

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**



Seguridad y Calidad Alimentaria

**Tecnologías de la Información
y la Comunicación (TIC)**

NutrEvent®

Where innovation and regulation meet nutrition



June | 15 | 16 | 2011

Lille | France

Come and invent **the future**
of **nutrition & health**



- ✓ Partnering
- ✓ Conferences
- ✓ Exhibition
- ✓ Career Fair

New!
NutriAwards

ACTIF'S
1. NutrEvent® est un événement événementiel & santé
ouvert aux professionnels & experts internationaux

not
NUTRACEUTICAL
1139410 440 110 113 113 113 113

eurasanté
Invest for Success

**LILLE
GRANDS
PALAIS**

**Nutrition
Health
Longevity**

nutrevent.com



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN:
C.M. Gallego
produccion@eypasa.com

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora jefe)
redaccion@eypasa.com
Sonkyong Cho Kim
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
Noemí Bueno
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

ADMINISTRACIÓN:
M^a Ángeles Teruel
M^a Teresa Martínez
informacion@eypasa.com

EDITA:



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)
C/ General Alvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Runiprint S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**
Agradecimientos a "Casa Diego" (Granada)

Dr. Antonio Bello Pérez
Profesor de Investigación
Departamento de Agroecología
Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC

D. José Blázquez Solana
Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud)

Dra. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

Dra. M^a Luisa García López
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria. Universidad de León

Dr. Buenaventura Guamís López
Director del CER Planta de
Tecnología dels Aliments UAB
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria
Universidad Autónoma de Barcelona

Dr. Antonio Herrera
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza

Dr. Javier Ignacio Jáuregui
Director Técnico de Laboratorio
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad
Alimentaria - CNTA - Laboratorio del Ebro

Estimado lector:

En este número hablamos, entre otras muchas cosas, de la evolución en las últimas décadas que han tenido conceptos como calidad o seguridad alimentaria.

Cuando se mira atrás con cierta perspectiva, se puede observar que el cambio que han tenido estos conceptos, básicos para la industria alimentaria, ha sido enorme.

Estos cambios se han producido, en algunos casos, por una evolución surgida de los requerimientos de los consumidores y del afán de las industrias de destacarse de sus competidores. En otros casos, han surgido de revoluciones a consecuencia de crisis que han afectado a la sociedad y han informado y concienciado a mucha gente sobre ciertos temas que estaban, hasta entonces, un tanto silentes pero que saltaron a la palestra de una forma estruendosa.

Las crisis alimentarias de la década de los 90 enseñaron al consumidor lo que era la "seguridad alimentaria", y la preocupación por la sociedad por este tema se acrecienta de tal forma que la clase política europea se embarca en un proyecto que ha cambiado el escenario desde principios de este siglo.

La aparición, en el año 2000, del "Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria" trajo una cascada de acontecimientos que han hecho que la situación actual sea la que es.

La famosa frase "de la granja a la mesa" (o "de la granja al consumidor") invadió todos los hogares de Europa porque los grandes medios de comunicación dieron a estas noticias la importancia que tenían y las llevaron a sus portadas.

La creación de la EFSA y la redacción, aprobación e implantación de toda la normativa europea sobre seguridad alimentaria, el llamado "Paquete de Higiene", ha conformado el marco en el que ahora nos manejamos.

La industria alimentaria ahora se mueve en un ámbito diferente al de hace unas décadas y, seguramente, al igual que en otros sectores, este cambio siga al ritmo actual o, incluso, sea aún más rápido.

Como siempre, queremos recordarle que nuestra web www.eypasa.com le ofrece cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.legalimentaria.es



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.

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

Dr. Rogério Manoel Lemes de Campos
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa Maria (UFSM/RS)
Brasil

Dra. Rosina López-Alonso Fandiño
Profesora de Investigación
Instituto de Fermentaciones Industriales
CSIC

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frío (CSIC)

Dr. Abel Marín Font
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia
Universidad de Barcelona

D. Josep M. Monfort
Director del Centro de Tecnología de la Carne
Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)

Dr. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Julián C. Rivas Gonzalo
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dr. Vicente Sanchis Almenar
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universidad de Lleida

Dr. Francisco A. Tomás Barberán
Vicedirector Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

Dra. M. Carmen de la Torre Boronat
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Doctor de Ciencias Químicas
Director General del Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO



Páginas

Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	16
Monográfico Seguridad y Calidad Alimentaria	18
<ul style="list-style-type: none"> • Las herramientas de control de calidad y seguridad de los alimentos, fundamentales para generar confianza en la cadena alimentaria • Especial eventos: “El VIII Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria muestra las tendencias y evolución en seguridad alimentaria y nutrición”. • Especial eventos: “Análisis de la nueva Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición”. • Artículo técnico: “FSSC 22000, la evolución de la certificación de seguridad alimentaria”. José Manuel Gil Morán. BUREAU VERITAS • Artículo técnico: “El “nivel más elevado posible”: ¿lo está haciendo bien la EFSA?”. Silvia Bañares Vilella • Artículo técnico: “Acreditación de ensayos y análisis en el ámbito de la seguridad alimentaria”. ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN • Artículo técnico: “Los ácidos grasos trans”. Uxue Gabari. CNTA • Artículo técnico: “Sensores para la monitorización y control de calidad en la industria alimentaria”. Raquel Rodríguez, Izaskun Pérez, Íñigo Martínez de Marañón. AZTI-Tecnalia • Artículo técnico: “Aire comprimido: el cuarto servicio”. PARKER DOMNICK HUNTER • Artículo técnico: “Certificación de normas de seguridad alimentaria: ¿se puede elegir?”. Mónica G^a Carcedo. SERVICIOS NORMATIVOS • Artículo técnico: “Mejora del control de la cadena de frío mediante la utilización de Seis Sigma: aspectos críticos a controlar”. V. Rodríguez, I. Amorrortu, M.J. Álvarez. TECNUM 	
Monográfico Sector TIC.....	82
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologías de la Información y la Comunicación: claves para mejorar la productividad e impulsar la competitividad 	



Páginas

<ul style="list-style-type: none"> • Especial eventos: “I Taller Nacional de Nuevas Tecnologías aplicadas al Sector Agroalimentario”. • Artículo técnico: “Integración de métodos de análisis rápidos y TICs para la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos”. A. Bilbao, A. I. Díaz, D. Lebesi, V. Oreopoulou. GAIKER • Artículo técnico: “Aprovechamiento eficiente de los recursos existentes con tecnología de información apropiada”. Andreas Aumeier. KRONES • Artículo técnico: “Cómo conseguir la excelencia en el servicio en el sector alimentación”. José Presencia. TOOLS GROUP 	105
<p>Especial Ferias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packaging Innovation Barcelona 2011 acogió las jornadas técnicas especializadas de ITENE 	116
<p>Artículos originales</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Actitudes de las empresas cárnicas españolas ante las herramientas de la trazabilidad en el contexto de la gestión de valor”. José Ruiz Chico 	122
<p>Innovaciones tecnológicas</p>	131
<p>Normalización, certificación y ensayo</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Los certificados aportan seguridad, calidad y confianza al sector agroalimentario”. Entrevista a David Verano. AENOR 	135
<p>Leyendo para Ud.....</p>	136
<p>Actualidad legislativa</p>	139
<p>Agenda</p>	143
<p>Directorio de proveedores.....</p>	143

Henufood (del acrónimo 'Health & Nutrition for Food') investiga ingredientes y alimentos habituales de nuestra dieta con el objetivo de demostrar científicamente sus propiedades beneficiosas para la salud. Está centrado en la población española. Nueve empresas y once hospitales y centros de investigaciones españoles se unen para conocer los beneficios saludables de los alimentos a través de la investigación científica aplicada al sector alimentario mediante el uso de metodologías innovadoras que, hasta ahora, habían estado reservadas a la industria farmacéutica. En ella, colaboran equipos de investigadores que provienen de Organismos Públicos de Investigación (OPI).

La inversión total es de 23,6 millones de euros, de los cuales, casi un 44% procede de una subvención del Ministerio de Ciencia e Innovación, con la cofinanciación de los fondos tecnológicos de FEDER (Federación Española de Enfermedades Raras). Esta alianza estratégica público-privada suma esfuerzos para el desarrollo de investigaciones clínicas en el sector de la alimentación.

Se trata por tanto de una alianza estratégica y un claro ejemplo de cooperación público-privada en desarrollo de I+D en alimentación y salud, respondiendo a la creciente preocupación social por estos temas y a la necesidad de fomentar, desde las instituciones públicas, una alimentación sana y unos hábitos de vida saludables que permitan incidir en la salud de las personas, contribuyendo a la prevención de los factores de riesgo más comunes en las enfermedades crónicas.

"Se trata de una clara apuesta del sector alimentario por iniciar un camino hacia el futuro desarrollo de alimentos con beneficios para la salud desde el conocimiento y el aval científico", señaló Xavier Argenté, Consejero Delegado de Gallina Blanca Star, empresa que lidera el consorcio.

Según International Life Sciences Institute (ILSI), la actual legislación eu-

El proyecto Henufood pretende demostrar científicamente los beneficios de los alimentos

ropea vigente (Reglamento 1924/2006) exige que todos los alimentos con propiedades saludables o funcionales deben demostrar científicamente que producen dicho efecto beneficioso sobre una o más funciones del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas. Pero estos alimentos deben seguir siendo alimentos y deben demostrar sus efectos en las cantidades que normalmente se consumen en la dieta. Por tanto no puede tratarse de comprimidos ni cápsulas, sino de alimentos que forman parte de una dieta habitual.

El doctor Javier Morán, coordinador del comité científico de Henufood, comentó que algunos efectos beneficiosos de los alimentos solo se producían gracias al efecto sinérgico de determinados ingredientes entre sí cuando se consumían por completo. De este modo, se busca determinar claramente qué ingredientes son absorbidos por el organismo y producen en verdad el efecto beneficioso que se les supone. Principalmente se investiga la fibra, los ácidos grasos y fitoesteroles, los probióticos, los péptidos activos, los fotoquímicos y el calcio para detectar los efectos beneficiosos que tienen en determinadas áreas de la salud: protección cardiovascular, metabolismo digestivo y del colesterol, acción antioxidante, homeostasis inmune, confort y salud intestinal, homeostasis de la glucosa y control de peso, sistema óseo y articular.

Se utilizan metodologías innovadoras, como las ómicas (transcriptómica, proteómica, metabólica...) y la diagnosis por imagen (la Resonancia Magnética Nuclear Funcional - RMNF) que permiten estudiar nuevos biomarcadores

y analizar los cambios que se producen en el organismo después de la ingestión de determinados alimentos e ingredientes. Así se espera poder orientar en el futuro el desarrollo y la producción de alimentos hacia una nutrición óptima, entendida como el consumo de alimentos que produzca un beneficio claro y demostrable para la prevención del riesgo de padecer enfermedades crónicas.

El programa de investigación tiene un enfoque multidisciplinar integrado en siete actividades investigadoras distintas con ensayos in silico, in vitro, in vivo y clínicos: identificación y desarrollo de nuevos ingredientes bioactivos dentro de la alimentación, desarrollo de nuevos procesos de modificación de ingredientes para mejorar sus características nutricionales, formulación de ingredientes dentro de productos alimentarios, desarrollo de nuevos biomarcadores para validar la biodisponibilidad de los ingredientes alimentarios, identificación de nuevos biomarcadores para la evidenciación científica de la eficacia de nuevos principios e ingredientes, desarrollo de nuevas tecnologías de evidenciación a partir de técnicas de diagnóstico por imagen y desarrollo de herramientas computacionales en estudios biológicos.

La salud es una de las principales preocupaciones de las sociedades desarrolladas. Sin embargo, el ritmo de vida actual ha propiciado que se abandonen los hábitos alimentarios saludables, un factor clave para prevenir la incidencia de las enfermedades crónicas. A partir de las últimas décadas, los investigadores se han centrado en investigar de forma aislada los componentes de los alimentos para determinar qué beneficios concretos aportan al organismo, más allá de los puramente nutricionales.



La confianza se gana con la calidad

Una empresa sólo es verdaderamente competitiva cuando ha conseguido la confianza de sus clientes. Las certificaciones de AENOR son las más reconocidas, porque apoyan el esfuerzo de las organizaciones que trabajan para ser cada vez mejores, abordando con calidad su compromiso en ámbitos como el medio ambiente, la seguridad o la oferta de productos y servicios fiables. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo a una empresa o institución que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR
El valor de la confianza

AENOR INTERNACIONAL: Chile, Brasil, México, Perú, Panamá, El Salvador, Guatemala, Rep. Dominicana, Portugal, Italia, Polonia, Bulgaria, Marruecos.

AENOR: 902 102 201 - info@aenor.es - www.aenor.es



IMPROVAC, primer producto farmacéutico que obtiene la certificación EPD de Bureau Veritas

Improvac, la vacuna de Pfizer Salud Animal contra el olor sexual de la carne de cerdo, ha obtenido el certificado EPD (Environmental Product Declaration) concedida por Bureau Veritas, que acredita su contribución a la disminución de las emisiones de gases con efecto invernadero en la producción porcina, colaborando por tanto a la reducción del calentamiento global.

Improvac resulta tan efectivo como la castración física a la hora de eliminar el olor sexual de la carne de cerdo, sin embargo, por administrarse sólo unas semanas antes del sacrificio del animal, permite un crecimiento natural y más eficiente. Por el contrario, la castración física, que se realiza por cuestiones prácticas en las primeras semanas de vida, tiene un efecto negativo en los rendimientos productivos de los cerdos.

Efectivamente, en comparación con los machos enteros, los sometidos a castración física son menos eficientes a la hora de transformar el alimento que consumen en ganancia de peso y tienden a rendir canales de peor calidad con más grasa y menos porcentaje de carne magra. A esto se suma el hecho de que la castración quirúrgica eleva la tasa de mortalidad de lechones macho en las explotaciones.

Improvac permite el desarrollo de los animales como enteros durante la mayor parte de su vida, lo que conlleva un menor consumo de alimento, una menor producción de deshechos por parte del animal y un mayor porcentaje de carne magra en su canal.

Esta mejora de la eficiencia productiva con el uso de Improvac conlleva beneficios directos e indirectos sobre el medio ambiente, derivados principalmente de dos factores:

- Disminución del consumo de alimentos.

- Disminución de la generación de estiércol en la explotación.

Improvac aporta, por tanto, un valor añadido desde el punto de vista medioambiental con respecto a los sistemas de producción tradicionales con animales castrados.

En el ámbito de la certificación EPD para Improvac se ha realizado un exhaustivo estudio en el que se ha tenido en cuenta toda la cadena de producción de carne de cerdo desde la perspectiva del análisis del ciclo de vida del producto y de los animales tratados. Se ha analizado el impacto ambiental partiendo de la fabricación y distribución de Improvac desde los principales centros de producción (80% Bélgica, 15% Australia y 5% Estados Unidos), hasta el ciclo completo (gestación, nacimiento, engorde y sacrificio) de los animales en granjas de 10 países, incluidos los principales productores mundiales de carne cerdo.

Para el análisis de la repercusión medioambiental del empleo de Improvac se han tenido en cuenta factores relacionados con el uso de fuentes de energía renovables y no renovables, el consumo de agua, la emisión de gases contaminantes a la atmósfera y al agua y la generación de residuos sólidos.

Aunque los estudios comparativos con sistemas de producción sin Improvac no entran dentro del ámbito de la certificación EPD, en su informe final se concluye que "los análisis llevados a cabo a lo largo de todo el ciclo de vida del producto demuestran que el empleo de la vacuna contra el olor sexual supone un claro beneficio medioambiental, especialmente en lo que a los indicadores de impacto más importantes se refiere y en especial al potencial de calentamiento global.



instituto de medicina genómica
imegen

Soluciones biotecnológicas para la industria alimentaria

Las técnicas moleculares son una herramienta muy eficaz para el análisis de trazabilidad y calidad en la industria alimentaria. Su aplicación en los procesos de transformación y control de los alimentos aporta:

- Rapidez
- Economía
- Fiabilidad
- Prestigio

Nuestra oferta:

- Análisis de organismos genéticamente modificados (OGMs) en materia prima y productos elaborados
- Kits para screening y cuantificación de OGMs mediante PCR en tiempo real
- Detección de alérgenos alimentarios
- Identificación genética de especies
- Cuantificación de trigo duro en trigo total

Nuestro compromiso:

Trabajamos siguiendo los criterios de las normas de calidad más exigentes, (UNE/EN/ISO 17025, 15189, 9001), mejorando y automatizando continuamente todos nuestros procesos analíticos. Estamos en proceso de Acreditación bajo la Norma 17025, con la que contaremos en Julio de 2011.



Instituto de Medicina Genómica, S.L.
Parque Científico - Universidad de Valencia
C/ Catedrático Agustín Escardino, 9
46980 Paterna (Valencia)
info@imegen.es
www.imegen.es
Tel: +34 963 212 340
Fax: +34 963 212 341

Danisco lanza soluciones probióticas específicas para toda la familia

Danisco aporta los beneficios digestivos para el sistema inmune de toda la familia con HOWARU® Balance, una nueva serie de suplementos probióticos que responden a las necesidades de todas las generaciones.

Todos los suplementos de esta serie contienen combinaciones específicas de dos cepas probióticas profusamente documentadas que se adaptan a la microflora diferente de los niños, los adultos y nuestros mayores. Los efectos digestivos y de refuerzo del sistema inmune de *Bifidobacterium lactis* HN019 y *Lactobacillus acidophilus* NCFM® han sido evaluados extensamente en múltiples estudios clínicos considerados como el patrón oro de la materia.

A través de una cómoda incorporación a la dieta cotidiana, HOWARU® Balance para adultos cubre las necesidades de los consumidores del rango de edad de los 18 a los 55 años. Se ha demostrado que *L. acidophilus* NCFM y *B. lactis* HN019 modulan positivamente la microflora intestinal y potencian las poblaciones de bacterias beneficiosas. HOWARU® Balance combina los atributos de refuerzo de la salud de las dos cepas, promoviendo la salud digestiva e inmunitaria de los adultos y ayudándoles a mantener un estilo de vida activo y saludable. HOWARU® Balance Kids refuerza la microflora de los niños y adolescentes, cuyos sistemas inmunes están más expuestos a los gérmenes y patógenos, en guarderías y centros educativos. También contiene un prebiótico ideal para los más jóvenes –galacto-oligosacárido (GOS)– para favorecer aún más las bacterias beneficiosas en el tracto gastrointestinal.

HOWARU® está destinado a los adultos de mayor edad y nuestros mayores, en una etapa de la vida en la que

los tiempos de tránsito colónico tienden a aumentar y la población de *Bifidobacterium* beneficiosa para el intestino comienza a decaer. Este suplemento incluye la fibra prebiótica Litesse®, exclusiva de Danisco, para aportar un beneficio gastrointestinal aumentado y sostenido.

Danisco potencia la salud con fitoesteroides derivados del pino

En otro orden de temas, Danisco ha suscrito un contrato de larga duración con la compañía estadounidense Arboris para comercializar sus fitoesteroides derivados del pino. Los fitoesteroides son compuestos producidos por la naturaleza que presentan la capacidad demostrada de reducir el colesterol. Sustentados en más de 200 estudios de intervención en humanos, los organismos reguladores de todo el mundo han reconocido los beneficios de los fitoesteroides para la salud cardiovascular.

El mercado mundial de los fitoesteroides, valorado actualmente en más de 300 millones de dólares estadounidenses y con un crecimiento anual del 7-9%, recibirá un impulso considerable gracias a este acuerdo, dadas las capacidades complementarias de las dos compañías. La producción a gran escala de Arboris y el acceso integrado al aceite de pino, la principal materia prima, darán a Danisco acceso a fitoesteroides libres y esterificados de alta pureza.

Los fitoesteroides producidos por Arboris también se derivan de una fuente de materia prima más estable en comparación con la materia prima alternativa de los fitoesteroides –destilado de desodorización de la soja–, lo que garantiza oportunidades de crecimiento sostenible.



Preparados y
Coadyuvantes
Tecnológicos

Para la Industria Alimentaria

CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD



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



Premium Ingredients lanza al mercado dos tipos de productos especialmente diseñados para la fabricación de leche chocolateada UHT y cuya principal funcionalidad es la de estabilizar las partículas de cacao, evitar sedimentación, prevenir separaciones de grasa y proporcionar una placentera sensación en boca.

El primero de los productos es el Premitex® XLB-6020, una mezcla de emulsionantes, carragenato y goma guar, especialmente recomendado para leche chocolateada UHT fabricada con leche reconstituida. Este ingrediente mejora la sensación en boca del producto final y le proporciona una leve viscosidad. Se trata de un producto pensado para fórmulas de bajo coste.

El otro producto que ha lanzado es el Premigum® XLB-11009, una

Premium Ingredients amplía su cartera de productos con dos nuevos ingredientes para leche chocolateada UHT

mezcla específica de celulosa microcristalina, carboximetilcelulosa y carragenato, recomendado para leche chocolateada UHT fabricada con leche fresca.

Además de las funcionales, previamente descritas, comunes a los dos productos, este último proporciona una excelente



sensación en boca, cuerpo y viscosidad.



CENTRE ESPECIAL DE RECERCA PLANTA DE TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) trabaja con la aplicación de nuevas **tecnologías, nanotecnologías y tecnofuncionalidad** para la mejora de la seguridad alimentaria, el valor nutritivo de los alimentos y el diseño y la producción de alimentos funcionales.

Asesoría

- ✓ Resolución de problemas en la elaboración de alimentos
- ✓ Asesoramiento en el desarrollo de procesos y productos
- ✓ Valoración de ventajas competitivas de procesos o productos innovadores
- ✓ Aplicación de requisitos legales (APPCC, etiquetado de alimentos, etc.)
- ✓ Vigilancia tecnológica de un sector

I+D

- ✓ Ejecución de proyectos I+D+i
- ✓ Diseño de nuevos procesos y productos
- ✓ Aplicación de tecnologías de conservación
- ✓ Aplicación de nuevas tecnologías (HHP, UHPH, PEM...)
- ✓ Nanoencapsulación de componentes bioactivos
- ✓ Diseño y producción de alimentos funcionales

Calidad

- ✓ Optimización de procesos
- ✓ Pruebas y análisis de laboratorio
Pruebas a escala industrial
- ✓ Validación final
- ✓ "Know-how" para poner en marcha instalaciones.

Formación

- ✓ Cursos adaptados a los intereses y objetivos de las empresas
- ✓ Apoyo docencia en licenciaturas y grados de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos y postgrados de la UAB

CERPTA
Campus de la Universitat Autònoma de Barcelona
08193-Bellaterra (Barcelona)

Tel: +34 93 581 14 47
Fax: +34 93 581 20 06
www.cerpta.com





NUCE

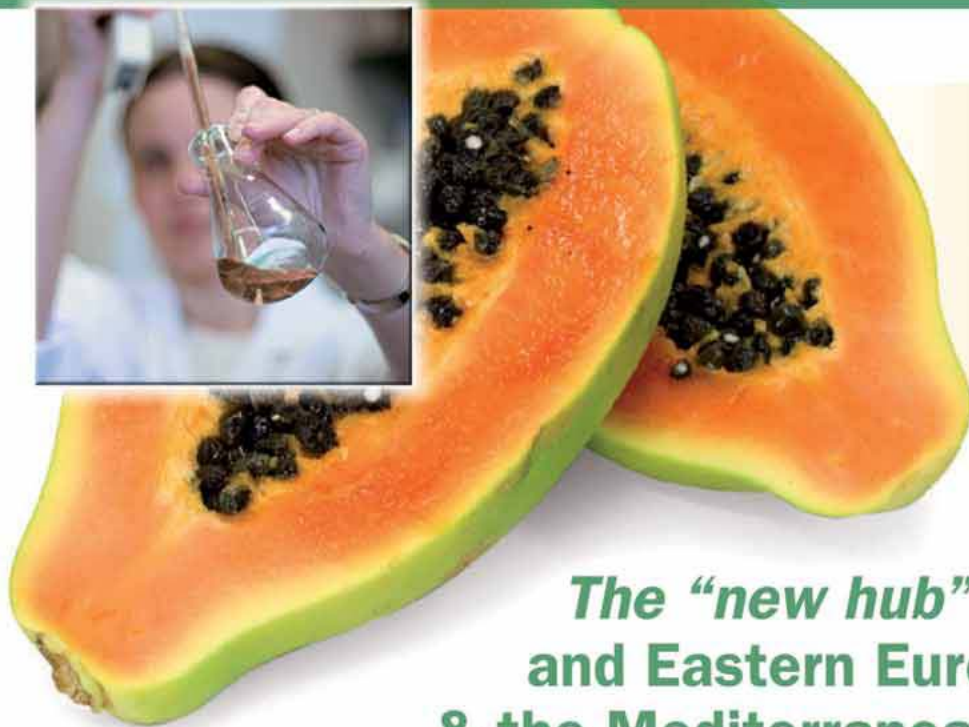
THE HEALTH INGREDIENTS EVENT

INTERNATIONAL 2011

The International Nutraceutical, Cosmeceutical,
"Functional Foods & Drinks"
and "Health" Ingredients Trade Exhibition

MILAN EXHIBITION CENTRE, ITALY
5-7 OCTOBER 2011

fieramilanocity



NEW!
BRANDED AND NATURAL
PRODUCTS AREA

2nd EDITION

*The "new hub" for the Southern
and Eastern European Countries
& the Mediterranean Area*

www.nuce.pro

Organized by:
ARTENERGY PUBLISHING Srl
Via Antonio Gramsci, 57
20032 Cormano (MI) - Italy
Tel.: +39-02-66306866
Fax: +39-02-66305510
info@nuce.pro



IN CONJUNCTION WITH:

CHEM-MED 2011
THE INTERNATIONAL CHEMICAL EVENT

WITHIN:

LIFE-MED 2011

NUCE
INTERNATIONAL 2011

algae²⁰¹¹
europe

BIO
TECH

El pasado 27 de abril, se celebró en el Ministerio de Sanidad Política Social e Igualdad, la Jornada sobre El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, organizada de forma conjunta por parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM).

La Directora Ejecutiva de la AESAN y la Directora General de Recursos Agrícolas y Ganaderos (MARM) han sido las encargadas de inaugurar el acto, al que han acudido aproximadamente 300 participantes de diferentes ámbitos laborales entre los que destacan la Administración General del Estado, Comunidades Autónomas, Administración Local, Sectores alimentarios, consumidores y otros.

Ana M^a Troncoso González, Directora Ejecutiva de la AESAN, moderó la primera mesa redonda, "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria", en la que participaron como ponentes Icíar Fierros Sánchez-Cuenca (AESAN), Juan Martínez Gil (Consejería de Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid) y Valentín Almansa de Lara (MARM).

En la segunda mesa moderada por Margarita Arboix Arzo, Directora General de Recursos Agrícolas y Ganaderos (MARM), se abordó el "Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria", en la que participaron Paloma Cervera Lucini (AESAN), Emilio García Muro, Subdirector General de Explotaciones y Sistemas de Trazabilidad de los Recursos

Jornada sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

Agrícolas y Ganaderos (MARM) y José Ángel Viñuela Rodríguez (Consejería de Sanidad de la Xunta de Galicia).

La tercera mesa fue moderada por Milagros Nieto Martínez, Subdirectora General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial, en la que participaron como ponentes Almudena de Arriba Hervás (Subdirección General de Sanidad Exterior (MSPSI)) y Aurora Cepero Fernández (Consejería de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo de la Comunidad Autónoma de Aragón).

En esta jornada se presentó el segundo Plan, denominado "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015", que proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible para la realización del control oficial sobre alimentos y piensos donde administraciones públicas, operadores económicos y consumidores encuentren un referente para obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transpa-

rencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Asimismo, se mostró a los asistentes otro de los pilares fundamentales del control oficial que es la evaluación de la ejecución de dichos controles a través de la recopilación de datos a partir de los cuales se elabora el Informe Anual intentando armonizar las diversas formas y periodos de recogida de los mismos exigidas por las distintas Unidades de la Comisión Europea.

Finalmente, se abordaron las auditorías como herramientas de control oficial para determinar que las actividades del mismo se aplican eficazmente y son adecuadas para alcanzar los objetivos previstos.

La jornada fue clausurada por la Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En esta jornada se presentó el segundo Plan, denominado "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015", que proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible para la realización del control oficial sobre alimentos y piensos



Cumpla con sus **obligaciones** y asegure que el **Etiquetado** y **Publicidad** de sus productos se adapta a la **nueva regulación**



Nuevas Declaraciones Nutricionales y de Propiedades Saludables

en **complementos alimenticios y alimentos funcionales**

Una fotografía actualizada de cómo incluir en sus etiquetas y publicidad declaraciones nutricionales y propiedades saludables

Los **aspectos “más sensibles”** para obtener la conformidad de las Autoridades Sanitarias:

- Cómo interpretar la norma para **asegurar** la **aprobación** de sus **etiquetas** y **garantizar** la **protección** de los **usuarios** de sus productos
- Cómo van a **vigilar** y **controlar** las **Autoridades** que su **producto cumple** con las **condiciones** para el **uso** de declaraciones nutricionales y propiedades saludables
- Qué pruebas científicas le permitirán avalar que los **perfiles nutricionales** y las **propiedades saludables utilizadas responden a los estándares establecidos en la norma**

Impartido por:

Juan Manuel Gómez Cores
Técnico Superior Salud Pública
CONSEJERIA SANIDAD.
COMUNIDAD DE MADRID

Jose Carlos Quintela Fernández
Director General Científico
NATAC BIOTECH

Pedro de la Fuente Blasco
Director General
QUANTUM EXPERIMENTAL

Madrid, 5 de Julio de 2011

¡El foro imprescindible para estar al día de los cambios que se han producido en el último año y se van a producir durante el 2011!



Los estilos de vida actuales de los europeos son muy diferentes de lo que eran hace cincuenta años, incluidos los modelos de consumo alimentario. Ya ha pasado el tiempo del racionamiento, de la producción esencialmente local, de la conservación limitada y de la preparación a fuerza de intensidad de mano de obra, tal y como recoge el informe de la Comisión Europea “Cincuenta años de seguridad alimentaria en la Unión Europea”. La elección, la facilidad, la calidad y los precios competitivos se han convertido hoy en día en elementos determinantes de las actitudes de compra de los ciudadanos de la Unión Europea cuando se trata de la nutrición. Además, el conocimiento por parte de la opinión pública de los complejos procesos implicados en la obtención de alimentos “de la granja a la mesa”, pasando por la fábrica, es mayor que nunca. Incluso, la toma de conciencia general de los riesgos para la seguridad que pueden presentarse en cualquier eslabón de la cadena alimentaria ha generado que se tomen medidas de precaución adecuadas. Hoy en día, los consumidores europeos exigen la garantía de la seguridad de los alimentos que consumen en el seno de la UE.

Tal y como recoge el informe, paralelamente a los cambios en el comportamiento de los consumidores, en los últimos 50 años se ha vivido una revolución en los procesos de producción, transformación y comercialización de los alimentos. El sistema actual de la cadena alimentaria apenas tiene un cierto parecido con el de los años 50. Cada década, la ciencia y la tecnología han hecho progresar la agricultura y la industria alimentaria, mientras que la globalización ha introducido nuevos productos, nuevas competencias e inquietudes.

Por su parte, la política de seguridad alimentaria de la UE ha evolucionado, adaptándose a estos cambios. Teniendo en cuenta las novedades técnicas introducidas en la agricultura y

Las herramientas de control de calidad y seguridad de los alimentos, fundamentales para generar confianza en la cadena alimentaria

Los alimentos de nuestros platos nunca han sido más seguros. El mercado dispone de herramientas de control de calidad de alta tecnología que complementan una estricta legislación, tanto europea como nacional, que han ido adaptándose a la continua evolución del sector alimentario en los últimos cincuenta años.

en la industria alimentaria, ha resultado indispensable investigar en nuevas reglamentaciones legales. Cada nuevo desafío o cada nueva amenaza emergente ha necesitado el desarrollo de una respuesta eficaz y proporcionada. “Todo ello ha dado como resultado una legislación sólida y un conjunto de disposiciones complementarias que engloban el conjunto de la cadena de alimentación humana y animal”, asegura el informe.

Pero, ¿cómo ha evolucionado la seguridad alimentaria en estos 50 años?

Años 50: asegurar el suministro de alimentos

Tras los estragos causados por la II Guerra Mundial, la principal preocupación de los gobiernos era asegurar la provisión de alimentos, es decir, garantizar la cantidad, antes que la calidad. No existía ningún procedimiento armonizado de seguridad alimentaria y cada país aplicaba sus propias reglas. En ausencia de políticas sanitarias estrictas, el ganado estaba expuesto a un gran riesgo de enfermedades. Por ejemplo, la tuberculosis bovi-

na castigó duramente a una gran parte de Europa en los años 50. Además, la pasteurización comercial no estaba muy extendida en esta época, por lo que la tuberculosis se transmitía habitualmente al hombre a través de los productos lácteos.

La fiebre aftosa e infecciones parasitarias, como la triquinosis, fueron otras de las epidemias que se extendieron en estos años en Europa.

Salud y bienestar animal

Tal y como hemos mencionado, la primera preocupación vinculada con la alimentación en los años 50 fue la de garantizar el suministro de alimentos mientras Europa se reponía de la guerra. Los episodios de enfermedades animales suponían un duro revés, ya que amenazaban con reducir alarmantemente la cantidad de alimentos de origen animal presentes en un mercado, ya de por sí mermado. En estos años, la salud humana estaba gravemente amenazada por zoonosis infecciosas (como la tuberculosis) y por parásitos (como la *Trichinella*). Por tanto, para evitar estas situaciones, era

monográfico

Mayo | 423
 Alimentaria | 2011

quienes comen en casa dedican menos tiempo a la cocina. Comienzan a ganar popularidad los alimentos preparados, como purés de patatas o sopas. Además, la presencia de frigoríficos en los hogares se hace cada vez más masiva, lo que permite conservar los alimentos durante más tiempo.

Se empiezan a sustituir los productos que proceden directamente de explotaciones agrícolas y pequeños productores por aquellos alimentos elaborados en grandes fábricas y se generaliza la adición de productos químicos que se añaden con el fin de preservar e intensificar el sabor de los alimentos. Se llevan a cabo test, con el fin de garantizar la seguridad de los aditivos utilizados y de ralentizar los potenciales efectos no deseados.

Por primera vez, la provisión de alimentos no es un problema y las inquietudes se centran entonces en que éstos sean seguros. En 1971, la UE establece las exigencias de higiene armonizadas para el tratamiento de carne de aves en mataderos durante el almacenaje y en el transporte. La UE fija, asimismo, las reglas de política sanitaria para las importaciones de bovinos, porcinos y carne fresca y declara obligatoria la investigación de *Trichinella spiralis* en la inspección de carnes.

A modo de medida de vigilancia ante un problema eventual, la UE pone en marcha, en 1979, un sistema de alerta rápida para los productos alimentarios y los piensos. Este sistema tenía como objetivo poner a disposición de las autoridades responsables de los Estados miembros una herramienta eficaz para intercambiar información de cualquier cosa que pudiera suponer un riesgo para la salud pública. El sistema permite, asimismo, comunicar las medidas tomadas para garantizar la seguridad alimentaria.

Es precisamente en los años 70 cuando la opinión pública comienza a establecer un vínculo (además de la amenaza directa de enfermedades de origen alimentario) entre una mala ali-

mentación y la mortalidad prematura. La UE insta así, en 1975, la Fundación Europea para la Mejora de las condiciones de vida y trabajo, que lleva a cabo estudios, entre otros temas, sobre los productos alimentarios, la nutrición y el ejercicio físico.

Seguridad química

En los años 70, el incremento de explotaciones agrícolas de gran tamaño, y los nuevos desarrollos tecnológicos, los agricultores tuvieron que recurrir al uso de productos químicos para proteger sus cosechas. Sin embargo, por el riesgo que podían suponer para seres humanos, animales y medioambiente, en caso de uso inapropiado, se establecieron controles estrictos para vigilar que los riesgos que presentan los pesticidas no sean superiores a sus ventajas. Paralelamente, los aromas y aditivos alimentarios comenzaron a formar parte de la cadena alimentaria a medida que la producción artesanal iba perdiendo terreno en favor de las grandes fábricas. Los fabricantes empiezan a necesitar prolongar la vida útil de los productos y hacerlos más sabrosos y atractivos. Estos productos químicos, por tanto, debían estar reglamentados, con el fin de asegurar que no tenían ningún efecto nocivo para la salud. Por ello, la UE elaboró toda una legislación con vistas al regular el uso de aditivos y sustancias aromatizantes. Además, durante ciertos procesos de producción, de embalaje o de almacenaje, o a causa de razones medioambientales, puede ocurrir que los contaminantes lleguen involuntariamente a los alimentos. Por ello, también se establecieron medidas estrictas para reducir los riesgos que este tipo de sustancias representan para la seguridad alimentaria y la salud humana. Las primeras normas sobre pesticidas se adoptaron en 1976 y fijaban los límites máximos de residuos de estos productos en frutas y verduras. En 2005, se estableció una nueva reglamentación para los residuos de pesti-

Nuestros análisis van aun más profundo

foodproof® Detection Kits
 rápidos y seguros usando el sistema de real-time PCR

productos micro-biológicos y moleculares
 servicios competentes para la industria alimentaria

foodproof® sample Preparation Kits
 rápidos y flexibles para todas las muestras de alimentos

Obtenga más información en www.bc-diagnostics.com

dictado otras medidas de higiene estrictas para reducir al máximo su aparición en la cadena alimentaria.

Años 90: grandes crisis alimentarias

El comienzo de la década de los 90 fue un periodo de trabajo intenso para la UE, hasta desembocar en la creación del mercado único en 1993, que garantiza la libre circulación de bienes, servicios, personas y capitales. En el marco de este proceso hacía falta armonizar las reglas con fin de garantizar la adopción de normas coherentes respecto a la producción, el transporte y la venta de productos alimentarios en toda Europa.

El objetivo era lograr que los consumidores confiaran en que el alto nivel de seguridad alimentaria estaba garantizado, tanto si los productos procedían de su propio país como si procedían de fuera de sus fronteras.

Varias crisis internacionales relacionadas con la seguridad alimentaria hicieron que los ciudadanos europeos reflexionaran aún más sobre el modo de producción de sus alimentos. Así, ya fuera por razones de salud o por preocupaciones sobre el bienestar de los animales, los años 90 vivieron un auge del régimen veterinario. Los fabricantes comenzaron a apostar por la búsqueda de nutrientes esenciales procedentes de nuevas fuentes, así como por el enriquecimiento en vitaminas y minerales complementarios de diversos productos alimentarios, como leche y cereales.

La década de los 90 estuvo marcada por una evolución considerable del modo en que los consumidores percibían los alimentos. La EEB, también conocida como "mal de las vacas locas" fue identificada por primera vez en bovinos, en Europa, apenas unos años antes, pero fue en los 90 cuando se tomó conciencia de la magnitud del problema. Fue entonces cuando nueve Estados miembros presentaron informes de casos de esta enfermedad, a los que se añadieron los re-

gistrados en Reino Unido e Irlanda. El vínculo entre la EEB y la alimentación del ganado y, además, entre la carne infectada y la enfermedad mortal de Creutzfeldt-Jakob en humanos, provocó grandes inquietudes entre la opinión pública en cuanto a los métodos de producción de alimentos. Los ciudadanos comenzaron a preguntarse qué es lo que comían realmente y a poner en duda la confianza en los productos que compraban.

Visto el aumento de la cantidad de informaciones disponibles sobre este tema, la Comisión Europea consagró gran parte de su tiempo y de sus recursos a tomar las medidas necesarias para proteger la salud humana y animal. Se pusieron en marcha una serie de medidas estrictas para combatir la enfermedad, que se fueron adaptando regulamente, en función de los nuevos informes científicos que iban viendo la luz.

En 1994 se introdujo la prohibición de alimentar a los bovinos, ovinos y caprinos con harinas animales y, posteriormente, se hizo extensible a todas las especies animales destinadas a producción alimentaria, para las que se prohibió la alimentación con proteínas animales transformadas. Los materiales de riesgo, como la columna vertebral, el cerebro, los ojos, amígdalas e intestinos debían ser retirados de bovinos, ovinos y caprinos en toda la UE y se aplicaron normas muy estrictas al tratamiento de desechos procedentes de estos animales. Cualquier caso positivo de EEB detectado en animales sacrificados para consumo humano conllevaba la destrucción de dicho animal, así como la de los que habían sido sacrificados antes y después que él, así como los que habían nacido y sido criados junto al ejemplar afectado. A nivel europeo se adoptaron, asimismo, estrictas medidas de vigilancia para detectar, controlar y erradicar la EEB.

Gracias a estas medidas, el número de casos de EEB comenzó a disminuir desde mediados de los 90 y la caída







AENOR

EN ALIMENTACIÓN EL PLATO FUERTE ES LA CONFIANZA

Desde el campo a la mesa, el sector de la alimentación tiene en **AENOR** el aliado para transmitir con fuerza la confianza que demandan consumidores, administraciones o empresas.

Certificaciones.

El catálogo de certificaciones de **AENOR** es uno de los más completos y cubre las necesidades de las empresas con ambición de ser competitivas, en España y globalmente:

- ISO 22000. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Protocolos BRC, IFS y GLOBALGAP.
- Marca  de Frutas y Hortalizas.
- Marca  para Productos Ibéricos y Jamón Serrano.
- Certificación Lista Marco.
- Controlado por FACE. Productos para celíacos.

AENOR laboratorio.

Con más de 1.500 m², prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías ofrecen un servicio fiable y eficaz en tiempo y resultados, en tres áreas de actividad:



físico-químicos



microbiológicos



sensoriales

Acreditado por ENAC.

El mejor aliado de la industria alimentaria.

www.aenor.es/sites/alimentacion

AENOR

El valor de la confianza.





resultados, que suelen tenerse en unas 18 horas, el producto no se distribuye.

Estadísticamente hablando, ¿qué posibilidades hay de que exista un envase contaminado pero que no se detecte y pase a la cadena de distribución? ¿Cuántas unidades de producto deberían analizarse en la empresa para reducir ese riesgo a cero? ¿Cuántas por cada partida de 100 unidades? ¿Y de 1.000?

La cantidad de envases que deberían analizarse para eliminar el riesgo no resulta operativo para las empresas, explica M^a Isabel Gil, investigadora del CSIC. “La contaminación se da muy esporádicamente si se siguen unas buenas prácticas”, remarca esta experta, pero aun así el margen de error existe. “Hace ya tiempo que hablamos con empresas del sector y continuamente demandan un sistema que les permita reducir ese riesgo”.

El grupo que lidera la Dra. Gil en el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS) del CSIC, ha desarrollado un sistema que controla la presencia de patógenos en la misma línea de producción, tras haber pasado la etapa de higienización, pero antes de que sean envasadas. El proceso, que ha sido patentado, puede ser implementado por los fabricantes de maquinaria industrial de alimentos.

Se sabe que los patógenos se pueden acantonar en las superficies rugosas de los vegetales, así que puede suceder que algunos fragmentos de vegetal contengan patógenos pero otros no. No obstante, “sabemos que si hay patógenos residuales en una partida de producto, estos pasan en una proporción equivalente al agua de lavado”, remarca Isabel Gil.

Lo que se analiza en el método propuesto por los investigadores del CEBAS-CSIC no es envase por envase sino el agua residual de toda la partida de vegetales antes de envasarlos. Los resultados se obtienen en unas dos horas, permiten reducir el riesgo

prácticamente a cero y también reducen los falsos positivos. Y aunque se pierde mucha cantidad de producto si una partida sale contaminada, se gana, a cambio, el poder garantizar la seguridad de la producción completa y mayor rapidez en los análisis.

El futuro de la trazabilidad alimentaria en Europa

Como hemos visto, el control de la cadena alimentaria desde la materia prima hasta el consumidor y viceversa, conocido por trazabilidad, es un reto importante para la Unión Europea de cara a garantizar alimentos más seguros y de mayor calidad en una in-

dustria cada vez más global y en un mercado que demanda productos más individualizados y seguros.

Ante esto, Europa ve necesario y urgente implantar un sistema tecnológico común que integre el control de toda la cadena alimentaria para garantizar que los alimentos lleguen a los consumidores en perfecto estado y con la máxima información posible. Aina centro tecnológico ha participado, junto con más de 300 asistentes, en la conferencia “Tracking the Future” celebrada recientemente en Milán, en la que se presentó los resultados del primer sistema integrado de trazabilidad europeo “Traceback” y en

ZEUL

innovando el futuro

kits para análisis de alimentos

antibióticos · hormonas
micotoxinas · biotoxinas
identificación especies
alérgenos · patógenos

certificación ISO 9001:2000

ZEUL-INMUNOTEC, SL · C/Bari, 25 Bis · 50197 Zaragoza
T +(34) 976 731533 · W www.zeulab.com



mientas esenciales que deben utilizarse sistemáticamente para reducir costes innecesarios y cargas administrativas.

La diversificación alimentaria es importante para satisfacer la demanda de los consumidores en relación con los productos de calidad, y también porque permite a la industria un suministro adecuado y estable, junto con una apropiada salida de las producciones al mercado, por lo que deben adaptarse a las exigencias tanto de los consumidores como de la sociedad en general. En este contexto es importante la innovación, tratándose de un sector especialmente dinámico.

Esta norma se refiere únicamente a la vertiente económica, quedando excluida la regulación de cualquier aspecto relativo a la seguridad alimentaria, cuya competencia es de las autoridades sanitarias. Además, contribuirá a ordenar en el ámbito correspondiente este sector económico y, de esta forma, vertebrar su desarrollo armonizado. Asimismo, satisfará la demanda del sector de la industria y la comercialización de los alimentos, contribuyendo a mantener la unidad de mercado.

España se caracteriza por ser un país con gran diversidad de productos alimenticios reconocidos, que tienen origen en una amplia cultura, historia y

riqueza gastronómica. En los últimos años, las nuevas tendencias en los hábitos de consumo y el incremento en el nivel de vida de los españoles han dado lugar a una mayor demanda de este tipo de productos con características propias de calidad y producidos en un ámbito geográfico determinado. El interés por estos productos ha traspasado las fronteras, y hoy, son muchos los productos agroalimentarios españoles calificados como Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP), que son reconocidos no solo en el ámbito comunitario sino también mundial. Los productos amparados bajo estas menciones de calidad son: vinos, bebidas espirituosas, quesos, productos a base de carne, carnes frescas, pescados y moluscos, aceites y grasas, otros productos de origen animal, frutas y verduras, pastelería y productos de panadería, cerveza y otras bebidas, productos no alimenticios y otros productos.

La evolución que han experimentado las figuras de protección de la calidad diferenciada en España ha sido muy positiva. Las primeras denominaciones registradas datan de los años treinta, en vinos, y en la actualidad hay más de 300 reconocidas o en fase de reconocimiento.

El sector agroalimentario es el primer sector manufacturero de la economía española, y tiene como misión básica proporcionar al ciudadano unos alimentos sanos, seguros y que respondan a sus exigencias de calidad. El anteproyecto de Ley de calidad agroalimentaria será una herramienta para mejorar la vertebración y el funcionamiento de la cadena agroalimentaria, favorecer la competitividad y dar respuesta a las exigencias de calidad de los consumidores.

Recientemente, durante una reunión del Pleno del Observatorio de Precios de los Alimentos, el MARM anunció había decidido escindir la Ley de Calidad Agroalimentaria en dos textos: uno relativo a medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria y otro relativo a la calidad diferenciada. En breve va a comenzar la tramitación parlamentaria del nuevo Anteproyecto de Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, que tiene por objeto la mejora de su vertebración y funcionamiento. En concreto, se va a regular un Código de Buenas Prácticas Comerciales y a modificar la normativa reguladora de los contratos tipo agroalimentarios y la relativa a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.



ANALIZA
calidad

SEGURIDAD ALIMENTARIA
MEDIO AMBIENTE

- ✓ *Por ti, calidad*
- ✓ *Por ellos, seguridad alimentaria*
- ✓ *Por todos, medio ambiente*

visite nuestra nueva web: analizacalidad.com

Burgos • Madrid • Zamora • Valladolid • Cáceres

Barcelona • Galicia • Andalucía • Salamanca



emergente. En un escenario como el actual, en el que los diferentes actores del sector disponen cada vez de más información sobre productos, procesos y riesgos, precisamente esta abundancia de datos puede hacer que la compañía pierda de vista qué es lo realmente prioritario. En este sentido, Coll remarcó en su intervención cuáles son los aspectos verdaderamente prioritarios en materia de seguridad alimentaria y salud pública para los próximos años. En este sentido, destacó cuatro riesgos: los asociados a los consumidores (cambio de hábitos exceso de confianza, consumo inadecuado, etc.); los asociados a la elaboración o manipulación (revisión APPCC); los asociados al propio alimento (productos procedentes de otras culturas, riesgos asociados al lugar de producción, etc.); y otros factores, como la globalización o el cambio climático.

Etiquetado

Otro de los temas a tratar en el Congreso fue el etiquetado, una fuente de valor fundamental, especialmente en un momento como el actual, en el que los consumidores esperan poder tener a su alcance toda la información sobre los productos. Carmen Cobián, directora general de la Fundación Alimentum, acercó a los asistentes todas las posibilidades que el código CDO/GDA ofrece a productores, distribuidores y consumidores. Este sistema de identificación da un paso más con respecto al ya existente hasta el momento al incluir el porcentaje de energía y de algunos nutrientes por ración de producto. Tiene su origen en el año 2006, en el marco de la Confederación de Industrias de Alimentación y Bebidas de Europa(CIAA). Es voluntario y está promovido con la finalidad de mejorar la información al consumidor.

“Las CDO/GDA indican la cantidad de energía (calorías) y determinados nutrientes (azúcares, grasas, grasas saturadas y sal/sodio) que aporta una ración de un determinado alimento o bebida con respecto a las necesidades diarias de un adulto, facilitando al consumidor el cálculo exacto de lo que está tomando”, aseguró Carmen Cobián. Se trata de un planteamiento, hoy por hoy, voluntario, basado en datos respaldados por expertos y aceptados a escala internacional (por ejemplo, por EFSA, la máxima autoridad europea en materia de seguridad alimentaria). Asimismo, es una tarjeta de presentación del producto que ofrece información completa, clara y objetiva, sin catalogar a los alimentos y una herramienta útil para el consumidor, ya que le otorga libertad para decidir y elegir qué

Detección de patógenos alimentarios

mediante PCR a tiempo real

Las ventajas de la tecnología

ADIAFOOD



¡Liberar sus productos en menos de 24 h!

2 h 30 tras el enriquecimiento

Listo para usar, robusto y automatizado

Aplicación Inmediata

Cadencia analítica flexible

de 1 a 88 muestras/PCR



Posibilidad de detección simultánea de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en menos de 24 horas con simplicidad y fiabilidad.

AES 
CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company
www.aeschemunex.com
info@aeschemunex.es

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:

- APPC.
- BRC.
- ISO.
- Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

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



MADRID

General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA

Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es





puntos clave para mejorar en la gestión de las crisis alimentarias, ya que el mejor modo de hacer frente a situaciones complicadas es estar preparados y disponer de protocolos de actuación.

Según Bertrand, "la tendencia natural del operador es disminuir costes asumiendo riesgos, mientras que la del consumidor es la exigencia del riesgo cero".

Las claves para la gestión de incidencias o crisis alimentarias se basan en tres premisas: tenerlo escrito; entrenarse periódicamente y gestionar muy bien la comunicación. Además, hizo especial hincapié en la diferenciación entre incidencia y crisis. Una incidencia es algo normal en el transcurso del trabajo cotidiano, aunque hay que diferenciar muy bien si se trata de un problema real

o un problema percibido. Las incidencias reales pueden ser leves (localización exclusiva en fábricas o en menos de tres localizaciones de la red logística); medios (en más de tres localizaciones de la red logística pero sin riesgo para la salud); graves (en el mercado, con riesgo para la salud); o muy graves (en el mercado, con riesgo para la salud y con afectados). Cualquiera de estos conceptos puede desembocar en una crisis, que también puede ser real o percibida, en medios de comunicación y con riesgo para la marca y la empresa. Cuando las incidencias son leves, se solventan a través de la gestión de reclamaciones, pero a partir de ahí hay que contar con un Comité de Incidencias Alimentarias o con un Comité de Crisis.

Los objetivos de estos comités son inmovilizar los productos afectados lo más rápido posible; garantizar la retirada de lo inmovilizado (importante si hay un problema de salud real); y lograr la satisfacción del cliente (tanto por el tiempo de retirada como por el tiempo de reposición –que es conveniente considerarlo parte de la incidencia–).

Bertrand habló de la importancia de tener por escrito los procedimientos de gestión de incidencias alimentarias, así como los de retirada de producto del mercado. Deben contar con manuales de crisis y planes de contingencia específicos, y deben estar actualizados, que es lo que más falla normalmente. Además, es conveniente documentar la medición que se va a realizar (incluido el tiempo y balance de retirada).



CNTA es el socio tecnológico en el que se apoya la industria agroalimentaria para mejorar su competitividad.

¡ASÓCIATE!

alimenta la innovación

- Desarrolla la I+D+i de tu empresa y fortalece tu competitividad
- Innova con soluciones a corto plazo
- Controla y mejora la seguridad alimentaria con nuestro control analítico de producto y la asistencia en proceso
- Aprovecha las ventajas económicas para nuestros socios
- Nuestros técnicos expertos al servicio del socio

Hazte socio y aprovecha las ventajas

www.CNTA.es

tipicar temas sensibles identificados previamente. Si el trabajo previo es muy importante, no es menos el que hay que realizar durante la gestión de la crisis. Es necesario seguir dominando la información y dirigir el tráfico hacia canales propios, es decir, convertirse en fuente de respuesta audiovisual, multicanal y humana. "No alimentar al *troll* y poner en batalla a nuestros empleados se convierten en acciones esenciales", aseguró. Por último, una vez pasada la crisis hay que resolver la persistencia: comprobar que todo ha vuelto a la normalidad; limpiar el buscador (desactivar las noticias negativas poniendo noticias positivas); y compartir la experiencia de manera positiva.

Ley Española de Seguridad Alimentaria

"La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición: nuevos retos para las empresas" fue el título del penúltimo bloque que se abordó durante el Congreso. En él, tanto Roberto Sabrido, presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición -AESAN-, como Jesús Lambán, Director de Calidad de Sabeco, y Begoña Sánchez, Directora de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente de Compass Group, analizaron los ejes fundamentales de esta nueva normativa.

El nuevo documento plantea algunos retos presentes y futuros al tejido empresarial de este país, que deberán adaptar sus procesos y productos para ajustarse a sus requerimientos. Sabrido la definió como una "Ley necesaria, que trata de introducir el nuevo concepto de seguridad alimentaria del siglo XXI, no solo productos seguros sino nutricionalmente correctos. Asimismo, tiene en cuenta el principio de precaución, los aspectos que afectan a las alergias y a la nutrición. Se ha criticado que sea una ley poco ambiciosa, pero lo que buscábamos es que las cosas fuesen factibles, es decir, una ley práctica".

Economía global, mercado local

Para finalizar, David Hughes, Profesor Emérito de Marketing Alimentaria del Imperial College of London, analizó los retos que deben acometer las compañías para ofrecer confianza desde la cadena alimentaria, así como las tendencias que sigue el nuevo consumidor.

Para Hughes, las tendencias de consumo apuntan hacia los extremos: lo global frente a lo local; lo nuevo y mejorado frente a lo tradicional; "fast food" frente a "slow food"; productos todo el año frente a productos de temporada, etc. Por regla general, las grandes empresas apuestan más por lo

¡Asegure la cadena de frío!

Instrumentos de medición Testo para transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada.

De acuerdo a:
APPCC, EN 13485, EN 12830,
ORDEN ITC/ 3701 / 2006



¡Busque este logo en nuestros catálogos!



Según la Orden ITC 3701 /2006 los **termómetros** que se utilicen en las aplicaciones de almacenaje, transporte, distribución y control de alimentos congelados, ultra-congelados y alimentos refrigerados deberán estar homologados bajo metrología legal.

El termómetro debe ir acompañado de un **informe de conformidad**, que asegura que cumple con la normativa vigente.

Si quiere más información acerca de la Orden ITC3701 / 2006 y nuestros productos busque en:
www.testo.es/alimentacion

Instrumentos **testo** S.A.
Zona Industrial c/B nº 2 - 08348 Cabriels (Barcelona)
Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es/frescura - info@testo.es



Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín de Suscripción

D. / Dña: _____
Cargo _____
Empresa _____
Dirección _____
Localidad _____
Provincia _____ Código Postal _____
Teléfonos _____ Fax _____
E-mail _____ CIF _____

Deseo suscribirme a la Revista Alimentaria

Edición papel

10 ejemplares
al año al
precio de:

España 199

Europa 338 €

IVA + Gastos de envío incluidos

Edición digital 10 ejemplares todos destinos 152 euros (iva incluido)

Resto de destinos consultar en suscripciones@eypasa.com

Consultar descuentos para miembros de colegios y asociaciones profesionales así como para antiguos alumnos de diversas universidades y escuelas de formación

Forma de pago: (Rogamos escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida)

Cheque nominativo a la recepción de la factura

Transferencia Banco Popular ccc. 0075-0111-94-0601253845

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM



C/ General Álvarez de Castro, 38 -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 -Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: suscripciones@eypasa.com

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, EyPASA con domicilio social en la calle Santa Engracia, nº 90 de 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 EyPASA y de terceras compañías del mismo grupo. EyPASA le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a EyPASA la calle Santa Engracia, nº 90, 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".



Desde hace unos años, esta industria está embarcada en un proceso de tecnificación e implantación progresiva de herramientas TIC (9 de cada 10 empresas disponen de equipamiento tecnológico básico y cuentan con acceso a Internet), debido a la necesidad de mayor control de calidad y a los nuevos hábitos de consumo. Esta tendencia se está potenciando y extendiendo a todos los agentes y eslabones del proceso productivo para favorecer la gestión integral –desde la materia prima hasta la comercialización del producto, mediante sistemas de comercio electrónico, pasando por el control industrial y la gestión empresarial–.

Tal y como recoge el Libro Blanco de las TIC en el sector agroalimentario, elaborado por Fundetec, “las características estructurales y de diversificación de las industrias agroalimentarias, las necesidades de control y calidad de los productos y las nuevas formas de consumo demandan una importante tecnificación del sector”. En este sentido, las Tecnologías de la Información y la Comunicación son herramientas clave para mejorar la productividad, impulsar la competitividad y ayudar a las empresas agroalimentarias a posicionarse en el mercado.

Con el fin de detectar y recoger de manera real la situación actual del sector agroalimentario en relación con las TIC, Fundetec ha elaborado un diagnóstico tecnológico basado en los resultados obtenidos a partir de una encuesta realizada a las empresas del sector y particularizada para cuatro sectores clave: vitivinícola, cárnico, lácteo y panadero-repostero. Este informe ofrece información detallada para identificar los puntos fuertes y los puntos débiles de las nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria a nivel nacional, con especial atención a las empresas de Castilla y León.

El objetivo general ha sido ofrecer una panorámica de la implantación actual de las TIC en las empresas de estos cuatro subsectores en particular, y del sector agroalimentario en general. Los

Tecnologías de la Información y la Comunicación: claves para mejorar la productividad e impulsar la competitividad

Ante una situación de crisis económica como la actual, la industria agroalimentaria debe asumir como una exigencia la necesidad de aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para conseguir desarrollar productos de mayor valor añadido, acceder a nuevos mercados y reducir costes en toda la cadena de valor, como vía para mejorar su productividad y ser más competitivos.

objetivos específicos eran conocer el grado de disponibilidad y uso de herramientas tecnológicas como el ordenador, los servicios de telefonía móvil, Internet, página web, comercio electrónico, aplicaciones informáticas generales (contabilidad, ofimática, facturación), aplicaciones específicas orientadas a los procesos estratégicos de las empresas (ERP –Enterprise Resource Planning o Sistema de Planificación de Recursos Empresariales–; SCM –Supply Chain Management o Gestión de la Cadena de Suministro–; CRM –Customer Relationship Management o Software para la Administración de la Relación con los Clientes–; MES –Manufacturing Execution System o Sistema de Ejecución de Manufactura–; o SGA –Sistema de Gestión de Almacenes–) y los sistemas de gestión para control de calidad y seguimiento de trazabilidad.

Algunos de los datos básicos de este informe fueron presentados en el I Taller Nacional de Tecnologías aplicadas al Sector Agroalimentario, celebra-

do en el marco del Salón de la Alimentación de Valladolid, y del que ofrecemos amplia información en esta misma edición de la revista. Por ello, nos vamos a centrar en la implantación de algunas soluciones tecnológicas en la empresa.

Soluciones horizontales y verticales

Las TIC abarcan un amplio número de servicios de gestión. Se pueden agrupar estas tecnologías en dos grupos diferenciados: soluciones horizontales y soluciones verticales. Tal y como se recoge en el Libro blanco, se denominan soluciones horizontales a aquellos productos, servicios o herramientas TIC que se pueden aplicar a procesos comunes en todo tipo de negocios, como la contabilidad o la gestión de nóminas. Por su parte, las soluciones verticales son aquellas que dan soporte a procesos pertenecientes a un único sector económico o a un pequeño grupo de los mismos. Se trata de soluciones adaptadas a la particularidad de cada sector.



siendo el principal problema. Aunque la tecnología proporciona una mejor elección de los algoritmos correctos para generar una previsión más fiable, el rendimiento tan solo puede ser tan bueno como los datos subyacentes. Como alternativa de planificación a partir de previsiones, se pueden crear redes "visibles" basadas en la capacidad para suministrar de acuerdo con la actividad anterior, creando una red de suministro impulsada al 100% por la demanda.

Por ejemplo, los sistemas de inventario gestionados por proveedores (VMIs) son fáciles de introducir cuando el proveedor es completamente responsable del producto, tiene un acceso directo a los sistemas del retailer para controlar las ventas o los niveles de existencias y luego crea los pedidos de reposición en base a la demanda, los niveles de stock y los pedidos de compra entrantes existentes. Dado que el proveedor cuenta con acceso directo a los datos en tiempo real, generados a través de solicitudes de picking o de reposición, que a su vez son desencadenadas por las ventas de la tienda, este puede ser un método más preciso. Trabajar de este modo puede reducir los niveles de inventario y eliminar la falta de existencias, reduciendo considerablemente los costes para el retailer.

Otra de las tendencias se basa en centrarse en añadir valor para el cliente frente a la reducción categórica de costes, que solía ser la razón por la que se invertía en la cadena de suministro. Sin embargo, en el futuro, es necesario hacer hincapié en proporcionar valor a grupos específicos de clientes. Por ejemplo, los retailers están empezando a comprender que los clientes que adquieren productos de primera calidad valorarán la información de trazabilidad que verifique el origen y la calidad de sus productos por encima de otros clientes, que tan sólo buscan los productos de menor coste.

• Crear redes visibles de suministro siempre online: los códigos de barras tradicionales todavía se siguen utilizan-

do para la identificación de productos, pero poco a poco el interés en el envasado en serie está creando aplicaciones para el código de barras 2D. Para reducir el tiempo de comercialización, muchos retailers europeos han implementado sistemas de picking por voz y están ampliando el uso de sistemas dirigidos por voz en el almacén. Asimismo, los retailers más pequeños y especializados están haciendo lo mismo, pero buscando soluciones de voz innovadoras que son fáciles de implementar y muestran un retorno de la inversión.

A diferencia de los sistemas dirigidos por voz, la RFID todavía no es una tec-

nología para el mercado masivo y entre los grandes del retail se utiliza, principalmente, para hacer un seguimiento de los activos retornables o para evitar falsificaciones. Las compras por Internet han aumentado la demanda de sistemas de comprobantes de entrega y ahora un reciente mercado para las alternativas de pago en las entregas.

Al final, elegir una tecnología es la parte más sencilla. Lo que supone un reto es permitir que los retailers, proveedores y el resto de empresas involucradas utilicen la tecnología para operar de forma eficaz y en red en la cadena de suministro.

¿Reducir el stock aumentando el nivel de servicio?

Sitúe a su empresa en el óptimo

Si desea que su empresa reduzca el stock a la vez que aumenta el nivel de servicio, sitúese en el **punto óptimo** para:

- Mejorar el EBITDA
- Reducir el inmovilizado
- Aumentar el cash-flow operativo

Las compañías líderes en España ya están en el **punto óptimo**. Han incrementado su servicio y reducido notablemente su inventario.

¡Déjenos ayudarle a alcanzar el **óptimo**!

Ronda Universitat, 17, 08007 Barcelona ☎ 93 412 57 68
www.toolsgroup.es



Packaging Innovation Barcelona reunió, los días 23 y 24 de febrero, a más de 200 profesionales de los sectores del packaging, alimentación y bebidas, cosmético, químico y farmacéutico, entre otros. En ella, el Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), centro tecnológico especializado en I+D+i en envase y embalaje, transporte y logística, basados en la visión integral de la cadena de suministro y en una alta especialización en líneas de investigación clave, impartió varias conferencias, donde se presentaron las últimas novedades en gestión de la sostenibilidad, envases activos e inteligentes, legislación del envase y principales ayudas de I+D en el sector del envase y del embalaje, entre otros temas. Varios expertos en la materia dilucidaron este ámbito que cada vez adquiere mayor importancia en la producción, fabricación, distribución y reciclaje de todo tipo de productos.

¿Es siempre el material ligero el más sostenible?

La Comisión Brundtland estableció por primera vez en 1987 el modelo de desarrollo sostenible y, en el informe de la misma denominación, estableció varios objetivos concernientes a la producción responsable. En dicho informe se definió el concepto de sostenibilidad como “desarrollo que asegura las necesidades del presente, sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para enfrentarse a sus propias necesidades”.

Según ITENE, la sostenibilidad de un envase es el desarrollo de soluciones de envase y embalaje que garanticen el movimiento de mercancías y la logística de las mismas, considerando todos los procesos y agentes económicos incluidos en la ‘cadena de valor’ del envase, asegurando las necesidades del presente sin comprometer las necesidades futuras. Se mide a través de distintas metodologías, como la huella de carbono emitida (es

Packaging Innovation Barcelona 2011 acogió las jornadas técnicas especializadas de ITENE

Los envases y los embalajes inteligentes se presentan como el corolario del desarrollo sostenible y el respeto de las legislaciones para continuar ofreciendo la calidad y la seguridad demandada por el consumidor.

esencialmente la cantidad de CO₂ y otros gases de efecto invernadero asociadas a un producto a lo largo de todo su ciclo de vida) o mediante un análisis del Ciclo de Vida (recogida y evaluación de las entradas, salidas e impactos potenciales para el medioambiente provenientes de un producto a través de su ciclo de vida).

Para conseguir una mayor sostenibilidad, María Calero, Técnico de Proyectos del Departamento de Sostenibilidad de ITENE, propuso distintas ideas que ayudasen a producir con sostenibilidad. El proveedor podría usar materias primas de menor impacto; el fabricante tendría la posibilidad de reducir el peso de sus materiales, optimizar la relación continente/contenido y los procesos de fabricación; y el consumidor poseería la capacidad de reducir el impacto en la fase de uso, aumentar la vida útil del producto y reducir el impacto al final de su vida, por ejemplo, sustituyendo el film de polipropileno por papeles de bajo gramaje y gran transparencia.

En general, las empresas suelen disminuir el peso unitario, reducir la nocividad, y aumentar la proporción de la cantidad de envases reciclables. Es esencial facilitar el reciclaje al consumidor, ya que con ello se lograría reducir hasta un 80% de la huella de carbono con el nuevo envase, utilizar un envase monomaterial o el uso de ma-

terial de origen renovable. “No hay un único camino para reducir el impacto de los envases”, aseguró Calero. “Cada uno tiene sus peculiaridades y necesita de medidas concretas. La mejor debe ser integral en toda la cadena de valor del envase”, añadió.

En cuanto a las materias primas, mediante el cambio de material o reduciendo la cantidad; en el transporte, reduciendo el volumen y el peso y mejorando la logística; en la producción, perfeccionando la eficiencia de los procesos y aumentando los rendimientos de la energía; en el uso, reduciendo el consumo de energía y las pérdidas del producto; y en cuanto al fin de vida, a través de la mejora de la reciclabilidad y cambiando el material. Además, la experta afirmó que “no hay que olvidar que también es una oportunidad para mejorar la logística y los procesos, diferenciarse de la competencia, reducir costes y, sobre todo, ayudar al medio ambiente”.

Yvan Agniel, representante de Global Engineering opinó que el transporte contribuía de un modo relativamente menor en la huella de carbono, ya que la refrigeración generaba más carbón. Por eso propuso el vidrio como envase sostenible. Protege su contenido de contaminantes, se puede reciclar infinitamente y las botellas se pueden rellenar hasta 30 veces, frente al envase brick, que puede reciclarse has-



Qualcomm Enterprise Services Europe, filial de Qualcomm Incorporated y proveedor de sistemas y servicios telemáticos para la industria logística, lanzó una innovadora solución que monitorea automáticamente los remolques de una flota: Tracks 200 (TT200). Funciona tanto si está enganchado como si no, e independiente del sistema telemático que utilice el camión.

TT200 proporciona a los operadores acceso a una información periódica sobre el estado de la carga y visualiza el remolque, lo que resulta fundamental para mejorar la eficiencia operativa y la gestión global de la flota. La información crítica que suministra incluye un mapa con la dirección exacta de la carga, la ciudad más cercana, velocidad y ruta de transporte y una notificación de si el remolque se encuentra enganchado al camión o no cuando el vehículo no está equipado con un sistema telemático a bordo esté en carretera o estacionado. Gracias a esta característica, los operadores

Solución telemática Trailer Tracks 200 de Qualcomm para los remolques de flota

continúan recibiendo información, incluso cuando se hace cargo del trailer un subcontratista.

Así, ofrece información casi en tiempo real sobre el estado de la carga y la localización de uno o varios remolques a través del portal web FleetVisor de la compañía. Las principales ventajas son: un servicio al cliente mejorado con informes periódicos completos sobre la localización de su carga, acceso a un interfaz a través de la solución telemática de Qualcomm, planificación operativa mejorada, mayor seguridad para los camiones y la carga, mejora en la gestión de los activos y el inventario de remolques, y la reducción de los costes de combustible y del tiempo empleado en buscar el remolque.

Además, soporta vibraciones, golpes, el polvo, la humedad y condiciones

climáticas severas. Su diseño compacto permite alojarlo en el chasis del trailer. Incorpora su propia batería recargable, cuya autonomía es de hasta 30 días.

En España, la empresa Transportes C. Novoa e Hijos dedicada al transporte frigorífico, utiliza el TT200, con el que incrementa la eficiencia en la gestión de la flota, mejora la seguridad de los transportes y reduce los costes al mínimo. "Los beneficios en cuanto a reducción de horas de trabajo, ahorro de combustible y eficacia en las tareas de gestión que nos ha reportado la tecnología han sido evidentes y nos ha permitido reducir drásticamente los tiempos y recursos que antes suponía realizar estas tareas diarias de forma manual", declaró el Responsable de Sistemas de la empresa española, Ángel Fernández.

Parker presenta los enchufes termo-oil de la Serie TF de Rectus-Tema, las cuales, soportan temperaturas extremas constantes de hasta 300°C. Con una combinación de junta para alta temperatura y presión, diseño de cara plana y en materia de acero inoxidable, este sistema de enchufe encaja idealmente con aplicaciones de altas temperaturas, por tanto se evitan fugas y bolsas de aire, así como la contaminación del medio conducido.

Todos los productos de la gama de manguera PTFE de Parker son resistentes a los medios químicos y otros medios agresivos sobre la base de su estructura molecular única. Por las propiedades únicas de su material, dichas mangueras están indicadas para el transporte de líquidos en diferentes aplicaciones. Aquí, la gama Parker se extiende desde PTFE liso a corrugado flexible o manguera de alta presión con capa interna FEP, y cuenta con ba-

Parker ofrece soluciones en una sola fuente: Serie TF Rectus

jos valores de fricción que no solo reducen las pérdidas de presión sino que previenen el depósito de residuos. Una malla de acero inoxidable protege las mangueras de daño externo e incrementa la resistencia a la presión. Igualmente, la seguridad es una prioridad: como tal, la manguera PTFE estándar es, por ello, capaz de soportar presiones de trabajo de hasta 275 bar y ofrece un factor de seguridad de 1:4. Los nuevos enchufes CIP de Rectus Serie 314 están diseñados para asegurar la higiene y la seguridad. Son resistentes a muchos ácidos alcalinos. Los enchufes Clean-in-Place se pueden utilizar en cualquier parte, incluso donde los procesos necesiten llevarse a cabo en condiciones estériles,

como en llenado en tanques en la industria láctea, toma de muestras en la industria farmacéutica o en el transporte de materiales en la industria química. Hechos de acero inoxidable, resisten a la corrosión, carecen de resaltes, con lo que se evita la acumulación de gérmenes o la formación de residuos. La limpieza y esterilización se realiza de manera sencilla, ya que resultan fáciles de lavar. Para este caso, la gama de manguera PTFE de Parker ofrece muchas ventajas: además de su excelente resistencia química, está indicada para gama de temperatura desde -73°C a 232°C. Ofrece la gama más amplia de tecnología de conexión disponible de una sola fuente de suministro.

iPor 3er año consecutivo el encuentro donde se reúnen Responsables de Logística para **mejorar espacios, aumentar la productividad y eliminar errores!**

iir España

Know-how. People. Results.



Optimización de los Sistemas Logísticos de Picking en su almacén

VOICE PICKING

PICKING/KITTING

PICK TO LIGHT

OSR y AGV

CROSS DOCKING

LEAN SUPPLY CHAIN

SGA

CMI

12 Expertos

+ **3** Asesores
Tecnológicos

+ **8** Experiencias
Prácticas

LEROY MERLIN ESPAÑA
RENAULT
ULMA
HEFAGRA
MECA
GRUPO DELFIN
GRUPO LECHE PASCUAL
HELADOS NESTLE
ARUP ESPAÑA
EUROPAC

AQUI Y AHORA, Todas las claves para gestionar su almacén de manera óptima, eficaz e integrada

- > Conozca las **líneas de Picking** en relación al tipo de cliente y de producto
- > Descubra las **tecnologías aplicables** más útiles en cada caso concreto: SGA, DW, BI,...
- > Sepa cómo decidir la **rotación** más adecuada según las características del producto y las infraestructuras disponibles
- > Conozca la manera más útil de gestionar los **procedimientos** y la **plantilla** para ahorrar tiempos
- > Estudie las **herramientas de almacenamiento** y **transporte** que facilitan la dinámica de preparación de pedidos
- > Aprenda cómo realizar **previsiones de demanda** que aseguren el stock necesario

+ de **250** asistentes y **100%** de satisfacción en las convocatorias anteriores

+ Workshop:
Aplicación de RFID en el control de mercancías y productos

29 de Junio de 2011

Madrid, 28 de Junio de 2011

Media Partner



Patrocinadores



Co-patrocinador



¡Infórmese ahora!

902 12 10 15

info@iirpain.com • www.iir.es



Theegarten-Pactec presenta Retrofit, servicios de modernización y reconversión

Theegarten-Pactec pone a punto sus propias máquinas envolventoras de modelos anteriores y ofrece los servicios para su modernización, llamada Retrofit, y reconversión. Ofrece como Servicio OEM (servicio del fabricante original de equipos) la modernización, incluida la comprobación de toda la instalación eléctrica y la sustitución de aquellos componentes mecánicos sometidos a desgaste.

La máquina es adaptada al estado de los requisitos actuales en materia de seguridad. Para que pueda rendir al máximo en su nuevo o renovado entorno de producción, Theegarten-Pactec cuida de que la máquina envolventora se integre perfectamente en los procesos anteriores y posteriores a ella.

La modernización Retrofit aumenta el volumen de la

producción, proporciona un ahorro en el material de embalaje y consigue reducir el consumo de energía. Las instalaciones renovadas suponen una posibilidad, sin tener que realizar nuevas adquisiciones, de probar ideas para nuevos mercados.



Servicio e-commerce de Integra2

La compañía de transporte industrial Integra2 ha puesto en marcha un servicio de entrega a domicilio gourmet a través de Internet. Según datos de la distribuidora, el 54% de los clientes de alimentación industrial que actualmente utilizan a diario su servicio en su transporte utilizan este método de adquisición.

Actualmente, realiza más de 400 entregas domiciliarias concertadas al día con un servicio de pago contrarrembolso 100% garantizado. Además, el servicio incorpora el envío automático de un sms y/o e-mail en el momento de la documentación del envío para alertar al consignatario de la ventana horaria y la fecha de entrega.

Integra2 pertenece a la compañía de transporte industrial a temperatura ambiente y controlada referencia en el sector de la alimentación gourmet. Pertenece al Grupo Logista, operador logístico integral de España y Portugal, y uno de los principales transportistas del sur de Europa.



Entre una persona que no tiene nada que comer y otra para la que comer no es un problema, hay unas horas de diferencia. Donde tú haces cola para el cine, otros la hacen para comer. No coincidir no evita el problema, tan solo lo oculta. **Colabora con los Bancos de Alimentos de España, y conoce otra realidad aunque no sea la tuya.**



Alimentaria.- ¿En qué trabaja AENOR en el ámbito agroalimentario?

David Verano.- La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) trabaja activamente en el sector agroalimentario, ya que es una actividad donde la confianza es crítica.

La oferta global de servicios para los productores primarios, industria agroalimentaria, distribuidores y restauración se basa en la normalización, certificación, inspección y ensayos; en la creación de AENOR Laboratorio para convertirse en el laboratorio de análisis de referencia y en Formación, con jornadas de promoción y difusión de las certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria. Nuestro objetivo es convertirnos en el proveedor integral de servicios.

En el campo de la normalización, actualmente, más de 200 organizaciones pertenecientes a distintos sectores de la industria, la Administración Pública –central y autonómica–, laboratorios, universidades, etc. participan en los diversos comités técnicos de normalización que vienen trabajando en la elaboración de normas españolas para el sector alimentario. Desde su creación, estos comités han desarrollado 370 normas y están trabajando en 70 proyectos de norma. Entre las normas de más reciente publicación se puede destacar, entre otras, la que hace referencia a los métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados; la de Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos; la de producción ecológica de la trucha; las guías de prácticas correctas de higiene para la pesca extractiva y acuicultura; y la serie que se refiere a la producción controlada de hortalizas.

A.- ¿Cuántos certificados ha emitido AENOR en el sector agroalimentario?

David Verano, Gerente de Agroalimentaria de AENOR

Los certificados aportan seguridad, calidad y confianza al sector agroalimentario

Actualmente, la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) ha emitido cerca de 3.200 certificados al sector agroalimentario, que ayudan a las organizaciones a ser más competitivas en ámbitos como la Gestión de la Calidad o Seguridad Alimentaria. Al ser una actividad donde la confianza es crítica, AENOR desarrolla un intenso trabajo en alimentación, que incluye desde normalización, hasta certificación, inspección y ensayos, así como jornadas y cursos de formación.

AENOR ha emitido cerca de 3.200 certificados al sector agroalimentario que apoyan a la competitividad, calidad y seguridad de las organizaciones del sector, contribuyendo a generar confianza. La entidad ofrece un amplio catálogo de certificados que cubre las necesidades del sector, desde la Gestión de la Calidad, hasta la Seguridad Alimentaria, pasando por la Lista Marco de productos aptos para Celíacos. Los certificados de AENOR son los más valorados por toda la cadena alimentaria, ya que sa-

ben que detrás de cada auditoría hay un trabajo serio y riguroso.

A.- ¿Cuáles son los principales certificados en el sector?

D.V.- Por tipos, los más numerosos son los del Sistema de Gestión de la Calidad según la norma ISO 9001, con 1.686 certificados, y los de Seguridad Alimentaria, con casi 1.100 reconocimientos emitidos. La Seguridad Alimentaria ya supone más de un tercio de todos los certificados de AENOR al sector agroalimentario.



La situación del mundo 2011. Innovaciones para alimentar el planeta

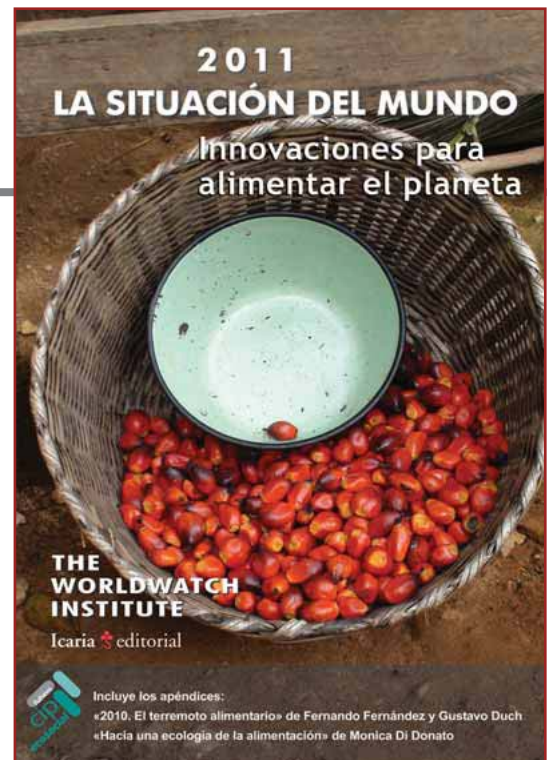
El informe anual del Instituto Worldwatch constituye una hoja de ruta hacia la seguridad alimentaria, describiendo las soluciones, tanto de tecnología punta como de las más rudimentarias que están contribuyendo a reducir el hambre y la pobreza en África. Este libro ofrece una gran variedad de innovaciones agrícolas eficaces y revela varios logros importantes para evitar la pérdida de alimentos, desarrollar la capacidad de adaptación frente al cambio climático y fortalecer la agricultura urbana.

Describe 15 fórmulas sostenibles ambientalmente que han demostrado sus buenos resultados. El objetivo es ofrecer estas soluciones atendiendo a criterios de sostenibilidad, diversidad y conservación de los ecosistemas. Así permitirá orientar a gobiernos, organizaciones civiles y agrarias, y a los ciudadanos en sus esfuerzos por erradicar el hambre y la pobreza. Ha sido traducido a más de 20 lenguas.

El apéndice de la edición en español hace una reflexión sobre el precio de los alimentos y la influencia de la dieta en el medio ambiente. Está formado por dos artículos: '2010. El terremoto alimentario. Causas de la crisis alimentaria y tendencias de futuro', escrita por Fernando Fernández y Gustavo Duch, en el cual, analizan las causas que subyacen en la crisis actual, conformada por la desregulación agraria y el alto precio de los alimentos; el segundo se

titula 'Hacia una ecología de la alimentación. La comida no es solo comida', de Mónica Di Donato, responsable de la editora CIP - Ecosocial. Reflexiona sobre cómo la comida refleja nuestra manera de vivir y convivir con la naturaleza, revisando los estudios que intentan evaluar el impacto ambiental de determinados alimentos y dietas. El libro aborda cuestiones como la ecoagricultura, el potencial nutritivo de las verduras, el aprovechamiento del agua, la investigación y las habilidades de los propios agricultores y de las campesinas, la fertilidad del suelo, la biodiversidad local de los alimentos, la adaptación de los cultivos al cambio climático, la gestión de las pérdidas de las cosechas, la alimentación en las ciudades, la compra de tierras africanas por inversores extranjeros, y la mejora de la producción de los alimentos a través de la ganadería.

'La Situación del Mundo 2011' llega en un momento en el que muchas iniciativas para paliar el hambre y afianzar la seguridad alimentaria mundial pueden aprender de los proyectos ambientalmente sostenibles. Para desarrollar su investigación, el proyecto Alimentando el Planeta de Worldwatch ha tenido acceso a las principales instituciones internacio-



nales de investigación, incluyendo las pertenecientes al Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional. El informe viene acompañado de otros materiales informativos que incluyen documentos de síntesis, resúmenes, bases de datos de innovaciones, vídeos y podcast, disponibles en su página web www.nourishingtheplanet.com.

Según la codirectora del proyecto, Danielle Nierenberg, "La comunidad internacional ha desatendido segmentos enteros del sistema alimentario en sus esfuerzos por reducir el hambre y la pobreza. Las soluciones no pasan necesariamente por producir más alimentos, sino por mejorar los alimentos, el modo en que se procesan y comercializan y el tipo de empresas en las que se invierten".

CIP-Ecosocial
www.cip-ecosocial.fuhem.es

Editor: CIP-Ecosocial (FUHEM), Icaria
Edición: Primera

Nº páginas: 440
ISBN: 978-84-9888-323-7
Precio: 28€



Reglamento (UE) N° 420/2011 de la Comisión Europea

de 29 de abril de 2011

Objeto: Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 30/04/2011

Vigor: Entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Comentarios: Se fija el contenido máximo para los contaminantes en una serie de productos alimenticios.



Reglamento (UE) N° 351/2011 de la Comisión Europea

de 11 de abril de 2011

Objeto: Modifica el Reglamento (UE) n°297/2011, por el que se imponen condiciones especiales a la importación de piensos y alimentos originarios o procedentes de Japón a raíz del accidente en la central nuclear de Fukushima.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 12/04/2011

Comentarios: A raíz del accidente sufrido en la central nuclear de Fukushima el 11 de marzo de 2011, la Comisión procede a aplicar provisionalmente en la UE las mismas tolerancias máximas de radionucleidos en los piensos y los alimentos de Japón, siempre y cuando estos sean más bajos que las tolerancias de la UE.



Decisión de la Comisión

de 14 de abril de 2011

Objeto: Sobre los miembros del Grupo consultivo de la cadena alimentaria y de la sanidad animal y vegetal creado por la Decisión 2004/613/CE.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 15/04/2011

Comentarios: La Comisión ha decidido ampliar el número de miembros de Grupo consultivo, en particular, para incluir algunos sectores no representados. Tras una convocatoria de manifestaciones de interés se han seleccionado otros 9 organismos. Todos los miembros del Grupo consultivo tienen la misma categoría. En total son 45 miembros.



Reglamento de Ejecución (UE) N°310/2011

de 28 de marzo de 2011

Objeto: Modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n°396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 01/04/2011

Europea

Comentarios: Se procede a disminuir los límites de residuos máximos establecidos por el Codex, basados en los usos en terceros países, si dichos Codex son aceptables desde el punto de vista de la seguridad de los consumidores. Antes de que estos límites modificados sean de aplicación y, a fin de que los terceros países y los explotadores de empresas alimentarias puedan prepararse para cumplir los nuevos requisitos que se vayan a derivar de dicha modificación, debe permitirse que transcurra un plazo razonable.



Reglamento de Ejecución (UE) N°304/2011 de la Comisión Europea

de 9 de marzo de 2011

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) n°708/2007 del Consejo sobre el uso de las especies exóticas y las especies localmente ausentes en la acuicultura.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 04/04/2011

Comentarios: Se modifica la definición de "instalación acuícola cerrada" del Reglamento (CE) n°708/2007, a la cual se le añaden características específicas destinadas a garantizar la seguridad biológica de esas instalaciones.



Reglamento de Ejecución (UE) N°344/2011 de la Comisión Europea

de 8 de abril de 2011

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) n°889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n°834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 09/04/2011

Comentarios: Con el fin de garantizar a los consumidores de los productos ecológicos adquiridos de acuerdo con los requisitos establecidos de los regímenes citados antes, se estipula más claramente que solo los operadores que hayan presentado su empresa al régimen de control de la agricultura ecológica pueden utilizar el logotipo ecológico de la UE con fines de etiquetado.



legalimentaria

SID-ALIMENTARIA

No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- Base de datos **Consolidada** con las legislaciones Europea, Española y Autonómicas permanentemente actualizada.
- Nuevo **Buscador** más potente, sencillo e intuitivo.
- **Imprescindible** para cualquier profesional relacionado con la industria alimentaria.

- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.



Cambiar para mejorar

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

legalimentaria
SID-ALIMENTARIA

C/ General Álvarez de Castro -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>



SIL 2011

Fecha: 7-10 junio 2011

Lugar: Barcelona

Asunto: Punto de encuentro de la logística para hacer negocios y contactos en un clima profesional e internacional. Presenta dos nuevas áreas dedicadas a los sectores del E-commerce (SIL e-commerce) y del packaging (SIL Pack). De esta manera, los sectores del Packaging y el E-commerce se sumarán a las áreas de exposición creadas en la pasada edición del Salón, SIL TRANS (Transporte por Carretera) y SIL TECH (Nuevas Tecnologías), así como a las zonas ya tradicionales del SIL.

Información: Meeting y Salones, S.A.U.

Brita Seligmann

Tel.: +34 93 263 81 50

Fax: +34 93 263 81 28

E-mail: sil@el-consorci.com



CIR Berlin 2011

Fecha: 16-17 junio 2011

Lugar: Berlín (Alemania)

Asunto: La novena Convención Internacional para los Conceptos de Servicios Alimentarios reunirá innovaciones internacionales de los restaurantes, conferencias animadas de expertos y profesionales, visitas guiadas de los restaurantes de moda en Berlín, y la celebración de la entrega de premios CIR Foodservice Awards.

Información:

Tel.: +33 (0) 177 929 924

Fax : +33 (0)1 77 92 98 17

E-mail: fblot@infopro.fr

<http://www.cir-foodservice.com/index.html>



Muscats du Monde

Fecha: 30 junio - 1 julio 2011

Lugar: Frontignan la Peyrade

Asunto: Competición internacional de los mejores catadores de vino. Se pretende apoyar las calidades medidas bajo los productores de todo el mundo, dar a conocer la gran diversidad y riqueza, crear un lugar de encuentro entre los profesionales de este ámbito, promover la investigación científica y fomentar todos los eventos que tengan que ver con el vino.

Información:

Fax: 333.85.37.19.83

E-mail: <http://www.muscats-du-monde.com/>

infos@muscats-du-monde.com



Ferias y Congresos



Antioxidants. Biodisponibilité, Métabolomique & Innovation Strategiques

Fecha: 9 junio 2011

Lugar: París (Francia)

Asunto: La undécima conferencia avalada por SFA (Société Française des Antioxydants) acogerá en la capital francesa todas las últimas noticias sobre los antioxidantes y sus beneficiosas características en el cuerpo humano. Numerosos estudios demuestran su poder de prevenir enfermedades crónicas. Sin embargo, existe una falta de métodos de evaluación de la actividad antioxidante que permitan medir el impacto y la eficacia de dichos antioxidantes. Todo ello se debatirá en esta feria.

Información:

Tel: 01.55.04.77.55

Fax: 01.55.04.77.57

E-mail: <http://www.sfa-site.com/?q=node/1440>



SALIMAT 2011

Fecha: 16-19 junio 2011

Lugar: Silleda (Pontevedra)

Asunto: El Salón de Alimentación del Atlántico llega a su 15ª edición con el objeto de ofrecer a los sectores de la alimentación y la gastronomía un efectivo espacio de promoción y negocio. El área de negocio del salón tendrá un papel protagonista, convirtiéndolo en una inmejorable plataforma de comercialización a través de sus Encuentros Internacionales y Nacionales de Compradores.

Información: Beatriz Lareo Tallón

Tel.: +34 986 577 000

E-mail: salimat@feiragalicia.com

<http://www.salimat.es/>



Stevia 2011

Fecha: 23 junio 2011

Lugar: Londres (Reino Unido)

Asunto: La conferencia bianual ofrece la oportunidad a los fabricantes encontrar soluciones para enfrentarse a las actualizaciones tecnológicas y retos de marketing actuales, así como hacer un seguimiento de las indicaciones de la Comisión Europea. Además, habrá charlas de expertos sobre estrategias e innovación en la industria alimentaria.

Información:

Tel.: +44 (0)20 7921 8039

E-mail: <http://www.fi-stevia.com/>



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aislamiento térmico
3. Automatización de procesos
4. Compresores
5. Control de calidad
6. Envasado maquinaria
7. Envase y embalaje
8. Esterilización y control
9. Ingredientes
10. Servicios de Consultoría
11. Sistemas almacenamiento
12. Tratamiento de aguas

Para la contratación de publicidad en esta sección, solicite información contactando con:
Departamento de Publicidad
Tel.: +34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

3. Automatización de procesos



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
 http://www.siemens.es/alimentacionybebidas

1. Accesorios y mobiliario



LEZO, SL



FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mesas de trabajo // bandejas // carros // moldes // recubrimientos en nuestras instalaciones para todo tipo de procesos: alta temperatura y congelación.

Todo disponible en inoxidable

Pol. Ind. 103 - C/ Urune 26-27
 20100 Lezo / Guipúzcoa
 Tel. 943 34 13 33 / Fax. 943 34 04 63
 e-mail: jorge@lezosl.com

4. Compresores



Atlas Copco, S.A.E.
Tfno.: 91 627 91 00
E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com





Evite toda contaminación por aceite

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

www.atlascopco.es

2. Aislamiento térmico

Fabricación de paneles sandwich con núcleo aislante de poliuretano y poliisocianurato para congelación, salas blancas, centros de manipulación, mataderos y otras aplicaciones relacionadas con la industria en general.



HUURRE IBERICA


Panel HI-PIR B,s1,d0


La flexibilidad y la tecnología más moderna para ofrecer la mejor solución en cada caso



Ctra. C65 km 16
 17244 Cassà de la Selva - Girona
 Telf. 972 463 208 - Fax 972 463 085
 Mail huurre@huurreiberica.com

5. Control de calidad





OXOID S.A. part of **Thermo Fisher SCIENTIFIC**

Via de los Poblados, 17
 28033 Madrid
 Tel.: 913 822 023
 Fax: 917 642 222

5. Control de calidad

bioser.com

En Bioser S.A.

le ofrecemos todo lo que necesita para el control de la seguridad alimentaria.



- Medios de cultivo para análisis de microorganismos y aguas
- Control microbiológico por PCR
- Detección e identificación de patógenos
- Detección de residuos y de alérgenos
- Control de higiene de superficies
- Control de temperatura
- Material general y equipamiento de laboratorio
- Seminarios y formación



Bioser

Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com

HANNA
instruments

Instrumentación para la

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Control de temperatura.
- Control de pH.
- Control de la calidad del aceite.
- Control de las aguas de abastecimiento y vertido.
- Laboratorio de Calibración y Certificación.
- Formación y Asesoramiento.

www.hanna.es



902 420 100
info@hanna.es

novasina 

The Art of Precision Measurement

MEDIDORES DE ACTIVIDAD DE AGUA

LA GAMA MÁS COMPLETA



- Exactitud
- Reproducibilidad
- Calibración automática
- Control de temperatura
- Rapidez de la medida
- Robusto y fiable

mathias

C/ Roger de Flor, 293 - 1ª planta 08025-Barcelona
Tel: 93 456 81 00 Fax: 93 207 63 15
comercial@mathiasbcn.com
www.mathiasbcn.com

5. Control de calidad

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Autómatas para el control microbiológico
 - Detección rápida de los patógenos por PCR
 - Sistemas de recuento en tiempo real
 - Mostreadores de aire
 - Trituradores, diluidores gravimétricos
 - Sistemas de control de temperaturas

AES CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company



AES CHEMUNEX España • Pol. Ind. Santa Margarida II
C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
Tél. : +34 93 785 36 27 • Fax : +34 93 784 72 63

6. Envasado maquinaria

COMATEC PACK

LA MÁS ÁMPLIA GAMA DE MAQUINARIA DE ENVASADO

- Envasadoras de campana
- Envasadoras flow-pack verticales
- Envasadoras Flow-pack horizontales
- Termoselladoras manuales
- Termoselladoras de gran producción
- Envasadoras rotativas para productos viscosos
- Envasadoras lineales de gran producción (8.000 tarrinas/hora)
- Envasadoras "Gable top"
- Llenadoras de botellas "PET"
- Termoformadoras para film flexible y semirígido
- Soluciones completas de envasado



COMERCIAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA S.A.
c/ MARIE CURIE, 22 - P.E. "LA GARENA"
28805 - ALCALÁ DE HENARES
MADRID - ESPAÑA
TEL.: 91 882 56 70 / 57 34
FAX.: 91 882 49 12
info@comatecsa.com
www.comatecsa.com

7. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje
alimentación



www.tecnicarbon.com

valencia - madrid - cataluña - país vasco - andalucía - galicia - portugal

  soluciones industriales de embalaje

8. Esterilización y control



STERIBRU

La garantía del líder en esterilización

Data Logger
LOW COST
Autoclaves

21 mm.
9 mm.
22 mm.

FABRICANTES DE AUTOCLAVES DE ESTERILIZACIÓN "STERIBRU"

LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD AL MEJOR PRECIO

TEINCO S.L.
AUTOMATISMOS
INSTRUMENTACIÓN & MAQUINARIA

Manuel Costas Bastos, 38
36317 Candebán
Vigo (Pontevedra)
Telf.: +34 986 373 329
Fax: +34 986 251 217
comercial@teinco.es
www.teinco.es

9. Ingredientes



CHR HANSEN
Improving food & health

Trabajamos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para queso, leches fermentadas, 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
www.chr-hansen.es



ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria

CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico

TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com

AKNOR
ER
IQNet

9. 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



BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosas y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Aromas, saborizantes y colorantes naturales
- Fibras
- Emulsionantes, espesantes, humectantes y desmoldeantes
- Conservantes y acidulantes

Brenntag Iberia
Área Especialidades
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04, Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es, www.brenntag.es



disproquima

Al servicio de la industria de la alimentación
• ADITIVOS E INGREDIENTES •

- AZÚCARES
- EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- MINERALES
- CONSERVANTES
- VITAMINAS
- AMINOÁCIDOS
- PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- Y UN LARGO ETC...

Desde enero 2010,
comercializamos Neotame

C/ Colón, 579 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 TERRASSA (Barcelona)

Delegación Norte:
Tel. Móvil. 609 343 851
Tel. 944 439 229
Fax. 944 438 373

Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

Delegación Centro:
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

e-mail: info@disproquima.com
Delegación Sur:
Tel. 916 595 420
Fax. 916 513 363

9. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



...tenemos el placer de repetir una buena experiencia.

Un mundo cambiante nos obliga a crear para sorprender, satisfacer y fidelizar un público cada vez más exigente. Eurofragance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, inimitables y desconocidos. Revertimos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGANCE
Pol. Ind. La Torre - C/ Portal del Rey 3 - 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baseiredo@nutraceutic.com



10. Servicios de Consultoría

Consultoría de Industrias Alimentarias



MADRID
General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA
Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es




EXBERRY® color realmente natural

- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!

GNT GNT Iberia S.L.
tel. +34 93 3429233
iberia@gnt-group.com



www.gnt-group.com

11. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

Almacenamiento de inflamables según legislación vigente



iNuevo!

Almacenes prefabricados DenSafe.
Resistencia al fuego según nueva norma europea (EN 13501-2).
"En acero, fácilmente trasladables, para colocación en interiores o al aire libre".

DENIOS le ofrece una amplísima gama de productos, un asesoramiento muy competente y el Know-How que sólo posee el fabricante. Solicite ahora de forma gratuita nuestro folleto "Almacenamiento seguro de sustancias peligrosas". Llámenos al **902 88 41 06**

DENIOS
ENGINEERING

www.denios.es

ENGINEERING  EQUIPMENT

Expertos en almacenamiento de sustancias peligrosas

www.denios.es

DENIOS SL. C/ Bari, 31, pol. PLA-ZA. Zaragoza



Martin Bauer Group

Expertise

in Teas, Extracts and Botanicals

Bienvenidos a la unidad de negocio Plantextrakt, uno de los productores líderes mundiales en:

- Extractos de plantas y frutas
- Extractos de Té
- Aromas de Té

www.martin-bauer-group.com

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baseiredo@nutraceutic.com

12. Tratamiento de aguas



Agua, Energía y Medio Ambiente

Oficina CENTRAL
Pol. Industrial El Pilar - C/ Fitero 9
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel. 941 18 18 18 - Fax. 941 18 18 10

DISEÑO Y EJECUCIÓN LLAVE EN MANO
DEPURACIÓN Y REUTILIZACIÓN DE AGUAS
POTABILIZACIÓN DE AGUAS
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS
TRATAMIENTO DE AGUAS DE PROCESO
CONTROL DE LEGIONELLA
GESTIÓN DE FANGOS Y AGUAS
LABORATORIO ACREDITADO
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+I
GESTIÓN DE PRODUCTO QUÍMICO
ASESORAMIENTO TÉCNICO Y AMBIENTAL

Especialistas en Soluciones al Ciclo Integral del Agua

info@aemaservicios.com
www.aemaservicios.com

SIL2011

BARCELONA

*La Logística,
¡Más necesaria que nunca!*



13º Salón Internacional de la Logística y de la Manutención

9º Forum Mediterráneo de la Logística y el Transporte

Del 7 al 10 de junio

Recinto Gran Via de Fira de Barcelona

Barcelona - España



www.silbcn.com



Food

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de
Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

V MURCIA FOOD
24>25 OCTUBRE 2011

Lugar de celebración:

**Antiguo Cuartel de Instrucción
de Marinería (CIM).
C/ Real, nº 3. Cartagena**

áreas temáticas

- Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.**
Alergenos.
Autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control, etc
- Biotecnología.**
Biosensores.
Nuevos Alimentos (probióticos, funcionales...).
Aprovechamiento de subproductos en general, etc.
- Tecnología de conservación.**
Envases activos e inteligentes.
Gases en estado supercríticos
Envases activos y nuevos envases, otros.
- Automatización y control de procesos.**
Monitorización de un proceso, sensores, comunicación, robótica...



INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

mail: food2011@info.carm.es

T.: 968362800 / 968 362812

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood

Es una iniciativa de la
Consejería de Universidades,
Empresa e Investigación.

