

Boletín quincenal

Número 55 (julio de 2009)



Asociación de
Neumólogos
del Sur

Exceso de cloro en las piscinas puede provocar asma infantil
La Asociación de Neumólogos del Sur (NEUMOSUR), con sede en Sevilla, ha recomendado escoger bien las piscinas y exigir el correcto mantenimiento de las mismas, ya que nadar en agua con exceso de cloro puede aumentar las posibilidades de que los niños desarrollen síntomas asmáticos. El riesgo es mayor en niños menores de 6-7 años que acuden regularmente a instalaciones excesivamente cloradas, cubiertas, con elevada temperatura del agua y con malas condiciones higiénicas de los nadadores.

[Leer completa](#)



Plaga de garrapatas en Turquía

El número de muertes por picaduras de garrapata en Turquía ha pasado de 6 en 2002 a 55 en 2008, según datos del Sindicato de Trabajadores de la Sanidad Turca. Éstos ácaros, cuyo número ha aumentado incluso en las grandes ciudades, son portadores en ésta zona de la Fiebre Hemorrágica de Crimea-Congo, enfermedad con una tasa de mortalidad de hasta el 50%.

[Leer completa](#)



Vall d'Hebron
Hospital
General

XIII Curso de Patología Ocupacional Respiratoria

El Servicio de Neumología del Hospital Universitario Vall d'Hebron de Barcelona organiza el XIII Curso de Patología Ocupacional Respiratoria, que tendrá lugar los días 2 y 3 de noviembre 2009, en el Salón de Actos del mismo hospital. El curso va dirigido a neumólogos, médicos de medicina del trabajo, de empresa y de asistencia primaria así como a aquellas personas relacionadas con la salud laboral.

[Leer completa](#)



CODEX
ALIMENTARIUS

Nuevas normativas en el Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius del programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, ha adoptado 30 nuevas medidas con el fin de obtener alimentos más inocuos. Las nuevas disposiciones apuntan a la reducción de la presencia de bacterias, como Salmonella o Listeria monocytogenes y de productos químicos peligrosos, como la acrilamida o los hidrocarburos aromáticos policíclicos.

[Leer completa](#)



El aire está lleno de hongos

Una investigación llevada a cabo por científicos de la Max-Planck-Gesellschaft (Alemania) muestra que la cantidad y diversidad de esporas de hongos presentes en el aire es mucho mayor de lo estimado hasta el momento. Según el estudio, en cada metro cúbico de aire flotan entre 1.000 y 10.000 esporas de hongos. Cada inhalación que realiza una persona contiene entre 1 y 10 esporas, muchas de las cuales al entrar en contacto con los pulmones pueden desencadenar alergias o enfermedades.

[Leer completa](#)



PULIRE se consolida como la feria del sector de la limpieza

Tras el éxito de la edición Pulire Verona el pasado mes de junio, ésta feria se confirma como el mayor certamen del sector de la limpieza en Europa, así como un referente para el mercado de la higiene ambiental. Destinada al público profesional del sector limpieza, Pulire es un marco ideal donde dar a conocer novedades tecnológicas aplicadas a máquinas, útiles y productos aptos para la limpieza industrial. Próxima cita en Europa: Madrid, 23-25 marzo 2010.

[Leer completa](#)



Climatización por enfriamiento evaporativo

Ferrocarriles de la Generalitat de Catalunya (FGC) está probando, desde abril, un nuevo sistema de climatización basado en el proceso de enfriamiento evaporativo. 43 ventiladores combinados con atomizadores de agua consiguen hacer confortable el interior de la estación subterránea "España", que habitualmente se hallaba a 35°C en verano. El sistema, desarrollado y comercializado por la empresa Cobertia, constituye una alternativa sencilla, económica y ecológica a las tecnologías tradicionales de climatización.

[Leer completa](#)



El riesgo por intoxicación alimentaria se cuatuplica en verano

Con el calor de la época estival las bacterias se reproducen exponencialmente, incentivando el peligro de contraer las temidas intoxicaciones alimentarias y sus molestos síntomas. Más de la mitad de las toxiinfecciones por la ingesta de alimentos se producen durante el trimestre entre el mes de junio y agosto, siendo la salmonella el patógeno alimentario con mayor prevalencia en España pese al importante descenso de su incidencia en los últimos años.

[Leer completa](#)