es más un medicamento que una fruta.

LA FIBROMIALGIA MEJORA CON UNA DIETA EXENTA EN GLUTEN

Un estudio realizado por el Servicio de Reumatología del Hospital Puerta de Hierro de Madrid demuestra que la ausencia de esta sustancia en la dieta favorece la mejoría en los enfermos de fibromialgia.

La investigación comenzó el pasado otoño, pero a pesar del corto periodo de tiempo transcurrido ya comienza a haber resultados esperanzadores de pacientes que están mejorando notablemente, tras años de sufrimiento incontrolado.

La fibromialgia es una enfermedad generalizada por puntos de sensibilidad y dolor prolongado en todo el cuerpo, articulaciones, tendones, músculos y tejidos blandos. Tiene multitud de enfermedades asociadas, como fatiga, rigidez matinal, problemas de sueño, migrañas, entumecimiento de las extremidades, depresión, ansiedad, intestino irritable, etc...

En España aproximadamente existen 450.000 celíacos de los cuales solamente 40.000 están diagnosticados.



Fusión de sabores e influencias

Lizardi

Lizardi Catering, de tendencia vasco-francesa, nace para responder a la demanda de un cliente que busca sorprender a sus invitados con un servicio exclusivo y una gastronomía sin igual.

Presenta una fusión de sabores, aromas y presentaciones de diversa procedencia creando una cocina imaginativa, fresca y creativa.

info@lizardicatering.com

Al detalle



¿Qué sabemos de la *Helicobacter pylori*?

HELICOBACTER PYLORI

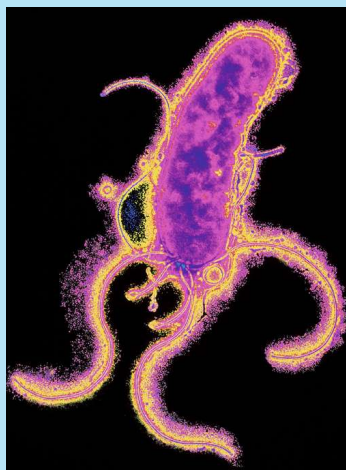
La *Helicobacter pylori* es una bacteria microaerófila - necesita bajos niveles de oxígeno para vivir - con una característica forma de espiral. Esta bacteria se caracteriza por tener entre 4 y 8 flagelos, que les permite su movilidad, caracterizados por estar envainados en una capa lipídica protectora contra el ácido estomacal. La podemos encontrar en el píloro y en las primeras partes del duodeno. Bacteria helicoidal en el píloro: *Helicobacter pylori*.

Esta bacteria fue observada por primera vez en 1881 pero no fue casi hasta un siglo después cuando se confirmó su existencia. Fue Warren y Marshall los que consiguieron aislar la bacteria y demostrar a la comunidad médica que el estrés y la comida picante no eran las principales causas de las úlceras gástricas sino que la *H. pylori* era la mayor causante de esta patología.

El mecanismo por el que se produce la intoxicación de este microorganismo no está del todo claro. Existen factores importantes como es el status socioeconómico de las personas y las condiciones de hacinamiento humano. En países desarrollados se cree que la transmisión es oral-oral y en países pobres y en vías de desarrollo es fecal-oral. Otros factores de riesgo para tener esta infección son: vivir en situación de insalubridad, ingerir alimentos en mal estado, beber agua en malas condiciones sanitarias y estar en contacto con el contenido gástrico de personas infectadas... Con todo ello, la mitad de la población mundial está infectada.

La población de riesgo son los niños, que es cuando más casos de infecciones por *H. pylori* se producen, aunque esto no excluye a las personas adultas.

Siempre hay una buena noticia y es que no siempre produce síntomas, aunque cuando los produce no son nada agradables. Puede producir desde simples gastritis y úlceras pépticas



hasta provocar cáncer gástrico y linfoma gástrico tipo MALT (en estas últimas patologías se ha desarrollado una inflamación crónica derivada del aclamamiento de la *H. pylori* en el la pared gástrica).

¿Por qué unas personas desarrollan los síntomas y otras no?

A parte de la presencia del micro-organismo también son importantes otros factores como la respuesta anormal del sistema inmunológico en los intestinos y ciertos estilos del hábito de vida, como tomar café, fumar mucho y estrés continuo.

De darse un tratamiento, éste debe llevarse a cabo en situaciones en que se haya desarrollado la enfermedad ulcerosa péptica (gástrica o complicada duodenal activa o cicatrizada), linfoma MALT de bajo grado, gastritis atrófica y resección después de cáncer gástrico. Consiste en la administración de un cóctel de antibióticos - 2 o 3 - más un potenciador de los mismos, que permita una mayor efectividad.

Por último y recordando que a esta bacteria le gustan los ambientes de hacinamiento humano y la insalubridad, Es necesario recordar que mantener unas buenas prácticas en la manipulación de los alimentos y una buena higiene es fundamental para mantener a raya tanto a esta como a otras bacterias.

Por último y recordando que a esta bacteria le gustan los ambientes de hacinamiento humano y la insalubridad, Es necesario recordar que mantener unas buenas prácticas en la manipulación de los alimentos y una buena higiene es fundamental para mantener a raya tanto a esta como a otras bacterias.

Pregunte, Pregunte.??

Mi hijo pequeño es alérgico a las proteínas de soja, y tengo bastantes problemas para encontrar nuevos alimentos que no contengan esta legumbre o sus derivados. ¿Qué obligaciones tienen los fabricantes en cuanto al etiquetado de alérgenos?

Paqui Diosdado (Caravaca de la Cruz - Murcia)

Las leyes del etiquetado han cambiado en los últimos tiempos. La directiva europea que legisla el asunto es la 2000/13/CE de 20 de marzo de 2000, y sus posteriores modificaciones.

En ella se facilita un listado de los alérgenos reconocidos y las condiciones en las que deben aparecer en el etiquetado de los alimentos. Si es un ingrediente debe figurar una alusión clara al mismo en la lista de los mismos, esté modificado o no.

NUESTRAS COSAS

A todo el equipo de Quimicral le gustaría utilizar esta edición del boletín para hacer dos cosas:

La primera, agradecer a todos los clientes y lectores la confianza que tienen en nuestra entidad, su comprensión, su apoyo, sus ideas, etc, que nos ayudan a conseguir algo tan deseable como necesario, la mejora continua.

Y la segunda, desearles a todos unas felicísimas fiestas y lo mejor para el 2010, que seguro será mejor que el 2009.

www.conlacomidanosejuega.com



Nos vemos en...



HORECAVA 2010

Exhibición para la Industria Hotelera, Restaurantes y Catering conjuntamente con WINE PROFESSIONAL

Fecha: 11 de enero al 14 de enero de 2010

Emplazamiento: Amsterdam - Holanda - Predio:

RAI International Exhibition & Conference Centre

Página web: www.horecava.nl



SIGEP 2010 Rimini

Feria maquinaria confitería, panificación y heladería

Fecha: 23 de enero al 27 de enero de 2010

Emplazamiento: Rimini - Italia. Rimini Fiera

Página web: www.sigep.it



BOSTON WINE EXPO 2010

Exposición Internacional de Bebidas Alcohólicas

Fecha: 23 de enero al 24 de enero de 2010

Emplazamiento: Boston - Estados Unidos - Predio: Seaport World Trade Center

Página web: www.wineexpoboston.com

Conocemos mejor a...



parrilla
CLUB PINO ALTO
CHILL OUT

Julián de la Cruz

PARRILLA PINO ALTO CHILL OUT

www.espacioslizardi.com

Julián de la Cruz ha dado un giro a su carrera, quizás movido ya por la calidad de vida, dejando atrás las prisas y el estrés de la capital. Un cambio muy radical el paso de una cocina central en pleno centro de Madrid a un chill out en la sierra. ¿cansado del ajetreo, o explotando nuevos nichos de mercado?

No podría vivir sin Madrid, y de hecho voy a menudo por cuestiones de trabajo, pero llega un momento en el que te planteas como quieres disfrutar de la vida después del trabajo de tantos años,

y yo decidí tranquilidad sin renunciar a la gestión hostelera, mi pasión.

¿Y cuáles son los cambios principales que ha notado?

En cuanto a calidad de vida la mejoría es notable, y en cuanto a métodos de trabajo, la gestión de un centro como la Parrilla Pino Alto, rodeado de monte y tranquilidad no difiere mucho de otro situado en un centro urbano. Hay que tener controladas cosas básicas como la gestión de proveedores y el resto son particularidades menores. En cuanto a la seguridad alimentaria, los inspectores de sanidad, por ejemplo, siguen viniendo igual.

¿Qué tiene que tener un buen catering?

Detrás de una presentación de un plato hay mucho trabajo de mucha gente. Un catering no se queda en el trabajo puramente gastronómico. Debe existir una organización muy precisa que tenga todo perfectamente sincronizado para que no haya errores. De nada sirve desarrollar una carta excelente, con buenos platos, si no se controlan perfectamente los tiempos de trayecto hasta el lugar del evento, por ejemplo. Esto puede sonar obvio pero es así. Otra obviedad es que rodearse de buenos profesionales conlleva desarrollar buenos productos.

Hablando de seguridad alimentaria, ¿en que puntos incide el nuevo plan APPCC implantado en las instalaciones en consonancia con la nueva ubicación?

Como es lógico la gestión de plagas y vectores es mucho mas amplia y específica para los diferentes problemas que podríamos tener en el campo. Se incide sobre las especies endémicas de la zona, tanto en roedores como insectos, e incluso reptiles. En el resto de puntos las variaciones han sido las normales, adaptando lo anterior a lo nuevo ya que la forma básica de trabajar sigue siendo la misma.

Conocemos mejor a...

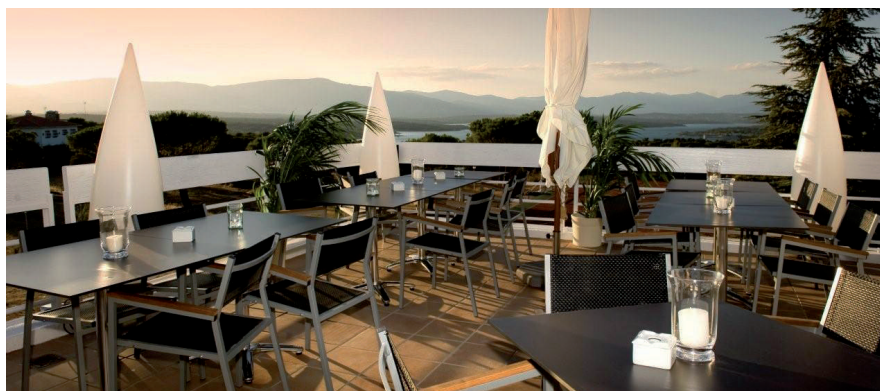


¿Cómo ve la gestión de la calidad alimentaria en la actualidad?

Las cosas han mejorado muchísimo desde que empecé en el sector. Recuerdo que la madera era fundamental, no había conciencia de los riesgos que se corrían con algunas prácticas de trabajo... era otra forma de entender una cocina central. Se hacían procesos de mejora continua, se llevaban controles de temperaturas, de mantenimiento preventivo, etc., pero lo gracioso es que no sabíamos que lo hacíamos.

Y con la situación que tenemos, ¿cómo ve el futuro del sector?

Sería ridículo negar que la crisis no nos afecta, pero el sector en sí ha sufrido diferentes cambios en los últimos años. Hace 15 años eran pocas las empresas que se dedicaban a elaborar platos y llevarlos al lugar donde el cliente quería. Los eventos se celebraban en grandes



salones, con una decoración característica y unos platos muy definidos. Con la nueva cocina surgieron los menús sofisticados y la moda de las carpas y los chalets idílicos para celebrar eventos se impuso, por lo que los salones de bodas de siempre se quedaron atrás con unas instalaciones muy buenas, luego desviaron su mecánica de trabajo al catering. Fue enorme el incremento de empresas de catering hace 5-7 años.

Al final pasa lo de siempre: el que vale se mantiene, contando también con un poco de suerte, claro.

Y ya para terminar, ¿hay algún proyecto nuevo en mente?

De momento tengo bastante con Parrilla Pino Alto; al montar fiestas temáticas cada cierto tiempo no me aburro, afortunadamente.

LOS DATOS DEL ÉXITO

- **Trabajando desde:** los quince años.
- **Dedicándose a:** intentar hacer que la gente tenga recuerdos positivos e inolvidables.
- **Un sueño:** trabajar en lo que me gusta.
- **Lo peor que ha tenido que probar nunca:** un vegetal condimentado al estilo local en un viaje a Islas Mauricio.
- **Una comida:** la tortilla de patatas de mi madre.
- **Una inspiración:** mi familia.
- **Un proyecto:** mantener un espacio idílico en la sierra madrileña y llevar su espíritu a todos los eventos posibles.



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Con la comida no se juega...

**ASESORÍA HIGIÉNICO-SANITARIA (SISTEMAS A.P.P.C.C.)
CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
CERTIFICADOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES EN TODOS LOS SECTORES (GRATUITOS)*
ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR LABORATORIO PROPIO. (Nº REGISTRO REGISLABO AB27/M)**

* Consúltenos sin compromiso