

# El web de l'ACCA

Ivan Boronat

## El web de l'ACCA

Avui, acostumats al fenomen i usuaris habituats a la navegació per la xarxa, només podem fer-nos ressò de les novetats. I malgrat que pugui semblar poc adequat, el més convenient és mirar-nos el melic. L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) va estrenar el setembre de 1998 la seva nova pàgina web a Internet. Fins aleshores només havia estat una pàgina vinculada al web de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC). Ara ja és un llibre.

Atès que TECA no pot oferir-vos informació amb l'actualitat que desitjaríem, el que sí que podem fer és servir-nos del web per proporcionar-vos notícies fresques.

Si visiteu el nostre lloc web (<http://www.iec.es/societat/acca>), hi trobareu un espai dinàmic pel qual és fàcil moure's. Ha estat pensat per poder accedir a tot arreu des de qualsevol punt. Per això hi ha un menú fix a l'esquerra de la pantalla que ens permet accedir a una primera classificació dels temes.

## Descripció del nostre web: una visita guiada

Potser el més adequat és que us connecteu i ens seguïu.



Partint de les pàgines d'informació, de notícies i de TECA s'arriba a tot el gruix del contingut del web.

Des d'«Informació» hom pot saber què és l'ACCA: on trobar-la, els estatuts pels quals es regeix, la història de l'associació (fundació, juntes directives, ingrés a l'IEC), informació per als membres o per a qui vulgui fer-se'n (què cal fer per ser-ne soci, els serveis que els ofereix l'ACCA, estadístiques i activitats). Qui accedeixi al nostre web podrà saber també què és la revista TECA, com publicar-hi, els avantatges fiscals que poden aconseguir-se inserint publicitat a la revista o col·laborant econòmicament amb l'associació, i també com subscriure-s'hi.

Des de «Notícies» s'accedeix a més camps, entre els quals trobem «Agenda», on us informem de les activitats previstes i d'altres de relacionades amb el món de l'alimentació, cursos, taules rodones, fires i congressos... A «Taules rodones» trobareu els resums de les taules rodones que celebra l'ACCA i les

dades de les properes taules rodones programades. A «Altres webs» us oferim els accessos directes a altres pàgines que es troben a la xarxa, ja que no tota la informació sobre el món de l'alimentació està recollida al nostre web. «Recull de premsa» conté referències i resums d'algunes de les notícies que sobre el món de l'alimentació han aparegut a la premsa diària.

Si entreu a «TECA», us facilitarem l'accés a tots els resums que han encapçalat els articles que hagin estat publicats per aquesta revista. Hi podreu accedir a través del nom del tema de la secció en què hagin estat publicats, a través del número de la revista en què hagin aparegut, o bé tenir tota la llista d'articles endreçats segons la primera lletra del seu títol.

També s'ofereix, a través del web, les possibilitats de sol·licitar l'ingrés a l'ACCA, de subscriure's a TECA o d'actualitzar les dades si ja en sou membre o subscriptor. Tot, gràcies a la butlleta que, una vegada impresa, ens podeu fer arribar.

## Altres webs

Internet ha canviat molt en menys d'una dècada. Els objectius pels quals el Govern dels Estats Units va crear la xarxa s'han esfu-

<http://www.iec.es/societat/teca>



mat a la mateixa velocitat amb què els diners hi han entrat. El paradís de la informació també ho comença a ser del comerç: més de dos milions d'americans fan les seves compres al ciberespai. A l'Estat espanyol aquesta modalitat de compra també comença a ser una

realitat. Empreses com El Corte Inglés, Alcampo o Teletienda Antena 3 ja venen els seus productes a través de la xarxa. La popularització del mitjà juga a favor d'aquestes iniciatives comercials, com també ho fan els avantatges que presenta sobre el comerç tradicional. És un suport barat i efectiu, sense necessitat d'una gran superfície d'exposició perquè el públic hi faci la tria, i on només amb una imatge i la descripció del producte n'hi ha prou: no calen llum, ni empleats que hagin de relacionar-se amb els clients. I posar en marxa un negoci en el ciberespai pot fer-se

per poc més de mig milió de pessetes.

La pizza va ser una de les primeres ofertes que es van fer d'un producte alimentari. La cadena Pizzahut ([www.pizzahut.ca](http://www.pizzahut.ca)), per exemple, permet l'adquisició d'aquest producte. L'oferta, però, va molt més enllà. Es creu que la venda de menjar ràpid, juntament amb el material informàtic i els viatges, seran els negocis que més creixeran a la xarxa.

Però no tot és negoci; també hi ha informació. En el número zero de TECA, Antoni Portela ens il·lustra sobre la dificultat de trobar allò que busquem a causa de l'excés d'informació. Ens ofereix un munt d'adreces que ara es troben al vostre abast fent, senzillament, un clic sobre el seu nom des del web de l'ACCA.



## Cursos

# Evidències i controvèrsies en l'alimentació

La Universitat de Barcelona, dins els cursos «Els juliols de la UB», va incloure el curs coordinat per Abel Mariné (expresident de l'ACCA) i per Jaume Serra (membre de l'actual Junta Directiva de l'ACCA) que, sota el títol genèric «Evidències i controvèrsies de l'alimentació», va aplegar deu ponències sobre diversos aspectes.

Va iniciar el curs el doctor Marià Alemany (de qui presentem un article en aquest número) amb «Darrers avenços en el camp de l'obesitat». A continuació hi van participar Jesús Contreras, antropòleg, Rober Xalabarder, químic i farmacèutic, i Gemma Revuelta, periodista i metgessa, amb la ponència «Ètica i estètica del missatge mediàtic en temes d'alimentació», de la qual a continuació us oferim un resum. També hi van participar, per aquest ordre, Maria Izquierdo, de la Universitat de Barcelona (UB),

amb «Aliments transgènics: aliments de futur?»; Teresa Veciana (UB), amb «Nous aliments com a resposta de la indústria a les tendències del consumidor»; Àngel Teixidó, de la Generalitat de Catalunya, amb «Vigilància i control de l'encefalopatia espongiforme bovina»; Carlos Barros, membre de l'Associació Espanyola de Dret Alimentari, amb «La política agrària comunitària i la legislació a la Unió Europea: la seva influència en la nutrició»; Robert Xalabarder, amb «Additius, contaminants, adulteracions i altres confusions»; Margarida Arboix (UB), amb «Presència de fàrmacs en aliments d'origen animal»; Carmen de la Torre (UB), amb «Bases científiques que suporten la relació vi/salut», i, finalment, Abel Mariné (UB), amb «N'hi ha prou amb aliments corrents? Els aliments funcionals són necessaris, convenientes o superflus?».