



FRESCOS

// El futuro del aguacate en España

ELABORADOS

// Nuevo dispositivo para predecir mejor la vida útil de los aceites

MEDIO AMBIENTE

// Biofertilizante para aprovechar desechos de los cultivos



SERVICIOS DE CARGA SECA Y FRIGORÍFICA
**AL SERVICIO DEL SECTOR
DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS**

Con MSC usted puede llegar a cualquier mercado del mundo. Basándonos en décadas de experiencia, cuidamos de su mercancía las 24 horas del día, ya sea en el puerto, el mar, carretera o ferrocarril. Puede confiar en nuestros equipos locales para cumplir con los requisitos especiales de su cadena de suministro.

[msc.com/food-beverages](https://www.msc.com/food-beverages)

MOVING THE WORLD, TOGETHER.



Sostenibilidad a todos los niveles

Las empresas de distribución son el punto donde los compradores adquieren los alimentos que van a consumir. Son, por tanto, el último eslabón de una cadena perfectamente engrasada para cumplir el gran reto de ofrecer productos seguros y de calidad, todos los días del año. Por otro lado, como es bien conocido, la sostenibilidad se ha convertido en un requisito ya no opcional, sino imprescindible, en todos los ámbitos de nuestra sociedad.

De este modo, los supermercados trabajan para satisfacer las demandas de unos compradores con una conciencia ambiental cada vez mayor. Esto solo puede lograrse con la colaboración entre los diversos eslabones. Desde el inicial, trabajando con el sector primario y elaborador para que los productos procedan de fuentes sostenibles.

Igualmente, durante la etapa de logística y transporte, se busca también la mejora en la eficiencia que redunde en un menor impacto medioambiental. La innovación tecnológica juega un papel importante para lograr este objetivo: los fabricantes diseñan los vehículos para que sean cada vez más ecológicos; avances como los sensores, RFID o Internet de las Cosas se pueden emplear para conocer en tiempo real el estado de las mercancías, etc.

En las siguientes páginas veremos diversos ejemplos de cómo los sectores de la distribución y la logística trabajan para cumplir estos desafíos (sin olvidar otros como mejorar la experiencia de compra en los puntos de venta, hacer los espacios más accesibles para los consumidores, velar por la seguridad en las transacciones electrónicas...), de la mano de la innovación y la colaboración.




Fernando Martínez
Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. - EyPasa)

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: M^o Jesús Díez, Sara Cowley e Isabel Campo
Publicidad: Carolina Gallego y Ana María Vidal

Legislación: M^o Ángeles Teruel y Alexandra Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación: Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por: 

Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación
Javier I. Jáuregui Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech
José Blázquez Solana. Ex Jefe de la U.T de Garantía de Calidad. Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL
Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de

Protección de la Salud en el Deporte
Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de

Investigación Marina. AZTI
José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

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.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.

redaccion@revistaalimentaria.es · redaccion@eypasa.com

Sumario

Especial Distribución y Logística

La sostenibilidad, al igual que en el resto de eslabones de la cadena agroalimentaria, sigue siendo uno de los retos para la distribución y el transporte de alimentos. La innovación tecnológica juega un papel importante para lograr este objetivo. Igualmente, lograr soluciones que respondan a las nuevas necesidades logísticas es otro de los desafíos que tienen por delante las empresas del sector.

PÁG. 22



Frescos

El futuro del aguacate en España

PÁG. 48



Elaborados

Nuevo dispositivo para predecir mejor la vida útil de los aceites

PÁG. 66



Medio Ambiente

Biofertilizante para aprovechar desechos de los cultivos

PÁG. 92

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 Servicios Innovación:
 - Ftalks '19 presenta la alimentación del futuro: innovación colaborativa, sostenibilidad y diversidad
- 12 Entrevista a Juan Manuel Sierra, Director General de ATFRIE
- 22 Especial Distribución y Logística
 - Partners' Day de GAM: Colaborar para aportar valor
 - Refrigeración respetuosa en los mercados minoristas
 - Monitorización en tiempo real del transporte a temperatura controlada
 - Compromiso y cuidado del planeta a través de la ley
 - Debate sobre la implantación de las 44 toneladas: pros y contras
 - Visión por computador para mejorar la accesibilidad y la experiencia del Consumidor
 - Cómo alcanzar el reto de entregar productos a domicilio en una hora
 - Cómo desmarcarse de la competencia en la industria alimentaria
- 46 Materias Primas
 - Sirope de algarroba: un sustitutivo del azúcar natural y producido en España
- 48 Frescos
 - El futuro del aguacate en España
 - El calentamiento de los mares podría reducir hasta un 17% la biomasa de especies marinas
- 54 Alimentación Especial
 - Productos orgánicos para una alimentación saludable y con menos azúcar
- 58 Conservación
 - Castaña cocida que conserva su calidad durante más de un año
 - Alternativa al hielo para empacar brócoli fresco
- 62 Bebidas
 - Inteligencia artificial y sensorica para impulsar la viticultura digital
 - Energía 100% natural que llega del Himalaya
- 66 Elaborados
 - Nuevo dispositivo para predecir mejor la vida útil de los aceites
- 70 Servicios
 - Las bebidas espirituosas, ante el Reglamento 2019/787
- El sector cárnico, en contra de la competencia desleal
- Moringa, el superalimento a descubrir
- Formación para la Dirección de Empresas de Transporte y Logística
- "Tendremos que trabajar mucho para lograr la equidad: la sociedad necesita transformarse" (Entrevista a Blanca Torrent)
- Calidad e I+D para garantizar el mejor producto
- 88 Mundo Animal
 - ¿Cómo afecta la trashumancia a la genética de las plantas?
 - Harinas de insectos ricas en Omega 3 para su uso como piensos de acuicultura
- 92 Medio Ambiente
 - Biofertilizante para aprovechar desechos de los cultivos
 - Nuevas variedades de arroz para afrontar el cambio climático
- 98 Artículo: "Principales errores y soluciones en la definición de acciones correctivas y preventivas en los sistemas de gestión de calidad"
- 106 En el próximo N°...

Hay casos de éxito que merecerían tener un libro



Juan Luis Rivero, CEO de Azucarera
Nos contó su caso durante la
Asamblea de Socios de CNTA.

Descúbrelo en:

<https://especie.cnta.es/azucarera>



#especieCNTA

especiə **CNTA** 

Colaborar | Evolucionar



Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano
 Jefe de Servicio de Medicina, Endocrinología y
 Nutrición
 Agencia Española de Protección de la Salud en el
 Deporte

“Su uso varía en función de la actividad física realizada y es mayor en hombres”

Suplementos Nutricionales para las personas que hacen deporte: ¿Sabemos lo que compramos?

Su uso debe estar supervisado por profesionales de la salud cualificados y no se deben adquirir en canales de venta poco fiables

Un Suplemento Nutricional (SN) es “un alimento, componente de alimento, nutriente, o compuesto no-alimento que es ingerido, además de la dieta habitual, con el objetivo de lograr un beneficio específico para la salud y/o rendimiento”

Existe un gran número de personas que realizan ejercicio físico y entrenan de forma intensa, que utilizan suplementos, compitan o no. Muchos no saben exactamente ni la función ni el contenido de lo que están tomando y no son supervisados por profesionales de la salud cualificados.

Los alimentos para personas que hacen deporte van destinados a un grupo determinado de población muy activa, que puede llegar a tener unas necesidades nutricionales diferentes dependiendo de numerosos factores (intensidad y duración del ejercicio, disciplina deportiva, momento de la temporada, edad, forma física de la que se parte, ambiente externo, etc.). Su finalidad es contribuir a cubrir sus requerimientos nutricionales específicos, tanto para mantener un buen estado de salud, como para mejorar y maximizar su rendimiento deportivo. Esta meta se puede alcanzar mediante productos que ayuden a satisfacer las necesidades incrementadas de energía y nutrientes, que suministren los elementos perdidos durante la actividad física y faciliten la consecución de una adecuada hidratación y una recuperación óptima tras el ejercicio.

El momento y la finalidad de su uso pueden variar ampliamente según sean las características específicas de cada deporte y la situación concreta del deportista.

La mayoría de las personas que toman este tipo de productos buscan aumentar su rendimiento deportivo.

Lo que nunca piensan es que, si consumen un producto inadecuado, a dosis incorrectas o de origen dudoso, no solo no mejora su trabajo físico, sino que puede ser peligroso y tener consecuencias negativas tanto para el rendimiento (disminución), como para la salud (alteración de la función de algún órgano o sistema) y también podría dar un resultado positivo en los controles de dopaje.

Las encuestas sugieren que la prevalencia de la utilización de los suplementos nutricionales por parte de los deportistas varía en función de la actividad física realizada, aumenta con el nivel de entrenamiento y edad, y es mayor en hombres.

Así mismo, existen diferentes motivos en su empleo, tales como corregir/prevenir deficiencias de nutrientes, provisión de energía en una sesión de ejercicio, lograr beneficios en el rendimiento, obtener ganancias financieras (patrocinio) o porque se proporcionan sin cargo.

Algunos de estos productos están avalados por la evidencia científica como eficaces y seguros. En otros la evidencia científica demuestra que son claramente ineficaces o incluso perjudiciales y en otros casos no existen estudios o los que hay no son concluyentes.

Se aconseja una valoración nutricional completa del deportista, para la prescripción médica individualizada de cada suplemento que pueda tener un efecto positivo demostrado, y sea el adecuado para las necesidades y expectativas específicas de la persona que entrena. Estos productos deben ser de máxima seguridad y calidad y, por supuesto, exentos de cualquier sustancia prohibida en la práctica deportiva. Por este motivo se recomienda evitar la adquisición de suplementos en cuyo envase no se especifiquen los componentes y dosis y que no indiquen un domicilio fiscal que se pueda comprobar. Así mismo hay que evitar la compra en sitios poco fiables, y comprobar que los productos cuentan

“Algunos usos son prevenir deficiencias de nutrientes, mejorar el rendimiento, etc.”

con alguna certificación que garantice la ausencia de productos dopantes en su composición.

La Federación Española de Medicina del Deporte (SEMED/FEMEDE) realizó un Documento de Consenso sobre Ayudas Ergogénicas Nutricionales para las personas que realizan ejercicio físico, que ha sido actualizado recientemente, y saldrá publicado en las próximas semanas. ■



Algunos de estos productos están avalados por la evidencia científica como eficaces y seguros.