



CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen, S.L.
C/ Llull, 321-329; 1º
08019 Barcelona

Sonia Sola
Tel.: 93 490 44 66

**Chr. Hansen:
colores naturales que
iluminan el futuro**

Colors that make sense®

WWW.CHR-HANSEN.COM

Especial Seguridad Alimentaria y Calidad

- Entrevista a David Verano, Gerente del Área Agroalimentaria de AENOR
- Utilización de extractos vegetales en el control de *Listeria monocytogenes* en la industria alimentaria

Especial Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)

- Software de gestión industrial: el gran salto hacia la competitividad
- La lucha contra las falsificaciones: el nuevo reto para el sector de la alimentación

Secciones:

Carnes, Pescados, Lácteos, Vinos, Ingredientes, Packaging y Tecnologías de Conservación

No pierda el tiempo...

La herramienta de consulta más completa y eficaz.

Servicio de actualización on-line de Legislación Alimentaria.



- Nuevo Buscador más potente, sencillo e intuitivo.
- Base de datos Consolidada con las legislaciones Europeas, Española y Autonómicas permanentemente actualizadas.
- Imprescindible para cualquier profesional relacionado con la Industria Alimentaria.
- Contratación opcional por sectores alimentarios.

Solicite, totalmente gratis, un periodo de prueba sin restricciones a:



Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Paseo de la Esperanza, 1 - Entrepantalla B - 28005 Madrid
+34 91 446 96 59 - eypasa.com

Director: **Alfonso López de la Carrera**
 Redactora Jefe: **M^a Jesús Díez**
 Coordinadora: **Carolina Gallego**
 Publicidad: **Alberto López Cuevas**
 Legislación: **M^a Ángeles Teruel**
 Administración: **Teresa Martínez**
 Diseño: **Lucimagen**
 Imprime: **Ediciones Digitales Integradas, S.L.**
 Edita: **Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.**
 Depósito Legal: **M611-1964**
 ISSN: **0300-5755**

Imagen de portada: **Chr. Hansen**



5	Actualidad
14	Especial Seguridad Alimentaria y Calidad
●●	Entrevista a David Verano, Gerente del Área Agroalimentaria de AENOR
●●	"Utilización de extractos vegetales en el control de <i>Listeria monocytogenes</i> en la industria alimentaria". A. Baños, L. Verdú, S. Rodríguez y E. Guillamón. DMC Research Center, Ainia Centro Tecnológico, Univ. de Granada y DOMCA
●●	"ANALISYC-II, una plataforma científica para el avance en el ámbito de la seguridad y calidad de los alimentos". Programa científico Analsyc-II
●●	Betelgeux analiza en una Jornada Técnica cómo mejorar el control de <i>Listeria</i> en la industria alimentaria
●●	Jornada del Grupo Food Defense Soluciones en el CNTA sobre las últimas novedades en Food Defense
53	Sector Cárnico
59	Sector Pesquero
64	Sector Lácteo
69	Sector Vitivinícola
●●	"Caracterización aromática de la variedad Albariño en las tres principales subzonas de la D.O. Rías Baixas; Proyecto Terruño". K. Álvarez, M. Tubio, J. R. Lissarrague y A. Palacios. Bodegas Martín Codax, UPM y Laboratorios EXCELL
84	Ingredientes
90	Packaging
95	Tecnologías de Conservación
100	Especial Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)
●●	"Los sistemas de trazabilidad mejoran la productividad empresarial". Isabel Pomar. DATISA
●●	"Receta para ser más ágil". Juan Miró. Infor
●●	"Software de gestión industrial: el gran salto hacia la competitividad". Manuel Domínguez. PHC España
●●	"La lucha contra las falsificaciones: el nuevo reto para el sector de la alimentación". Jerome Sicard. MarkMonitor
118	Agenda
120	Directorio Proveedores

Estimado lector:

Como le decíamos hace un par de números, a lo largo de nuestros 50 años de vida hemos experimentado diversos cambios para adaptarnos a las demandas de información del sector agroalimentario. Ahora, como puede comprobar en el número que tiene en sus manos, CAMBIAMOS una vez más para ofrecerle una revista con un diseño más actual y contenidos más completos sobre aspectos de investigación, tecnología y seguridad alimentaria.

De esta forma, a partir de ahora además de los diferentes especiales que abordarán en profundidad un tema, incluiremos SECCIONES FIJAS sobre los sectores cárnico, pesquero, lácteo y vitivinícola, y sobre los últimos avances en cuanto a seguridad y calidad, ingredientes, packaging y tecnologías de conservación. Así, le ofrecemos una PANORÁMICA MÁS COMPLETA de la actualidad de la industria de alimentación y bebidas, dando visibilidad y seguimiento en nuestras páginas a todos los subsectores que la integran.

Por supuesto, seguiremos manteniéndole al tanto de lo que sucede en las ferias y eventos más relevantes y haciéndonos eco de artículos de interés sobre las últimas novedades científico-tecnológicas.

Todos los que formamos parte del equipo de REVISTA ALIMENTARIA confiamos en que estos cambios sean de su agrado.

En el caso concreto de este número, contamos con un especial sobre Seguridad y Calidad que incluye una entrevista con David Verano, Gerente del Área Agroalimentaria de AENOR; los artículos "Utilización de extractos vegetales en el control de *Listeria monocytogenes* en la industria alimentaria" y "ANALISYC-II, una plataforma científica para el avance en el ámbito de la seguridad y calidad de los alimentos"; así como resúmenes de una jornada técnica sobre cómo mejorar el control de *Listeria* en la industria alimentaria llevada a cabo por Betelgeux, por un lado, y un evento sobre las últimas novedades en Food Defense organizado en el CNTA por el Grupo Food Defense.

También incluimos otro especial sobre Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), repasamos la actualidad del sector agroalimentario en las secciones fijas que le hemos comentado, y nos acercamos al sector vitivinícola con el artículo "Caracterización aromática de la variedad Albariño en las tres principales subzonas de la D.O. Rias Baixas; Proyecto Terruño".

Como siempre, quiero recordarle que nos encontrará en:

eypasa.com

María Jesús Díez
Redactora jefe



La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.



FIAB y el Gobierno presentan un Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas

Los cuatro retos para el sector son eficiencia, creación de valor, internacionalización y dinamización para ganar tamaño

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), en colaboración con el Gobierno de España y con el impulso del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), presentó el pasado 13 de marzo un Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas, bajo el lema *Alimentamos el Futuro*, cuyo objetivo es contribuir a la mejora del conjunto de la economía española con el año 2020 como horizonte. Gracias a esta iniciativa, el sector espera mantener un crecimiento sostenible en ventas netas de un 4% anual, alcanzando los 115.000 millones de euros en 2020, y crear 60.000 puestos de trabajo en los próximos seis años.

El Marco Estratégico se dio a conocer en un acto presidido por Mariano Rajoy y contó con la participación de los ministros de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, y de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato. Por parte de la industria estuvieron presentes destacados empresarios del sector y sus organizaciones, así como todos los miembros del Consejo de Dirección de FIAB, encabezados por su presidente, Pedro Astals, y otros agentes de la cadena.

La industria de alimentación y bebidas es un importante motor de la economía española y el primer sector industrial de nuestro país en términos de facturación. Sus ventas anuales ascienden a 90.168 millones de euros, lo que supone el 20,5% del total de las ventas netas de la industria española. Este dato coloca al sector de alimentación y bebidas en el cuarto puesto de facturación en Europa (únicamente superado por Alemania, Francia e Italia) y el octavo a nivel mundial.

A nivel de empleo, la industria de alimentación y bebidas genera cerca de medio millón de puestos de trabajo y ha sido uno de los sectores que mejor ha resistido la crisis, con caídas

muy inferiores a las del conjunto de la economía. Asimismo, la industria alimentaria española lidera la Unión Europea en ámbitos como la trazabilidad, la seguridad y calidad alimentaria, o su alto nivel de inversión en I+D+i y en tecnología de la transformación.

Gracias a este plan, se pretenden potenciar las ventas en el mercado exterior, para pasar de los 22.000 millones de euros en 2012 a 46.000 millones de euros en 2020, es decir, con un crecimiento anual del 10%.

Para conseguir los cuatro grandes retos que se ha marcado el sector (eficiencia, creación de valor, internacionalización y dinamización para ganar tamaño), se han identificado seis palancas clave dinamizadoras:

- Regulación eficiente y ágil.
- Comunicación que permita poner en valor un sector líder.
- Potenciar la formación y la búsqueda de excelencia y el talento.
- Promover un marco estable de alianzas estratégicas y de colaboración.
- Impulsar el desarrollo de la innovación, la ciencia y la tecnología de la industria.
- Promover fuentes de financiación alternativas, sostenibles y diversas.

Se trata de un modelo único de colaboración público-privada entre la industria y el MAGRAMA que cuenta con el apoyo de colaboradores estratégicos como Banco Santander, Telefónica, Iberdrola e Indra. La industria de alimentación y bebidas sienta así las bases de un proyecto que busca la mejora de la calidad de vida actual de los ciudadanos, construyendo un sector industrial seguro, saludable y sostenible económica, social y medioambientalmente.



Ana Mato, Mariano Rajoy, Pedro Astals y Miguel Arias Cañete.

SIL2014

BARCELONA

Somos la Logística



Salón Internacional de la Logística y de la Manutención

12º Forum Mediterráneo de Logística y Transporte
3ª Cumbre Latinoamericana de Logística y Transporte

Del 3 al 5 Junio de 2014

Recinto Montjuic-Plaza España. Fira de Barcelona
Barcelona-España



Síguenos:



SIL 2013 BARCELONA

sil.barcelona

@SILBARCELONA

www.silbcn.com



Información y reservas:

Tel: +34 93 263 81 50 • E-mail: comercialsil@el-consorci.com

Soluciones en entornos Mac/Apple y PC/Windows

Servicio Informático de Sistemas Operativos para empresas.

Somos un proveedor de Soluciones Globales, nos convertimos en un partner técnicamente importante para aquellos clientes que tengan necesidades de integración de redes en Apple/ Windows.

Ofrecemos las mejores soluciones en cada momento.

Formación en iPad para su negocio.
"Obtenga todo el potencial de su iPad".



- Consultoría
- Instalación y venta de equipos
- Mantenimiento
- Formación a empresas



Lanzan una gama de alimentos específicos para diabéticos

Poseen un contenido de carbohidratos significativamente menor y un menor impacto sobre el nivel de azúcar en sangre

DiaBalance, marca pionera en el desarrollo de soluciones específicas para las personas con diabetes, ha lanzado una gama de productos que permite a las personas con esta patología normalizar y facilitar su alimentación.

El trabajo desarrollado por Calidad Pascual y Esteve en investigación y tecnología alimentaria ha permitido crear una gama de alimentos con una reducción significativa del contenido de hidratos de carbono. Esto permite a las personas con diabetes normalizar el tamaño de las raciones y reducir el estrés que supone contabilizar los hidratos de carbono de cada comida.

Además de este menor aporte, estos productos también tienen la ventaja de que poseen un menor impacto sobre el nivel de azúcar en sangre, ya que estos alimentos tienen un efecto más favorable sobre el control de la glucemia (niveles de glucosa en sangre). José Ramón Pérez, director de BalanceLabs, destaca: "No se trata solo de reducir los azúcares o sustituirlos por edulcorantes aptos para diabéticos; hemos ido un paso más allá para contribuir a que la alimentación de las personas con diabetes sea más saludable, sencilla y agradable, de manera que sea posible, por ejemplo, tomar una ración normal de espaguetis que aporta la mitad de hidratos de carbono y además tiene un buen sabor".

Esta nueva gama se compone de un total de 15 referencias entre pastas, pan, postres, snacks, bebidas y galletas, para poder disfrutar en cualquier momento del día de un sabor agradable sabiendo que, además, se contribuye con ello a mejorar los resultados de los índices de glucosa en sangre.

Este lanzamiento es fruto de tres años de trabajo en I+D desarrollados por Calidad Pascual y Esteve. Para complementar el uso de estos productos, la página www.diabalance.com ofrece información para ayudar al colectivo de personas con diabetes a controlar su alimentación y practicar ejercicio a la vez que cuidan de su salud.



Soluciones Intralogísticas Food: viastore

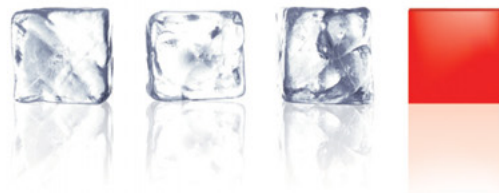
En la industria alimentaria, sirven únicamente los máximos estándares de calidad.

Le ofrecemos como interlocutor único la solución intralogística óptima para sus necesidades concretas: un conocimiento específico de su sector, un análisis y diagnóstico detallado de su negocio en particular, así como una gama de productos estándar de la máxima calidad.

viastore systems es uno de los proveedores líderes europeos en el ámbito internacional especialista en soluciones globales para la logística interna.

viastore systems: su partner intralogístico.
 Contacte con nosotros. www.viastore.com

Almacenes frigoríficos hasta -42°C



Garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos, una prioridad para todos los eslabones de la cadena alimentaria

Los últimos escándalos ocurridos relacionados con casos de fraude alimentario han situado en el punto de mira la necesidad de fortalecer aún más los sistemas de detección y alerta de riesgos alimentarios. El objetivo es asegurar que los alimentos que le llegan a los consumidores son seguros y se corresponden con lo que figura en su etiquetado. Eso sí, las continuas mejoras en los sistemas de detección no son suficientes: se requiere además perfeccionar la colaboración entre todos los agentes del sector: fabricantes de materias primas, elaboradores, envasadores, distribución...

Según el informe anual del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) correspondiente a 2012, el número de notificaciones fue de 8.797, un 3,9 % menos respecto al año anterior. De esta cifra, 3.516 fueron notificaciones originales (el 40%) y 5.281 fueron notificaciones de seguimiento (60%). En total, 526 notificaciones de alerta informaron sobre riesgos graves detectados en productos en el mercado, lo que representa un claro descenso del 14% en comparación con 2011.

Por lo que se refiere al origen de las notificaciones, de las 3.516 originales, 2.885 se refirieron a alimentos, 332 a piensos y 299 con los materiales en contacto con los alimentos. Estas cifras son similares a las registradas el año anterior.

Hay que destacar que casi el 50% de las notificaciones se refirieron a alimentos y piensos rechazados en las fronteras de la UE por el riesgo que presentaban para la seguridad alimentaria.

Tonio Borg, Comisario europeo de Salud y Política de Consumidores, declaró: "El RASFF se ha convertido en una herramienta indispensable para afrontar los problemas de

seguridad alimentaria en la UE y resolverlos, ya que permite una rápida comunicación a fin de proteger a los consumidores europeos. Si bien el escándalo de la carne de caballo, que fue noticia destacada, no tuvo lugar en el periodo incluido en este informe, es importante subrayar que, gracias a la existencia del RASFF, las autoridades de seguridad alimentaria de toda la UE pudieron intercambiar información rápidamente. Como resultado de un programa de monitorización lanzado por la Comisión, se enviaron más de 80 notificaciones, seguidas por más de 300 notificaciones de seguimiento, que permitieron trazar los productos y retirarlos del mercado".

Un caso destacado que sí tuvo lugar en 2012, concretamente en septiembre, fue que la autoridad checa de seguridad alimentaria informó al RASFF de que había personas intoxicadas por metanol tras un consumo continuado de alcohol. En este caso, la adulteración de bebidas alcohólicas tuvo consecuencias devastadoras y causó 36 víctimas mortales. Las autoridades checas utilizaron el RASFF para informar y mantener al tanto a sus socios de la UE sobre sus investigaciones y las medidas adoptadas.

Dado que el RASFF es ante todo una plataforma de intercambio de información sobre cuestiones de seguridad alimentaria, tanto el metanol checo como el escándalo de la carne de caballo plantean la necesidad legítima de un intercambio de información sobre casos de fraude alimentario, que constituye un fenómeno nuevo. Para abordarlo, el plan de acción en cinco puntos de la Comisión busca llenar las lagunas identificadas a raíz del escándalo de la carne de caballo estableciendo un procedimiento de intercambio rápido de información y alertas en los casos que puedan constituir fraude alimentario.

Respecto a las 10 combinaciones de tipo de peligro/categoría de producto/país más frecuentes, el informe indica las siguientes, por país de origen:

- Aflatoxinas/Frutas y hortalizas/Turquía (134 notificaciones).
- Aflatoxinas/Frutos secos y semillas/China (59).
- Aflatoxinas/Materiales para piensos/India (58).
- Migración de formaldehído/Materiales en contacto con alimentos/China (51).
- Migración de cromo/ Materiales en contacto con alimentos/China (50).
- *Salmonella* spp./Frutas y hortalizas/Bangladesh (42).



**Preparados y
Coadyuvantes
Tecnológicos**

Para la Industria Alimentaria
CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD

La Recomendación señala que debe seguir investigándose el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de cada explotador de empresa alimentaria o un sistema similar a fin de estudiar, junto con el explotador de la empresa alimentaria, si se han identificado las fases de transformación pertinentes en las que puede formarse acrilamida y si se han adoptado las medidas oportunas para controlarlas. También habrá que evaluar en qué medida se han aplicado las opciones para minimizar los niveles de acrilamida que se conocen actualmente, por ejemplo las propuestas en el Código del *Codex Alimentarius* y la "Caja de Herramientas" de FoodDrinkEurope.

Los Estados miembros notificarán sus constataciones a la Comisión a más tardar el 31 de octubre de 2014 y el 30 de abril de 2015.

El documento también apunta que los valores indicativos establecidos en la presente Recomendación no son umbrales de seguridad, sino que están destinados únicamente a indicar la necesidad de una investigación. Por tanto, para poder emitir una alerta rápida y aplicar acciones coercitivas es necesario llevar a cabo una evaluación del riesgo sólida caso por caso, y no solamente porque se haya superado un valor indicativo.

De cara al futuro, a partir de los resultados obtenidos en las investigaciones realizadas durante los años 2013 y 2014, la Comisión estudiará la situación en cuanto disponga de una evaluación del riesgo por parte de la EFSA y decidirá si es necesario adoptar otras medidas adecuadas.

Consulta pública de la EFSA sobre la acrilamida

Los expertos de la EFSA han identificado cientos de estudios científicos a tener en cuenta para su primera evaluación de riesgos completa de la acrilamida. En 2005, la EFSA manifestó que la acrilamida podría suponer un riesgo para la salud humana y que se deberían llevar a cabo esfuerzos para reducir la exposición a esta sustancia a través de la dieta. La evaluación global de esta cuestión científica permitirá a la UE tener en cuenta los últimos hallazgos científicos para gestionar los posibles riesgos asociados a la presencia de acrilamida en la cadena alimentaria.

En septiembre de 2012, EFSA recibió una propuesta de organizaciones pertenecientes a cuatro Estados miembros (Dinamarca, Francia, Alemania y Suecia) para considerar los nuevos hallazgos científicos sobre la posible carcinogenicidad de la acrilamida. En consecuencia, la EFSA aceptó una petición de la Comisión Europea para proporcionarle una opinión científica sobre el riesgo potencial para la salud humana de la acrilamida en alimentos.

Se ha requerido a los Estados miembros de la UE que controlen anualmente los niveles de acrilamida, y la EFSA ha evaluado estos datos en cuatro informes anuales. El último, correspondiente a 2012, no revela ninguna diferencia considerable respecto a los años anteriores en cuanto a niveles de acrilamida en la mayoría de las categorías de alimentos evaluadas. En abril de 2013, la EFSA lanzó una consulta



**Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico**



**Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance**



ANVISA
Antonio Villoria S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 8 71 63 14 Fax: 91 8 71 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



HACIA LA



FÁBRICA DEL FUTURO

www.fooddefense-soluciones.com/autoevaluacion



Food Defense
SOLUCIONES



mass comm



S21sec

AUTOEVALÚA TU PLAN FOOD DEFENSE

REGISTRO GRATUITO www.fooddefense-soluciones.com/autoevaluacion



Food Defense
SOLUCIONES

La calidad y la seguridad alimentaria son conceptos que van evolucionando a medida que se introducen nuevas técnicas o procedimientos en las empresas. Uno de ellos, es el Food Defense, procedimiento exigido por IFS, BRC y FDA para identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos, así como identificar las medidas preventivas para reducir dichas adulteraciones.

yecto los investigadores de FoodRisC entrevistaron a 99 consumidores, 33 expertos y 38 agentes de la cadena alimentaria procedentes de Irlanda, Bélgica, Países Bajos, Italia, España y Letonia. De los resultados de las entrevistas se desprende que:

- Los expertos y los agentes implicados suelen percibir los riesgos alimentarios como circunstancias "no siempre evitables", mientras que los consumidores consideran que dichos riesgos "pueden y deben evitarse".
- Los consumidores consideran que la intervención humana en algún punto de la cadena alimentaria que lleva los alimentos del campo a la mesa es la causante de los incidentes de seguridad alimentaria.
- Los consumidores asocian los beneficios alimentarios con efectos positivos en la salud y el valor nutricional, mientras que, sin dejar de ser importantes, otros beneficios (de carácter económico, social, medioambiental y ético) se consideran secundarios.
- Los consumidores atribuyen a las crisis alimentarias algunas de las siguientes características: presencia de contaminación, fallos organizativos, efecto social visible (consecuencias negativas para la salud o fallecimiento, retirada de productos del mercado), efecto observable en los consumidores (escasez de alimentos), suceso inesperado a gran escala y cobertura mediática.

Otro aspecto clave que ha estudiado el proyecto es el auge de las redes sociales, que ha propiciado su potencial como plataforma para la comunicación de riesgos y beneficios alimentarios. Hoy en día, tanto periodistas profesionales como ciudadanos que hacen las veces de periodistas en las redes sociales o blogs, pueden informar sobre los riesgos y beneficios alimentarios. Por consiguiente, la comunicación debería dirigirse a los líderes de opinión de ambos grupos.





FoodRisC estudió la cobertura en las redes sociales y en los medios de comunicación tradicionales de tres casos de crisis alimentaria: la contaminación por dioxinas de la carne de cerdo en Irlanda en 2008; la crisis de las dioxinas en cerdos, pollos y huevos que tuvo lugar en Alemania entre 2010 y 2011 y la contaminación por *Escherichia coli* enterohemorrágica que afectó a las semillas germinadas (especialmente a las semillas de fenogreco) en 2011.

Los principales resultados son que Twitter, los periódicos digitales y los blogs son importantes canales de comunicación. Twitter se empleó fundamentalmente para informar a los lectores sobre noticias de última hora y remitir a fuentes de información más detalladas, tales como periódicos digitales. Asimismo, los usuarios de las redes sociales reaccionan muy rápidamente ante las crisis alimentarias, aunque también pierden interés más rápido que los medios de comunicación tradicionales.

En definitiva, el papel que desempeñan las redes sociales en la definición de debates públicos, percepciones y comportamientos es cada vez más influyente. Es por tanto esencial que los comunicadores de riesgos no desaprovechen esta ventana informativa. Estudiar su contenido permite conocer la opinión de los consumidores con respecto a cuestiones alimentarias, detectar y seguir asuntos candentes y debates abiertos. Asimismo, facilita la detección y corrección de información engañosa o incorrecta. Ello cobra especial importancia si se tiene en cuenta que la información puede encontrarse en Internet durante mucho tiempo con la ayuda de los motores de búsqueda; lo que se conoce como el "efecto cámara de resonancia".

Por último, desde FoodRisC advierten de que a pesar de que las redes sociales facilitan el diálogo abierto y la comunicación

Solución para el control de la Seguridad alimentaria:

-  Prerrequisitos: Agua, limpieza, plagas, etc.
-  Sistema de alarmas y avisos.
-  Planificación de controles en agenda.
-  Registros de controles...



El proyecto europeo de formación GILearn, coordinado por Aina centro tecnológico, cuenta con el apoyo del Programa de Aprendizaje Permanente de la Unión Europea, cuyo objetivo es la promoción de los productos con DOP, la conservación de los procesos tradicionales en la obtención de alimentos y la producción sostenible. Para lograrlo, enseñará a los ciudadanos europeos a valorar la calidad organoléptica de los productos DOP de la UE, mediante formación básica en análisis sensorial.

En concreto, en España se analizarán distintos aceites de oliva virgen extra con DOP y se valorarán características como la acidez o el aroma del aceite de oliva. El resto de socios del proyecto de Portugal, Francia, Italia y Finlandia harán lo propio con productos típicos de cada área geográfica.

Sin duda, la formación a los consumidores para que aprecien las características sensoriales de los productos con DOP ayudará a un mayor conocimiento y valoración de este tipo de productos por los consumidores y consecuentemente, a la conservación de los procesos tradicionales mediante los que se elaboran estos productos.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) han tenido un éxito sostenido en Europa, con más de 1.000 pro-

ductos registrados y un valor de mercado que en 2011 fue de aproximadamente 15 millones de euros.

En la actualidad, estos productos tradicionales suponen un atractivo para los consumidores, especialmente en los países del sur de Europa (Portugal, Francia, Italia y España), donde hay una mayor la concentración de productos con denominación de origen.

De hecho, está aumentando el lanzamiento al mercado de este tipo de productos agroalimentarios, lo que resulta positivo tanto para el propio sector como para el consumidor, ya que por una parte se refuerza la identidad e imagen de productos de calidad diferenciada, y por la otra parte, podemos adquirir productos agroalimentarios en los que se han establecido criterios de control todavía más exigentes que los que se aplica a cualquier alimento que se comercializa en la UE.

En España, por ejemplo, la DOP Cebolla Fuentes del Ebro ha sido reconocida oficialmente por la UE recientemente, así como Pan de Alfacar, Queso Los Beyos y Plátano de Canarias se han inscrito en el Registro de DOP y de IGP, por lo que se suman a un total de 166 productos agroalimentarios con DOP o IGP en España.



ANALIZA
calidad

innovación
autenticidad
tecnología
laboratorios
confianza



**Cuidamos de los alimentos
que cuidan de ti**

seguridad alimentaria
calidad
alimentación saludable
medio ambiente



“La certificación impulsa la exportación de productos agroalimentarios”

Entrevista a **David Verano**, Gerente del Área Agroalimentaria de AENOR



Entrevista

AENOR

Licenciado en Ciencias Químicas y Máster en Dirección de Calidad y Medio Ambiente, cuenta con 15 años de experiencia en el sector agroalimentario. Ha sido investigador en la Universidad Complutense de Madrid, en laboratorios de análisis, Jefe de Calidad de Allied Domecq Spirits and Wine en su Planta de Concentración de mostos y destilación de vinos; y auditor de Calidad y Seguridad Alimentaria en AENOR de, entre otros esquemas, BRC, IFS, FSSC, ISO 22000, con más de 500 auditorías realizadas. Desde 2007, es Gerente del Área Agroalimentaria de AENOR.

Conclusiones

Los resultados obtenidos en los estudios recogidos en el presente trabajo ponen de manifiesto el alto potencial de la aplicación de extractos vegetales en el control de *Listeria* en distintos sistemas alimentarios. Tanto para aplicaciones en masa, en la elaboración de embutidos tipo chistorra, como combinados con recubrimientos comestibles, en productos cárnicos cocidos loncheados, los extractos evaluados se postulan como una herramienta natural para el control de *L. monocytogenes* en este tipo de alimentos.

También ha quedado demostrado su potencial uso en la mejora de la calidad microbiológica superficial de ciertos alimentos susceptibles de albergar y desarrollar *L. monocytogenes* como en el caso de los quesos tipo gorgonzola. Por ello, los extractos de cítricos y aliáceas se posicionan como una de las alternativas actuales más interesantes a otros aditivos tradicionales en el control de este patógeno emergente.

La amplia experiencia en el sector de la conservación de alimentos y recubrimientos funcionales de DOMCA, junto con la intensa labor de investigación desarrollada durante los últimos años en el control de patógenos emergentes, le ha permitido desarrollar soluciones imprescindibles para el sector de la alimentación a partir de modelos naturales y respetuosos con el medio ambiente. Un ejemplo de éxito lo constituye su gama de productos CYCROM que incorporan algunos de los extractos naturales referidos en este trabajo para el control de *L. monocytogenes*.

Bibliografía

- 1.- Ankri S., Mirelman D. Antimicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes Infect.* 1999 . Feb;1 (2):125-9. Review.
- 2.- Céliz G., Daz M., Audisio M.C. Antibacterial activity of naringin derivatives against pathogenic strains. *J Appl Microbiol.* 2011 Sep;111 (3):731-8. doi: 10.1111/j.1365-2672.2011.05070.x. Epub 2011 Jun 30.
- 3.- Dabbah R., Edwards V.M., Moats W.A. Antimicrobial action of some citrus fruit oils on selected food-borne bacteria. *Appl Microbiol.* 1970 Jan;19(1):27-31.
- 4.- Gomaa N.F.¹, Hashish M.H. The inhibitory effect of garlic (*Allium sativum*) on growth of some microorganisms. *J Egypt Public Health Assoc.* 2003;78(5-6):361-72.
- 5.- Kyung K.H. Antimicrobial properties of allium species. *Curr Opin Biotechnol.* 2012 Apr;23(2):142-7. doi: 10.1016/j.copbio.2011.08.004. Epub 2011 Sep 6. Review.
- 6.- Lomonaco S., Decastelli L., Nucera D., Gallina S., Manila Bianchi D., Civera T. *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola: subtypes, diversity and persistence over time. *Int J Food Microbiol.* 2009 Jan 15;128(3):516-20. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2008.10.009. Epub 2008 Oct 17.
- 7.- Yao L.H., Jiang Y.M., Shi J., Tomás-Barberán F.A., Datta N., Singanusong R., Chen S.S. Flavonoids in food and their health benefits. *Plant Foods Hum Nutr.* 2004 Summer;59(3):113-22.



CYCROM



Solución natural para el control de *Listeria*



DOMCA

Camino de Jayena s/n
18620 Alhendín (Granada)
informacion@domca.com

tfno.00 34 958 576 486
fax 00 34 958 576 389
www.domca.com

Desarrollan un fuet probiótico reducido en sal y grasa

Investigadores del IRTA incorporan en un fuet bacterias del ácido láctico potencialmente probióticas

Investigadores del IRTA, del Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, en el marco del proyecto INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) llamado "Productos cárnicos fermentado-curados funcionales y seguros. Nueva vía de ingestión de probióticos", dirigido por la Dra. Margarita Garriga, han conseguido aislar varias cepas de bacterias del ácido láctico potencialmente probióticas a partir de heces de neonatos sanos.

Después de purificarlas y cultivarlas en un medio de cultivo de laboratorio, se han evaluado sus propiedades funcionales, capacidad de supervivencia al paso por el tracto gastrointestinal y actividad antagonista frente a patógenos, así como su capacidad tecnológica para conseguir una correcta fermentación en embutidos fermentado-curados tipo fuet.

De entre todas las cepas investigadas se seleccionó *Lactobacillus rhamnosus* CTC1679 que, utilizado como cultivo iniciador, ha permitido obtener un fuet potencialmente probió-

tico reducido en sal y grasa, con unas características sensoriales similares a las del producto tradicional.

La ingesta diaria recomendada de probióticos se alcanzaría con el consumo de 10 g del producto desarrollado, una cantidad totalmente compatible con una dieta saludable y equilibrada. El valor añadido de estos novedosos productos permitiría a aquellas personas que no consumen productos lácticos (la vía de ingestión de probióticos más extendida actualmente) poder incluir estas beneficiosas bacterias en su dieta.

Los estudios correspondientes han sido publicados en las revistas científicas *Food Microbiology* y *Meat Science*. Sin embargo, los investigadores advierten de que todavía queda pendiente demostrar mediante estudios de intervención en humanos los efectos probióticos esperados.



Primeras acreditaciones para la nueva norma de calidad de los ibéricos

ENAC concede estas primeras acreditaciones a dos entidades de inspección y a seis entidades de certificación

Tras la aprobación de los nuevos requisitos de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha evaluado a las primeras entidades de inspección y certificación que han cumplido de forma exitosa con los nuevos requisitos y ha otorgado las primeras acreditaciones para actuar en el marco del Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

De esta forma, con dichas concesiones están acreditadas para la nueva norma dos entidades de inspección (ARAPORC, Entidad de Inspección S.L e Insecal Inspección S.L.) y seis entidades de certificación (ARAPORC, Certificadores de Calidad S.L., AENOR, Certicar S.L., HY Certificadora S.L. e Instituto Comunitario de Certificación S.L.).

Por tanto, los operadores ya disponen de entidades de certificación e inspección acreditadas de forma que pueden, si así lo desean, comercializar productos etiquetándolos con las nuevas denominaciones de venta establecidas en la nueva norma.

ENAC es el único Organismo Nacional de Acreditación y se encarga de evaluar, de acuerdo con las normas internacionales, la competencia técnica de las organizaciones que ofrecen servicios de Evaluación de la Conformidad (laboratorios, entidades de certificación e inspección, verificadores, etc.).

La Comisión Europea sigue reclamando diálogo con Rusia para solucionar la prohibición de las exportaciones de carne de cerdo

Estas restricciones tienen un impacto considerable para los operadores europeos

Como señalan desde la Comisión Europea, el 24 de enero se detectaron dos casos de Fiebre Porcina Africana en dos jabalíes al sur de Lituania, un área que limita con Bielorrusia. Inmediatamente se adoptaron acciones para prevenir que la enfermedad se expandiera. Las últimas evidencias científicas muestran que estos dos casos están ligados a los intentos infructuosos de controlar la presencia continuada de esta enfermedad en las regiones occidentales de Rusia y la reciente introducción de la enfermedad en Bielorrusia. Rusia no ha proporcionado información sobre las medidas tomadas para contener cualquier riesgo de expansión de la enfermedad en la UE.

Tal y como señala el comisario de Salud Tonio Borg, Rusia ha impuesto unas restricciones comerciales sin precedentes en cuanto a la exportación de cerdos y carne de cerdo de los 28 Países Miembros, incluso aunque los casos de la enfermedad se han dado en una zona limitada de Lituania. Estas restricciones, aparte de tener un serio impacto económico sobre los operadores europeos, son desproporcionadas y contrarias a los principios del comercio internacional.

En consecuencia, Borg reclama a la Federación Rusa que puedan dialogar para llegar a una resolución satisfactoria de esta cuestión.

En el caso de España, el pasado 14 de marzo la Secretaria General de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, se reunió con una delegación rusa, encabezada por el director federal de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria de Rusia (Rosseljozndzor), Sergey Dankvert.

Vistus® –El Nuevo estándar en tecnología de detección de metales

- ▶ Uso múltiple – controlador de cuarzo, tecnología multi-frecuencia de 60kHz a 1.000 kHz
- ▶ Fácil limpieza – IP65|IP69K
- ▶ Rápido y fiable – 200 memorias de productos
- ▶ Seguro y fácil de utilizar – manejo mediante diálogos específicos de grupos de trabajo
- ▶ Económico – permite conectar hasta cuatro detectores de metal a una sola electrónica
- ▶ Estadísticas por lote y turnos en conexión USB o Ethernet



Sartorius Intec Spain
C/ Isabel Colbrand 10 of. 70
28050 – Madrid – Spain

Telf: 902 123 367

<http://www.sartorius-intec.es>
inspeccion.pesajeindustrial@sartorius.com



Pintarroja, pez espada, mejillones y berberechos, las especies con mayor contenido en metales tóxicos

Científicos del Departamento de Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física de la Universidad de Granada han analizado 485 muestras de 43 especies diferentes de pescado y marisco

Se trata del estudio más amplio realizado hasta la fecha en España que analiza los niveles de metales tóxicos (mercurio, cadmio, plomo, estaño y arsénico) en pescado y marisco. El trabajo se ha publicado en la revista *Environment International*.

Según los resultados, la pintarroja, el pez espada, los mejillones y los berberechos son las especies de pescado y marisco que acumulan una mayor cantidad de metales tóxicos, como mercurio y plomo. Por el contrario, la panga (tradicionalmente considerada como una de las especies más contaminadas) y el bacalao congelado son los dos tipos de pescado más seguros para ser consumidos.

De las 485 muestras analizadas, 25 eran pescados frescos, 12 eran pescados en conserva y 6 eran pescados congelados.

De las especies analizadas, el 18% procedía de caladeros de Andalucía; el 42%, del resto de España; el 10%, de Europa, y el 30% del resto del mundo.

La investigación reveló que la concentración media de mercurio, cadmio, plomo, estaño y arsénico (los metales más tóxicos, según la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN) que se halló en las especies analizadas están por debajo de los límites admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Así, solo 6 de las 485 muestras analizadas (el 1,24%) superaron los límites máximos permitidos, mientras que en 174 (el 36%) los niveles de metales tóxicos fueron incluso inferiores a la cantidad que se puede detectar.

El autor principal de esta investigación, Fernando Gil Hernández, recomienda, sobre todo a las mujeres embarazadas y los niños, "diversificar el consumo de pescado y marisco, y no restringir el consumo de ninguna especie concreta". También apunta que es muy importante "tener en cuenta la presencia de selenio, un antioxidante que previene enfermedades cardiovasculares, y que está presente en el salmón y la sardina, lo que los convierte en dos especies muy recomendadas para su consumo", al contener además una cantidad muy baja de mercurio y una proporción notable de ácidos grasos omega 3.

Nuevo límite máximo de yesotoxinas en moluscos bivalvos vivos

Aumenta de 1 miligramo de equivalente de yesotoxina por kilogramo a 3,75 miligramos, según el Reglamento (UE) nº 786/2013 de la Comisión

En diciembre de 2008, a solicitud de la Comisión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen de la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria sobre las biotoxinas marinas en los moluscos (grupo de las yesotoxinas).

Según dicho dictamen, no se observó letalidad ni signos clínicos de toxicidad en una serie de estudios de toxicidad agu-

da posterior a la administración oral de yesotoxinas. Además, la EFSA concluyó que una ración de moluscos no debía contener más de 3,75 miligramos de equivalente de yesotoxina por kilogramo. Dicho nivel es superior al límite actual establecido en el Reglamento (CE) nº 853/2004, que establecía un límite máximo de yesotoxinas de 1 miligramo de equivalente de yesotoxina por kilogramo.

Además, en la 32ª sesión del Comité del *Codex Alimentarius* sobre Pescado y Productos Pesqueros celebrada en 2012, se confirmó la exclusión de las yesotoxinas de la lista de biotoxinas marinas que debían ser objeto de análisis a escala internacional.

A la luz de ambas informaciones, procede aumentar el límite actual de yesotoxinas a 3,75 miligramos de equivalente de yesotoxina por kilogramo.

Método pionero para la detección de antibióticos en leche de oveja

Detecta y cuantifica hasta nueve antibióticos presentes en la leche de oveja manchega

Investigadores de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en colaboración con el Centro Nacional de Selección y Reproducción Animal (Ciudad Real), han desarrollado esta herramienta, que ya puede ser utilizada por el sector industrial y que permite controlar el nivel de estos residuos, perjudiciales para la salud humana en dosis elevadas.

Como recuerdan desde la UNED, en la cría y explotación de ganado es muy habitual utilizar antibióticos, que pueden llegar hasta la leche de oveja consumida por el ser humano. Si estos compuestos superan las dosis recomendadas por la Unión Europea afectan de forma negativa al organismo.

El nuevo método que ha ideado es pionero por su rapidez, sencillez y sensibilidad. Detecta y cuantifica, de forma conjunta, los antibióticos de la familia β -lactámicos más usados en veterinaria.

"Los antibióticos β -lactámicos, entre los que se encuentra la penicilina, constituyen la familia más numerosa de los antimicrobianos que se prescriben tanto en medicina como en veterinaria para tratar enfermedades infecciosas, debido a su escasa toxicidad y amplio espectro", explica Rosa María Garcinuño, investigadora de Ciencias Analíticas de la UNED y autora principal de la investigación.

El método, publicado en la revista *Food Chemistry*, se basa en una primera desproteinización de la muestra seguida de un proceso de extracción en fase sólida. Para su validación, los investigadores utilizaron muestras de leche procedentes de ovejas de raza manchega a las que no se les había administrado ningún antibiótico, y que fueron dopadas con concentraciones conocidas de los antibióticos objeto de estudio.

Mediante técnicas analíticas de separación y detección, los científicos pudieron averiguar si la concentración superaba los límites máximos de residuos establecidos por la Unión Europea que, dependiendo del antibiótico, pueden variar en-

tre los 4 y 50 microgramos por kilogramo de leche. "Por su rapidez, puede ser empleado como método de análisis de rutina en las industrias lácteas", afirma Garcinuño.

Consumir leche o productos animales que contienen residuos de antibióticos puede producir los mismos efectos perjudiciales que si se tomara de forma directa una dosis equivalente sin prescripción médica. "Aunque los efectos tóxicos son poco probables porque los residuos están presentes en pequeñas cantidades, pueden producir reacciones alérgicas en individuos sensibles", subraya la investigadora de la UNED.

Otro efecto peligroso desde el punto de vista sanitario es que la persona que ingiera estos productos con residuos desarrolle resistencias bacterianas, ya que las bacterias pueden extenderse de unos organismos a otros, pasando de los animales al hombre.

En el terreno agroalimentario, la presencia excesiva de antibióticos también resulta perjudicial, debido a que, en la leche, provoca fermentaciones anormales, al inhibir el crecimiento de los microorganismos que se necesitan para fabricar el queso o el yogur.

Este tipo de fármacos se usan en veterinaria con una finalidad terapéutica y, también, de forma profiláctica, es decir, para prevenir enfermedades en animales sanos. Además, hasta hace unos años, se empleaban para acelerar su crecimiento, práctica que la Unión Europea prohibió en 2005, "debido a los riesgos que suponía mantener microorganismos resistentes", concluye Garcinuño.



Ovejas pastando en Albacete.
Foto: divulgaUNED/Rubén Bodewig

El CSIC presenta su colección de variedades de vid en una página web

La página incluye fotografías e información botánica y molecular de 55 variedades diferentes

La colección de variedades de vid del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) está compuesta por más de 1.000 ejemplares de 55 variedades diferentes. La página creada por investigadores del grupo de viticultura de la Misión Biológica de Galicia del CSIC (<http://www.mbg.csic.es/vitis>) contiene, para cada una de las variedades recogidas, fotografías de las diferentes partes de la planta e información botánica y molecular.

"Esta colección es fruto de un trabajo de más de 25 años de prospección, localización, recuperación, y conservación de variedades de vid en Galicia y Asturias. De las 89 plantas con diferentes nombres locales que teníamos cuando iniciamos los trabajos, más del 70% eran desconocidas. A lo largo de estos años hemos ido estudiando cada registro hasta poder identificar cada una de las variedades, cuyas propiedades y potencial agronómico son, en algunos casos, aún desconocidos y están siendo objeto de estudio. De ahí el gran valor de esta colección", explica la investigadora del CSIC Carmen Martínez, de la Misión Biológica de Galicia.

Entre las variedades expuestas en la página hay algunas como Ratiño y Carrasquín, que resultaron ser únicas y totalmente diferentes a cualquier otra conocida hasta el momento. Otras, como Tinta da Zorra, fueron identificadas como variedades foráneas, procedente de Francia en este caso, que en la región adquirieron nombres locales. Es similar el caso de la variedad Blanca Extra, procedente de Andalucía, donde es conocida como Palomino Fino.

"De las más de 3.000 variedades de vid existentes, se utiliza para elaborar vino únicamente un número muy reducido de ellas. España posee la mayor riqueza varietal del mundo, con mención especial al Norte y Noroeste de la península. Las cepas madre de algunos de los registros incluidos en nuestra colección ya han desaparecido en su lugar de origen y se conservan únicamente los ejemplares existentes en nuestra colección o en aquellas a las que nosotros hemos enviado material vegetal. Son además, muchas de ellas, variedades ligadas a la tradición, a la cultura y al arte, con un valor que trasciende del botánico y enológico", añade la investigadora.

Entre los objetivos de este portal se encuentran, según Martínez, promover el intercambio de conocimiento científico sobre las variedades de esta colección entre la comunidad investigadora, la transmisión de esa información a las empresas para promover el desarrollo de vinos originales y exclusivos y mostrar al público general la biodiversidad existente en Asturias y Galicia.



Investigan un nuevo coadyuvante natural para facilitar la elaboración del aceite de oliva

Se trata de carbonato cálcico, un componente más barato y abundante que el que se utiliza actualmente

El grupo de investigación Ingeniería Química y Ambiental del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3) en la Universidad de Jaén estudia un nuevo coadyuvante natural que, según explica el responsable del grupo, Manuel Moya, mejoraría enormemente el rendimiento del procedimiento industrial de elaboración de aceite de oliva sin interferir en su calidad y en sus propiedades.

El coadyuvante es un compuesto que se añade a la pasta molida de la aceituna en el momento en que entra en la batidora para que mejore el proceso de elaboración del aceite de oliva. Las almazaras suelen utilizar talco como coadyuvante. Moya explica que "el carbonato cálcico es más barato y abundante que el talco y ayuda a separar la emulsión de aceite y agua". Esto significa que facilita la separación del aceite (entendido como el jugo oleoso) del agua y de los elementos sólidos, facilitando la extracción de un aceite más limpio y puro. Por otro lado, el uso de este compuesto permite que se pueda batir la masa aceitosa en frío (24-25°C) consiguiendo una mejor calidad sin perder rendimiento. Este nuevo coadyuvante ha sido patentado por la empresa Minera del Santo Ángel (Gilena, Sevilla) que colabora con el grupo en la puesta a punto de este compuesto de cara a los procesos industriales. "Estamos a la espera de que el Ministerio de Sanidad autorice su utilización, y que incluya el carbonato cálcico en la lista de sustancias que pueden usarse legalmente como coadyuvantes", subraya Moya.

El grupo también trabaja en desarrollar el concepto de biorrefinerías para sacar el máximo provecho de la biomasa residual. "Se trata de separar todos los componentes de la biomasa y utilizar cada uno de ellos para generar antioxidantes naturales, alimentos de carácter probiótico y biocombustibles entre otras cosas", indica el experto. Igualmente, investiga cómo depurar las aguas residuales industriales, entre ellas las que resultan del proceso de extracción del aceite de oliva.

Lista de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo

Publicada en el Reglamento de Ejecución (UE) nº 1321/2013 de la Comisión

Este Reglamento de Ejecución establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimentarios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivadas.

Para elaborar esta lista, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha evaluado diez solicitudes. El resultado es una lista de productos primarios en la que se recogen tanto los datos administrativos como los datos técnicos de identidad y pureza y dosis de uso para cada uno de los productos primarios. La validez de estas autorizaciones es de diez años. Pasado este periodo, la EFSA deberá reevaluarlas para demostrar que siguen siendo seguras para el consumidor.

Los productos primarios y los aromas de humo derivados de ellos se utilizan en los productos alimenticios o en su superficie para darles sabor a humo o para complementar otro sabor sin dar sabor a humo. También se utilizan para ahumar carne, pescado y productos lácteos. Según los estudios de exposición, la mayor contribución a una ingesta elevada proviene de productos alimenticios que de siempre se han ahumado, como los embutidos cocidos y el tocino. Los alimentos que tradicionalmente no se ahúman, como las patatas fritas a la inglesa o las sopas y salsas, no afectan significativamente a la exposición. Como los productos primarios se fabrican a partir de humo sometido a procedimientos de fraccionamiento y purificación, usar aromas de humo suele considerarse menos problemático para la salud que usar humo generado por combustión de madera, serrín o virutas de madera.

El uso de los aromas de humo autorizados en los alimentos o su superficie deben ajustarse a las condiciones de uso (incluidos los niveles máximos) establecidas en su anexo. En el caso de que se usen juntos varios aromas de humo autorizados, los niveles de cada uno se deben reducir proporcionalmente.

GENOBOX, nueva plataforma bioinformática para predecir la funcionalidad de los probióticos

Permitirá determinar sus beneficios funcionales específicos de forma rápida, económica y reproducible

Un consorcio de pymes y organismos de investigación europeos, coordinados por NIZO Food Research, se han unido para desarrollar GENOBOX (www.genobox.eu), una nueva plataforma bioinformática para predecir la funcionalidad de las bacterias alimentarias y los probióticos en función de la secuencia de su genoma.

Determinar la funcionalidad y rendimiento de un microorganismo mediante experimentación es un proceso elaborado, largo y costoso. El potencial funcional de un microorganismo

está determinado en gran medida por su secuencia genómica, que codifica enzimas y proteínas. Además, muchas compañías han secuenciado ya sus cepas industriales. El objetivo de este proyecto es trasladar los datos genómicos a funcionalidad de las cepas, por ejemplo supervivencia en el tracto gastrointestinal, rendimiento, propiedades probióticas, seguridad o producción de compuestos de sabor. Esto requiere una infraestructura bioinformática y experiencia para desarrollar, gestionar e interpretar esos datos.

GENOBOX incluirá además un conjunto de algoritmos para la anotación de genes, modelado metabólico, minería de datos y análisis de transcriptomas. Podrá comparar los datos con cientos de genomas de microorganismos de dominio público. El coordinador del consorcio, Wynand Alkema, destaca: "Permitirá que las compañías puedan seleccionar las cepas más prometedoras para, por ejemplo, un nuevo sabor, basándose solamente en datos de su secuencia genómica, en lugar de tener que hacer complejos y costosos ensayos".



Europe's leading dietary supplements event

Supplement your business health

6 - 8 May 2014

Palexpo • Geneva • Switzerland

Secure new distribution partners
Meet private label manufacturers
Discover bespoke and innovative solutions
Do business with more than 175 global suppliers
Sample the latest products before committing to a purchase
Be inspired by new market developments and trends



Register for free entry and save €100: finishedproductseurope.com/ad2alimentaria

SAFETYPACK desarrollará sensores láser para controlar la seguridad y calidad de alimentos envasados

Se tratará de sensores no intrusivos y sin contacto que permitirán el control a tiempo real y en línea

El proyecto de investigación SAFETYPACK (<http://www.safetypack-project.eu>), de tres años de duración, tiene como objetivo desarrollar sensores láser de gas no intrusivos y sin contacto, basados en la espectroscopia láser, que proporcionarán a la industria alimentaria una tecnología que permite realizar control de seguridad y de calidad en una amplia gama de alimentos envasados, a tiempo real y en línea.

En la industria de envasado de alimentos, el uso de otros gases distintos al aire en el proceso de fabricación y sellado de alimentos para su distribución en la cadena alimentaria (supermercados, puntos retail, etc.) ha crecido progresivamente. En consecuencia, la medición precisa y el control de la atmósfera interior supone una necesidad en las industrias de alimentación y packaging. El control se podrá realizar en línea después del cierre, o después para monitorizar la integridad del sellado y su evolución en el tiempo. Los sensores que se desarrollarán y se validarán podrán operar tanto sobre recipientes (parcialmente) transparentes (bandejas, bolsas, botellas) como casi no-transparentes.

Lo nuevo de esta propuesta es la posibilidad de medir el gas con espectroscopia láser en materiales translúcidos como papel, plástico y el propio alimento, con un nuevo método de inspección y su adaptación para medir recipientes cerrados desde bandejas de alimentos hasta bolsas, recipientes de leche, botellas de diferentes formas, colores, transparentes y no transparentes.

En el proyecto se probarán y validarán los sensores con dos instalaciones piloto en línea a tiempo real de producción de pan, tortilla y queso. SAFETYPACK busca responder a las demandas de control en línea de la seguridad y calidad en el procesado de alimentos, permitiendo la emergencia de nuevos productos de alta tecnología que se pueden aplicar a una gran variedad de packaging.

Un proyecto busca reducir los costes de producción de PHA

EuroPHA pretende lograr un bioplástico 100% compostable para envases alimentarios

Los bioplásticos, como por ejemplo los polihidroxicanoatos (PHA), son alternativas sostenibles a largo plazo porque pueden igualar el rendimiento de los plásticos petroquímicos convencionales, proceden de fuentes no alimentarias renovables y son 100% biodegradables. Aunque PHA presenta un mejor rendimiento que otros bioplásticos (como el ácido poliláctico o PLA, y el almidón), su adopción se enfrenta a varios obstáculos: es caro (>4,5 euro/kg), debido al alto coste de las materias primas y del proceso de extracción y a sus reducidos volúmenes de producción; y el PHA europeo tiene una reducida cuota de mercado (el mercado está dominado por el PHA chino y estadounidense).

EuroPHA busca superar estos obstáculos estableciendo una capacidad de producción competitiva de PHA europeo, mediante:

- Reducción de sus costes de producción: empleando materias primas más baratas, como subproductos y excedentes agrícolas, como material iniciador en una síntesis biológica en tres fases de PHA mediante cultivos microbianos mixtos.
- Desarrollo de un proceso de extracción respetuoso con el medio ambiente y coste-efectivo.
- Nuevas formulaciones de PHA para lograr bioplásticos 100% biodegradables y adecuados para la tecnología actual de envasado alimentario.

EuroPHA se llevará a cabo en los próximos tres años y reúne a socios de Suecia, España, Suiza, Francia, Italia, Portugal y Reino Unido. Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia; Nuevas Tecnologías para el Desarrollo de Packaging y Productos Agroalimentarios con Componente Plástica, y Tecnologías Avanzadas Inspiralía son los socios que participan por parte de España. Se espera que este proyecto proporcione beneficios para la economía europea como una reducción del 40% en el precio final (2,6 euro/kg), permitiendo que la cuota de mercado del PHA europeo pase del 0,1% actual al 15% cinco años después del proyecto para aplicaciones de envases alimentarios.

Últimas novedades del proyecto FRISBEE

Con cuatro años de duración y un presupuesto de 6 millones de euros, tiene como objetivo innovar en el área de la cadena del frío del sector de alimentación y bebidas

El proyecto FRISBEE (<http://www.frisbee-project.eu>) está compuesto por 26 socios, de los cuales 13 son empresas, 11 son centros de investigación o universidades y dos ONG. Su objetivo es desarrollar una novedosa herramienta basada en un modelo matemático que, combinando diferentes parámetros como la calidad y la seguridad alimentaria, junto con aspectos energéticos y económicos, ayude a predecir la calidad y la seguridad alimentaria en la cadena de frío.

Se espera que el proyecto FRISBEE contribuya a reducir el consumo energético durante la refrigeración. En todo el mundo, la cadena de frío es responsable del 8% del consumo energético y de la emisión del 2,5% de gases de efecto invernadero, por lo que la reducción de estas cifras se considerará todo un logro.

Hace unos meses se puso a disposición de los socios del consorcio FRISBEE la versión 3 de la mencionada herramienta para la evaluación de la calidad, la energía y el medioambiente (QEEAT, por sus siglas en inglés). Permite evaluar diferentes aspectos de la cadena de frío, como la calidad, uso energético y el impacto medioambiental de las tecnologías de refrigeración involucradas en la cadena de frío de los productos alimentarios. Esta herramienta puede hacer una predicción de la evolución del producto a lo largo de la cadena de frío en función de la duración y temperatura definida por el usuario y a su vez también predice la vinculación del uso de la energía y el impacto total equivalente sobre el calentamiento atmosférico (TEWI- Total Equivalent Warming Impact) con estos mismos ajustes de la cadena de frío. Para hacer el estudio se han tenido en cuenta seis categorías de producto: frutas, vegetales, comida preparada, cárnicos, productos del mar y lácteos. La versión beta está abierta para realizar pruebas y se está perfeccionando a partir de las observaciones y sugerencias de los miembros del consorcio.

Por otro lado, FRISBEE abarca siete tecnologías, tres de las cuales están basadas en los alimentos (superenfriamiento,

superrefrigeración y envasado inteligente) y las cuatro restantes están basadas en sistemas (circulación del aire, refrigeración magnetocalórica, nanopartículas y paneles aislados por vacío).

Los sistemas de superenfriamiento y superrefrigeración se utilizaron para enfriar cerdo y salmón. El superenfriamiento es un proceso en el que los alimentos se congelan parcialmente, de modo que contienen un 10-20% de hielo, mientras que la superrefrigeración enfría los alimentos por debajo de su punto de refrigeración inicial sin que se forme hielo. Esto puede producirse de forma natural o utilizando un crioprotector. Ambos sistemas permiten el almacenamiento de alimentos durante largos periodos de tiempo. SINTEF y LSBU han estado trabajando en estas tecnologías, lo que les ha permitido definir procesos de enfriamiento.

Por su parte, CSIC y Nanobiomatters están llevando a cabo otros estudios como el desarrollo del envasado con material de cambio de fase nanoencapsulado. Los materiales de cambio de fase se han nanoencapsulado y caracterizado, y se ha medido su distribución y eficiencia de cambio de fase. En la actualidad se está trabajando para adaptar la tecnología y evaluar su potencial comercial.

El estudio sobre el uso de nanopartículas en los sistemas de refrigeración para mejorar la transferencia del calor ha develado un problema importante para la salud y la seguridad. Por este motivo, Irstea está profundizando en esta materia para asesorar a los usuarios finales sobre el manejo de las nanopartículas y su aplicación en los sistemas de refrigeración.

Por último, respecto a la refrigeración magnética, Cambridge ha finalizado el diseño de los componentes que se integrarán en los refrigeradores para uso doméstico y trabaja para mejorar el potencial de comercialización de la tecnología.

Todas las tecnologías se compararán con tecnologías convencionales (en términos de calidad, seguridad, uso de la energía y emisiones de carbono) mediante las herramientas QEEAT desarrolladas en el proyecto FRISBEE. Además, CNRS está evaluando la aceptación de las tecnologías emergentes por parte de los consumidores. Esto identificará las tecnologías con mayor probabilidad de éxito de cara a su comercialización.

Obtenga una **guía** para aplicar con **rigor** la norma que regula **qué información** puede **facilitarle al consumidor**

Etiquetado y Promoción de Complementos Alimenticios

Impartido por

EUPHARLAW-EUROPEAN PHARMACEUTICAL
LAW GROUP

Nuria Amarilla
Consejera Delegada y Responsable del Area Alimentaria

LABORATORIOS YNSADIET

Pedro Palomo del Barrio
Director de Desarrollo de Producto e i+D

CONSEJERIA SANIDAD. COMUNIDAD
DE MADRID

Juan Manuel Gómez Cores
Técnico Superior Salud Pública

Con el análisis de los 3 puntos imprescindibles que debe considerar en sus actividades y materiales de promoción

- El examen de la **legislación actual**: el nuevo Reglamento 1169/2011
- La identificación de los **criterios** a seguir en el **diseño** de la **promoción** y la **elaboración** del **etiquetado** voluntario y obligatorio
- El análisis de **casos prácticos**
 - > La **etiqueta** de un complemento alimenticio
 - > La notificación de **puesta en mercado**

El 13 de Diciembre es la fecha límite. Adapte su etiquetado y promoción al nuevo Reglamento

Madrid
20 de Mayo de 2014

www.iir.es

MEDIA PARTNER

 **Alimentaria**
INVESTIGACIÓN. TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Contacte con Diana Mayo y reserve ya su plaza
91 700 48 70 • dmayo@iirspain.com • www.iir.es

Las TIC ofrecen nuevas soluciones para mejorar la información al consumidor y la trazabilidad

El consumidor demanda cada vez más obtener información del origen, composición, etc. de los productos que consume. Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) evolucionan para permitir incorporar esta información de forma cada vez más sencilla y práctica, por ejemplo a través de los smartphones. Estas y otras funcionalidades nuevas contribuyen a mejorar la experiencia de compra de los consumidores. En esta línea, el comercio electrónico va dando pasos que le acercan a convertirse en una realidad y no solo una promesa. Sin duda, el sector debe estar atento a las oportunidades que generan los nuevos canales como complemento a los tradicionales.

Según la última edición del *Informe e-Pyme* elaborado por la Fundación para el Desarrollo Infotecnológico de Empresas y Sociedad (Fundetec), correspondiente a 2012, alrededor del 98% de las pymes y grandes empresas de la industria (incluida la industria agroalimentaria) cuentan con acceso a Internet, porcentaje que desciende al 61% en el caso de las microempresas. Además, el 39,2% de las microempresas y el 75% de las pymes y grandes empresas con conexión a Internet tienen página web corporativa, que utilizan en primer lugar como medio de presentación y en segundo lugar como servicio para la mejora de la relación de los clientes, para facilitarles el acceso a catálogos y a listados de precios. En cuanto a su utilización para la comercialización de productos, pedidos o reservas o pagos online, lo sigue utilizando un reducido porcentaje de empresas.

En cuanto a las soluciones de movilidad, el 45,6% de las pymes y las grandes empresas y el 11,1% de las microempresas facilita a sus empleados dispositivos móviles con conexión móvil a Internet, que se utilizan sobre todo para acceder a Internet y al correo electrónico de la empresa.

En cuanto a las razones que limitan un uso más extendido de los dispositivos móviles, la principal es la limitada o nula necesidad del uso de estas herramientas, seguida del elevado coste de la integración de Internet móvil en la empresa, los problemas de conectividad encontrados en la empresa, y la seguridad de estas conexiones móviles.

Otro de los indicadores destacados relacionados con la movilidad es que el 51,7% de pymes y grandes empresas y el 18,9% de las microempresas proporciona a sus empleados soluciones TIC para acceder de forma remota al correo corporativo o a aplicaciones empresariales.

Por lo que se refiere a los tipos de software empresarial utilizados por las compañías del sector industrial, el informe indica que poco más de la mitad de las microempresas del sector de la industria utiliza algún tipo de software de código abierto, frente a más del 80% de las pymes y grandes empresas. Los más frecuentes son los navegadores de Internet y las aplicaciones ofimáticas.

El 98,5% de las microempresas en este sector no dispone de herramientas informáticas ERP para compartir información sobre compras/ventas con otras áreas de la empresa, mientras que en el caso de las pymes y grandes empresas solo las usa el 28,3%. Por su parte, las herramientas CRM para gestionar información de clientes tiene una presencia aún menor (26,3%), descendiendo a un 4,7% en el caso de las microempresas.

Respecto a la utilización de Internet para realizar gestiones telemáticas con la Administración Pública, está ampliamente extendida entre las pymes y grandes empresas. Así, el 63,1% de ellas realizan gestiones completas de forma telemática.

El informe de Fundetec también se refiere a la penetración de las redes sociales en el sector industrial, que tienen un impacto muy reducido: únicamente un 12,7% de las pymes y grandes empresas y el 5,8% de las microempresas las usan de forma habitual como herramienta para mejorar sus procesos de negocio. Su principal uso es el marketing de sus servicios y el contacto e información con los clientes, mientras que la búsqueda y/o selección de personal se queda solamente en el 20%.

Por último, solo el 14,3% de las pymes y grandes empresas ofrece formación a sus empleados en el uso de las TIC. De

seguridad alimentaria (calidad, HACCP, trazabilidad)", explica Pinazo.

Hoy en día existen herramientas basadas en motores de búsqueda y tecnologías semánticas que pueden ayudar a las empresas a ahorrar recursos y ser más eficientes en las siguientes tareas:

- Conectarse de forma automática con las fuentes más reputadas en materia de seguridad alimentaria (RASFF, prensa digital, hemerotecas digitales, datos de mercado, de salud pública, etc.) y monitorizar los cambios sustanciales en dichas fuentes.
- Cribar la información en función de los temas de interés para la empresa, eliminando la información irrelevante para el sector o para las categorías de producto de la empresa.
- Compartir la información y ponerla a disposición de los expertos para que puedan evaluar los escenarios potenciales y determinar si las situaciones de riesgo identificadas son finalmente críticas para la empresa, así como consensuar las acciones preventivas o correctoras necesarias.

Este tipo de soluciones puede ayudar a las empresas a identificar las últimas noticias relacionadas con la seguridad alimentaria y los incidentes de fraude alimentario, como por ejemplo las retiradas de productos del mercado por diversos motivos. De esta forma, los fabricantes tienen la capacidad de identificar los riesgos a los cuales pueden verse expuestos.

Autenticcloud: autenticación de envases a través de smartphone para luchar contra el fraude y las falsificaciones

El proyecto Autenticcloud, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad a través del Subprograma INNACTO, y en el cual participan el Instituto Tecnológico AIDO, las empresas Signe, Novograf y Planet Media, así como los centros tecnológicos Cetemmsa e ITENE, tiene como objetivo aportar soluciones en la lucha contra el fraude y las falsificaciones de producto y el fraude documental, que tie-

nen cada vez un mayor impacto en los distintos sectores industriales, ocasionando importantes pérdidas económicas.

El fraude afecta a la integridad de las marcas y compañías, e incluso llega a poner en riesgo la salud de los consumidores cuando se trata de falsificaciones de productos farmacéuticos, cosméticos o alimenticios, así como sus derechos. De esta forma, las pérdidas ocasionadas a los gobiernos, negocios y consumidores de todo el mundo a causa de la falsificación, la manipulación y el robo están cifradas en centenares de billones de euros al año, según la WCO (World Customs Organization).

En concreto, Autenticcloud desarrollará un sistema global centralizado de autenticación, donde se utilizarán los dispositivos móviles para comprobar el origen de documen-



Inteligencia, Potencia y Simplicidad

Nuestras tecnologías para competir

ToolsGroup
Powerfully Simple

Planificar la demanda. Prever las promociones. Optimizar el inventario. Planificar la distribución, la producción y el aprovisionamiento. SI&OP (Sales, Inventory & Operations Planning).

www.toolsgroup.es

Argentina y México, o una app que permite verificar el contenido en grasas, azúcar, sal y calorías durante la compra en Boodschapp, Holanda, o QuestionMark, que ofrece información de las condiciones medioambientales bajo las cuales se ha fabricado el producto (impacto ambiental, respeto animales, etc.).

Presencia del sector alimentario en las redes sociales

IAB Spain, asociación que representa al sector de la publicidad, el marketing y la comunicación digital en España, ha elaborado recientemente el *II Estudio de la Actividad de las Marcas en Medios Sociales*, que muestra la actividad de las principales marcas inversoras en las redes sociales más importantes. En esta segunda edición se analizan 38 marcas de 10 sectores económicos diferentes y se estudia su presencia en las redes, las respuestas de los usuarios en la página oficial de la marca, los contenidos que generan sobre ellas en sus perfiles personales y las sugerencias que realizan. En el caso de las empresas de alimentación, están representadas por Danone, Puleva, Kellogg's y Grefusa.

Según esta segunda oleada, las marcas ahora elaboran más los contenidos en medios sociales, buscando engagement, valor añadido y calidad de experiencia, aunque su volumen ha descendido. Por su parte, los usuarios cada vez están en más redes sociales, lo que ha obligado a que las marcas deban diversificar y adaptar sus contenidos a cada red social, para así lograr más y mejores interacciones con los usuarios desde cada red. A nivel comunidad, las marcas están consiguiendo que cada vez sean más relevantes y que los usuarios mantengan un elevado interés de permanencia en las mismas.

Según el estudio, las marcas tienen una media de 349.152 seguidores, lo cual supone un crecimiento del 181% respecto al año pasado. En cuanto a contenidos, las marcas generaron en 2013 una media de 103 contenidos al mes, un 29% menos que en 2012. Responde a estos contenidos una media de 92.883 usuarios, es decir, que responde el 26% de ellos. Además, los usuarios generan una media de 269 contenidos sobre las marcas (el 0,08% de ellos genera contenidos) y recomiendan la marca unas 782 veces (el 0,22% de ellos recomienda la marca).

MÁSTER EN TECNOLOGÍA, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (EDICIÓN XIX)

El incremento de la exigencia por parte de las instituciones y de los consumidores de disponer de alimentos que cada vez tengan unos mayores índices de calidad y de seguridad, hace que la Industria Alimentaria demande de manera creciente auténticos profesionales para ocupar diferentes posiciones técnicas dentro de las empresas.

Este programa proporciona los conocimientos necesarios en materia de Tecnología de Fabricación de Alimentos, Control de Calidad, Buenas Prácticas de Elaboración e Higiene Alimentaria, Garantía de Calidad, Sistemas de Calidad y Legislación específica del sector.

MADRID

General Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Irla i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 – 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 211 221 848



www.cesif.es



poner algunos ejemplos, y, en todo caso, vigilar la relación que estos dominios pueden tener con nuestros productos y marcas.

Por último, cualquier estrategia de protección de marcas debe implicar a diferentes equipos, entre ellos, asuntos legales, marketing, gestión de riesgos, tecnológico... Juntos pueden poner en marcha políticas holísticas para detectar e investigar las páginas web fraudulentas que atentan contra sus marcas y aquellas que venden productos falsos bajo marcas legítimas o similares a las legítimas. De este modo, es fundamental incorporar una estrategia de defensa activa que identifique medios administrativos, legales y/o técnicos para cerrar páginas falsas cuyo objetivo sea una determinada marca o productos y evitar así que los consumidores no sean víctimas de estafas.

La última parte de la batalla se ha de librar en el plano jurídico. Una vez detectadas las redes de distribución infrac-

toras, la toma de medida legales es posible. Y, en todo caso, hay que saber que cuando los infractores detectan estrategias defensivas de marcas, su interés se deriva hacia otras firmas que les van a causar menos problemas.

Podemos concluir, con el ejemplo de otros sectores que se han visto afectados por las prácticas de la falsificación más tempranamente, que el problema de la distribución y venta de productos falsos de alimentación no ha hecho más que empezar. Lo lucrativo del negocio hace que los malhechores no se detengan y diversifiquen sus malas prácticas tanto en el escenario de la distribución real como a través de la venta online, que va a adquirir cada vez más peso. Ante esto, el sector de la alimentación debe utilizar todas las herramientas a su alcance para la toma de medidas de protección de sus marcas y productos de modo que no se produzca una merma en su prestigio y, sobre todo, que no se ponga en riesgo la confianza y la seguridad de los consumidores.

Boletín de Suscripción

revista alimentaria

D. / Dña.: _____

Cargo: _____ Empresa: _____

Dirección: _____ Localidad: _____

Provincia / Estado: _____ Código Postal: _____ País: _____

Teléfonos: _____ Fax.: _____

E-mail: _____ CIF.: _____

Modalidades de suscripción:

(Escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida).

Suscripción a 10 números consecutivos de Revista Alimentaria desde la fecha de inscripción.

Edición papel: España 214,24€/Europa 362€**/América 421€**

Edición digital: Suscripción on-line 182€

(*IVA y gastos de envío incluidos. **Gastos de envío incluidos).

Forma de pago:

(Escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida).

Cheque nominativo a la recepción de la factura.

Transferencia Banco Popular

NIB 0075-0111-94-0601253845

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM.

Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid +34 91 446 96 59 - eypasa.com

Síguenos en:



En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. con domicilio social en el Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid, le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. y de terceras compañías del mismo grupo. Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A., Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

Ferias y Eventos

DJAZAGRO 2014

Fecha: 21-24 de abril

Lugar: Argel (Argelia)

Asunto: Se celebra la duodécima edición de esta cita idónea para establecer contactos con la industria alimentaria de la zona del Magreb. Se divide en cuatro secciones: Djazagri (maquinaria y equipamiento agrícola); Ingredientes, procesado de alimentos y packaging; Panadería, pastelería y food service, y productos alimentarios y bebidas.

Información:

Tel.: +33 (0)1 76 77 14 89 (Christophe Painvin)

christophe.painvin@comexposium.com

djazagro.com/en

II Jornadas de Transferencia de Cereal de Invierno

Fecha: 23 y 24 de abril

Lugar: Jerez de la Frontera

Asunto: Organizadas por la Fundación Española de Cereales y GENVCE (Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cultivos Extensivos en España), incluirán una sesión técnica el día 23 y una jornada de campo el día 24.

Información:

Tel.: +914 312 474 (Fundación Española de Cereales)

nuevasvariedades@aetc.es

aetc.es

INTERPACK 2014

Fecha: 8-14 de mayo

Lugar: Düsseldorf (Alemania)

Asunto: Se trata de la feria líder a nivel mundial sobre la industria del packaging y las tecnologías de proceso relacionadas. 2.700 expositores de más de 60 países presentarán sus últimas innovaciones en cuanto a equipos y maquinaria de envasado, materiales de envasado y servicios.

Información: Expo-Düsseldorf España

Tel.: +34 915 944 586 (Berta Belenguer)

info@expodusseldorf.com

interpack.com

Seminario "Etiquetado y Promoción de Complementos Alimenticios"

Fecha: 20 de mayo

Lugar: Madrid

Asunto: En este seminario, junto con la presentación de instrucciones para cumplir con el Reglamento (UE) nº 1169/2011, se realizará un análisis intensivo de los criterios a seguir y de cómo aplicarlos para que las etiquetas de los complementos alimenticios y las actividades para su promoción estén dentro de lo permitido.

Información: IIR

Tel.: 917 004 915 (Diana Mayo)

dmayo@iirspain.com

iir.es

SIL 2014

Fecha: 3-5 de junio

Lugar: Barcelona

Asunto: El Salón Internacional de la Logística y de la Manutención llega a su decimosexta edición. Bajo el lema "Somos la logística", busca consolidar su liderazgo en España, el Mediterráneo y el Sur de Europa.

Información:

Tel: +34 932 638 150 / Fax: +34 932 638 128

sil@el-consorci.com

silbcn.com

BioSpain 2014

Fecha: 24-26 de septiembre

Lugar: Santiago de Compostela

Asunto: La Asociación Española de Bioempresas (ASEBIO), en colaboración con la Xunta de Galicia, a través de la Consellería de Sanidade, organizan la séptima edición de BioSpain, Encuentro Internacional de Biotecnología.

Información:

Información: ASEBIO

Tel.: 912 109 310 / 74

asebio.com

ENCAJA 2014

Fecha: 1 y 2 de octubre

Lugar: Valencia

Asunto: Segunda edición de esta feria dedicada a las soluciones de almacenaje y distribución para empresas y punto de venta. Es un evento exclusivamente profesional diseñado para facilitar el encuentro, negocio, tecnología y conocimiento entre la oferta y la demanda. Permite rentabilizar al máximo la participación y establecer alianzas estratégicas.

Información: Feria Valencia

Tel.: +34 902 747 330 / Fax: +34 902 747 345

Indice

1. Automatización de procesos
2. Automatización y control
3. Balanzas
4. Compresores
5. Control de calidad
6. Imagine aquí su anuncio
7. Ingeniería de procesos
8. Ingredientes
9. Instrumentación y control
10. Logística interna
11. Maquinaria de procesos

1. Automatización de procesos



siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:

Manuel Cadenas
alimentacionybebidas.es@siemens.com
Tel.: 91 514 45 48

2. Automatización y control



Motores y servomotores CC y CA.
Reductores Estándar y de Precisión.
Accionamientos y Servoaccionamientos.
Motion Control.

Servicio Global Internacional:

- Reparación de producto.
- Mantenimiento Preventivo.
- SAT Online e Insitu.
- Cálculos Energéticos.
- Ingeniería de apoyo
- Ingeniería llaves en mano.
- Formación del Cliente.

C/Can Pi 15
P. I. Gran Vía Sur
08908 Hospitalet de Llobregat
93 6801661- 93 6801824
mariarosa.garcia@emerson.com
www.emersonindustrial.com

EMERSON. CONSIDER IT SOLVED.™

3. Balanzas

FOOD SCALES



KERN®

www.KERN-SOHN.com

4. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

E-mail: aire.industrial@es.atlascopco.com

www.atlascopco.es



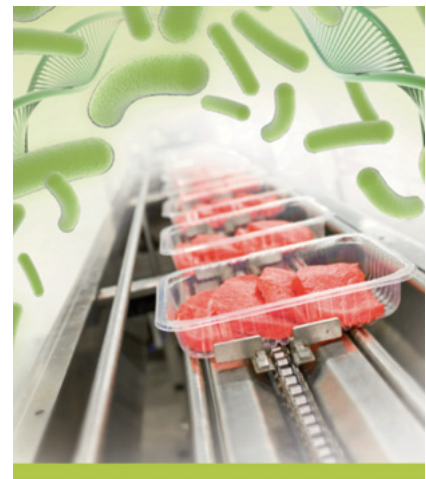
Evite toda contaminación por aceite



Los primeros compresores de aire certificados por TÜV COMO "exentos de aceite" (ISO 8573-1 clase 0)

Sustainable Productivity

5. Control de calidad



Obtenga los mejores resultados de la microbiología alimentaria



Oxoid & Remel Microbiology Products
+34 91 382 20 23 e-mail: jose.martinezalarcon@thermofisher.com



5. Control de calidad



instrumentación para la industria agroalimentaria

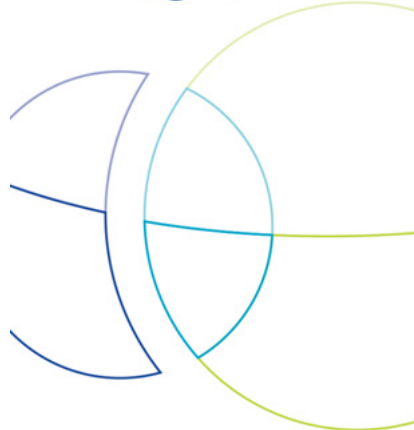


seguridad alimentaria
control de calidad
control del agua
calibración

www.hanna.es
Tel: 902 420 100 Fax: 902 420 101 info@hanna.es

6. Imagine aquí su anuncio

revista  alimentaria
 legalimentaria



eypasa.com

Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Paseo de la Esperanza, 1 - Entrepantalla B - 28005 Madrid
+34 91 446 96 59



7. Ingeniería de procesos

SealedAir
Re-imagine™



Estamos aquí para facilitarle el trabajo

Vea cómo las soluciones de envasado Cryovac® e higiene Diversey™ pueden ayudarle a incrementar sus beneficios en: www.CryovacDiversey.com

Antonio Machado, 78-80
Ed. Australia - PL. Baja
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: +34 936 352 000
www.sealedair-emea.com

CRYOVAC®

Diversey

8. Ingredientes



Amplia gama de productos para la industria alimentaria:

- Recubrimientos plásticos o comestibles.
- Preparados cárnicos / de pesca.
- Soluciones naturales de conservación:

CYCROM
DMC BASE NATURAL
MICO E-PRO
PROALLIUM

Camino de Jayena s/n tfo.00 34 958 576 486
18620 Alhendín (Granada) fax 00 34 958 576 389
informacion@domca.com www.domca.com

Ingredientes

CHR HANSEN

Improving food & health



Nuestra visión "Mejorando los alimentos y la salud" expresa nuestro compromiso con el mercado. Nuestra posición como líderes es el resultado de productos y procesos de fabricación innovadores y una estrecha colaboración con el cliente:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para productos lácteos, vino y productos cárnicos
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.L.
La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
Llull, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
Tel.: 93 490 44 66
www.chr-hansen.es

Ingredientes



- > INGREDIENTES para el sector Lácteo.
- > Todos los PRODUCTOS necesarios para la Industria Láctea.
- > Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios
- > Implantación y seguimiento APPCC
- > Asesoramiento técnico y jurídico


laboratoriosArroyo

C/ 1º de Mayo, 19 A - 39011 - Santander
Tel. 942 33 52 09 - Fax. 942 33 76 22
www.laboratoriosarroyo.com

Ingredientes



en lo natural
está el futuro

Extractos vegetales,
flavonoides cítricos,
edulcorantes,
fórmulas y desarrollos
a medida para
alimentación funcional.

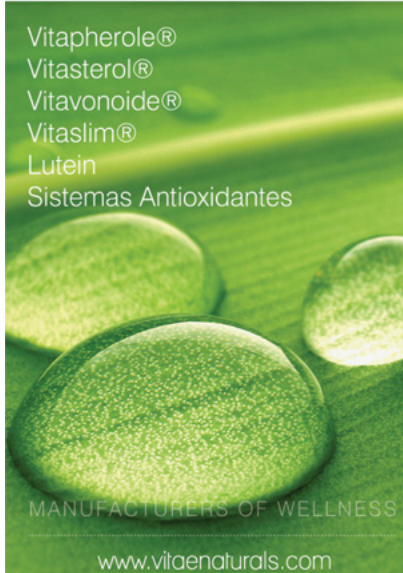
www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

Miguel Servet, 16. Nave 17. Elche Parque Industrial
Aptdo. 580 / P.O. Box 580. Elche (Alicante) SPAIN
T. +34 965 68 52 75 / Fax: +34 965 68 52 76

Ingredientes



Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.



Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com

Ingredientes

Life is tasty with us!



- EDULCORANTES INTENSIVOS
- ESPESANTES • ESTABILIZANTES
- CONSERVANTES • ANTIOXIDANTES
- GASIFICANTES • ACIDULANTES
- VITAMINAS • MINERALES • PROTEÍNAS
- FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES
- SISTEMAS FUNCIONALES FARA®



Giusto Faravelli SpA
Spanish Office
Tel. +34 93 1816473
Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es
www.faravelli.es

Síguenos también en



9. Instrumentación y control

Soluciones para toda la cadena de valor:

- **Medición en el laboratorio:** pesaje, análisis de la sal, conductividad, densidad, refractometría, etc.
- **Control de calidad:** pesadoras dinámicas, rayosX para detección de contaminantes, control de etiquetas.
- **Medición y control de expediciones:** pesa-palés, control del peso volumétrico.



Tel. 932237684
mtemkt@mt.com
www.mt.com

METTLER TOLEDO

2013-018

10. Logística interna



Soluciones Intralogísticas Food: viastore

viastore systems es uno de los proveedores líderes europeos en el ámbito internacional especialista en soluciones globales para la logística interna. www.viastore.com

- Solución intralogística óptima
- Interlocutor único
- Conocimiento específico de su sector
- Análisis y diagnóstico detallado de su negocio en particular
- Gama de productos estándar de la máxima calidad

Almacenes frigoríficos hasta -42°C



viastore
systems

11. Maquinaria de procesos

NETZSCH Confectionery Plants
Not only Chocolate



Aplicaciones Especiales:

- Refinado Licor Cacao
- Molienda Fina Azúcar
- Molienda Fina Torta Cacao
- Refinado Cremas y Frutos Secos
- Desaireación Coberturas
- Producción con nibs y azúcar cristal
 - Llave en Mano

Para producción de:

- Chocolates
- Sucudaneos
- Coberturas
- Rellenos
- Cremas Untables

NETZSCH

NETZSCH España, S.A.

Tel.: 93 735 50 65

info.nzb@netzsch.com

www.netzsch-grinding.com

be productive

lucimagen

S O L U C I O N E S D I S E Ñ O

*Convertimos tus ideas
en soluciones gráficas y publicitarias*

lucimagen  com



CONSULTORÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerequisites.
- Actualización del sistema ya implantado.
- Auditorías.

TRAZABILIDAD

- Asesoramiento.
- Legislación nuevos requisitos.
- Asesoramiento e implantación de un sistema de trazabilidad.

Norma BRC (British Retail Consortium)

- Auditorías previas a la implantación.
- Asesoramiento e implantación.

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:
 - APPCC.
 - BRC.
 - ISO.
 - Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

- Cuestiones higienico-sanitarias.
- Inspecciones de la administración.
- Apertura de nuevas instalaciones.
- Control de calidad externo.
- Envasado por productos.



MADRID

General Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Irla i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 – 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 211 221 848

