

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Tecnologías para Productos Cárnicos

**Aesan
informa**





 **seal**

Iª FERIA de la Seguridad Alimentaria
1ST Food Safety Show

12-14
FEBRERO
FEBRUARY
2013 | **FERIA DE
ZARAGOZA
ESPAÑA/SPAIN**

Simultáneamente con /
Simultaneously with:

farmamaq **cosmemaq**

Organiza / Organized by:



Colaboran / With the support of:





DIRECTOR:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
Alicia Díaz
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
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 Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Ediciones Digitales Integradas, S.L.

DEPOSITO LEGAL: M611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, incluimos un monográfico dedicado al sector cárnico, en el que destacamos que el consumo de carne y elaborados cárnicos supone el gasto más importante en la cesta de la compra de los españoles, por lo que representa un sector muy potente. Este hecho lo demuestra que el consumo de este tipo de productos se ha incrementado un 3% en 2011, lo que supone un porcentaje claramente superior a la media del gran consumo (0,3%). A pesar de ello, la industria debe hacer frente a las nuevas tendencias de consumo y apostar por productos más saludables para reforzar su competitividad.

También les ofrecemos entrevistas con Alejandro Castellanos, Director General de bioMérieux España; Laura Navarro, Directora Técnica del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja; Enric Parera, Director General de ToolsGroup; y Andrés Benezet, Director de I+D+i de ANVISA.

También les ofrecemos un amplio reportaje sobre el primer Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, organizado por ACOFESAL, la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, que reunió a 250 personas en Madrid de diferentes estamentos para debatir los temas más candentes del sector y que, según las palabras de Luis M^a Gallego, presidente de ACOFESAL, en la inauguración del congreso, su objetivo fue "ejercer de centro de confluencia de los conocimientos científicos y tecnológicos en materia de seguridad alimentaria, aplicándolo a la propia industria, y evaluando desde el sector primario hasta el consumidor final. Es necesario que intentemos engranar las tres ruedas que representan la Administración Pública, el consumidor y la industria alimentaria".

Por último, quiero destacar el interesante artículo: "Principales novedades sobre el etiquetado introducidas por el reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor", firmado por Consuelo de Prado Alcalá y M^a Teresa Morales Suárez-Varela.

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, y nuestras páginas en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria>, Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> y LinkedIn <http://www.linkedin.com/company/2541119> le ofrecen cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director



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. 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. 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 Guamis 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

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

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

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. 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

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 (CECOPECA)
Secretario General de ANFACO



	Páginas
Alimentaria Informa	6
AESAN Informa	19
Entrevistas	20
• “BioMérieux es una empresa en constante evolución, que ofrece soluciones realmente novedosas e innovadoras”. Alejandro Castellanos. BIOMÉRIEUX	24
• “Nuestra compañía es experta en gestionar el binomio stock-servicio, buscando los mayores beneficios para nuestros clientes”. Enric Parera. TOOLSGROUP	
Monográfico Sector Cárnico	28
• La apuesta por productos más saludables, clave para el futuro del sector de productos cárnicos en España	
• Entrevista: “CTIC-CITA está comprometido con el desarrollo y competitividad de nuestras empresas y consideramos que la I+D+i es fundamental”. Laura Navarro. CTIC-CITA	
• Entrevista: “El Departamento de I+D+i ha sido una base fundamental en el desarrollo y evolución de la empresa”. Andrés Benezet. ANVISA	
• Caso práctico: UNIT 4 / El Conchel	
• Artículo técnico: “ <i>Inspección y certificación de ibérico</i> ”. Dimas Sánchez Pulido. OCA CERT AGROFOOD	
• Artículo técnico: “ <i>Overcoming the tough challenges in the meat and poultry industry</i> ”. Richard Hebel. EAGLE PRODUCT INSPECTION	



	Páginas
Especial eventos	70
• “El 1 ^{er} Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria reunió a diferentes estamentos para debatir los temas más candentes del sector”.	
Artículos originales	89
• “Principales novedades sobre el etiquetado introducidas por el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor”. Consuelo Prado Alcalá y M ^a Teresa Morales Suárez-Varela	94
• “Aplicación de ultrasonidos de potencia en el pretratamiento y la deshidratación de hortalizas y frutas”. Juliana Gamboa-Santos, Antonia Montilla, Juan Andrés Cárcel, José Vicente García-Pérez y Mar Villamiel	
Innovaciones tecnológicas	104
Actualidad legislativa	118
Leyendo para Ud.....	120
Normalización, certificación y ensayo	121
• “SAT VALLEHERMOSO ha recibido de AENOR los certificados de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000”. AENOR	
Agenda	122
Directorio de proveedores.....	126

El 71% de las empresas exportadoras de la industria de alimentación y bebidas señala que la imagen de los productos alimentarios españoles es “buena” o “muy buena”, debido especialmente a que son percibidos como artículos de “alta calidad”. Así se desprende del estudio “Análisis y Valoración de la Promoción a la exportación alimentaria en 2012”, de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Cajamar y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, aliadas con el fin de impulsar la competitividad del sector.

Los empresarios consideran que el principal obstáculo con el que se encuentran en el proceso de internacionalización de sus productos es la competencia, proveniente sobre todo de los productos italianos y franceses. Aun así, no debemos olvidar que, según las previsiones de FIAB, en el ámbito de la alimentación y bebidas, España estaría en condiciones de superar a Italia en el capítulo de exportaciones en un plazo de cinco años.

Por otro lado, esta competencia, según se desprende de la encuesta, también tiene lugar internamente a la hora de exportar; es decir, entre los propios productos nacionales. Además, entre los obstáculos mencionados se alegan otras cuestiones, como la falta de apoyos institucionales, los elevados costes económicos, o el alto riesgo que debe asumirse. Para Horacio González Alemán, Director General de FIAB, “el sector agroalimentario es uno de los principales embajadores de la marca España en todo el mundo, y así lo confirman la mayoría de las empresas del sector que comercializan sus productos fuera de nuestras fronteras. Es importante que les prestemos el mayor apoyo posible en su actividad, y para ello es fundamental fomentar una actuación conjunta entre instituciones, administraciones y empresas para evitar la dispersión de los

Los alimentos y bebidas españoles tienen cada vez mejor imagen en los mercados exteriores

esfuerzos a causa de la confusión de los mensajes que se perciben fuera de nuestras fronteras”, comentó el representante de la Federación; una afirmación avalada por el 65% de los encuestados, que aseguran que existe descoordinación entre los distintos organismos de promoción de nuestros productos.

Un dato relevante es que el segundo canal que más se emplea para distribuir los productos agroalimentarios españoles en los mercados internacionales es el Gourmet, que cobra mayor relevancia en las ventas en el extranjero (25%) que en España (16%). Por ejemplo, la gran mayoría de tiendas gourmet estadounidenses cuentan con productos españoles, algo que hace años no ocurría. La gran distribución es el primer canal empleado.

Un 59% de las compañías encuestadas reconocen que, hasta el momento, su actividad se ha limitado y no han dado ningún paso más allá de la venta directa del producto, asunto que dejan en manos de empresas distribuidoras. Lo que sí ha aumentado significativamente con respecto a 2011 es la adquisición de fábricas locales, un 24% de las empresas consultadas en la muestra. Por lo tanto, según González Alemán, “aunque sigue siendo la gran asignatura pendiente, las compañías españolas comienzan a dar sus primeros pasos para establecer una presencia más sólida en los principales mercados de destino, entre los que destacan Estados Unidos, Francia, China y Alemania”.

Cabe destacar, además, que a pesar del complejo escenario, el 70% de las compañías tiene previsto aumentar su inversión en promoción exterior e internacionalización.

Distribución geográfica y mercados potenciales

Casi una de cada dos empresas encuestadas (el 47%) apunta que la crisis ha afectado a su estrategia de definición de mercados de destino prioritarios. Su apuesta se centra, sobre todo, en los mercados emergentes, siendo sus principales objetivos China, Brasil e India.

En cuanto a los mercados a los que dirigen sus exportaciones, el 81% de éstos se encuentran en los países europeos, destacando Francia, Alemania y Reino Unido; una tendencia que se ha incrementado con respecto al año anterior, mientras que se han visto reducidas las exportaciones hacia los países del Este. También se han incrementado hacia Asia (especialmente a China), Norte América (sobre todo, Estados Unidos y México) y, en menor medida, hacia el Centro y Sur de América. Por el contrario, según el estudio, las empresas habrían reducido el comercio exterior hacia África y Oceanía con respecto a 2011, si bien sigue la línea ascendente de la actividad exportadora en el entorno mundial.

Se preguntó, además, sobre los países que tienen mayor potencial para los encuestados, entre los que destacan China, EE.UU., Brasil, Rusia, Alemania, Japón y México. Se trata de un dato relevante, ya que los mencionados hace unos años como potenciales son los que han experimentado un mayor crecimiento a posteriori.

El estudio, realizado por la consultora ASM Group, ha contado con la participación de más de 220 empresas españolas, cuyos principales sectores de actividad son el aceite, las aceitunas y el vinagre; los vinos y bebidas alcohólicas; y los productos cárnicos elaborados.

Optimize Your

¿Gran calidad, fantástico sabor y grandes ahorros? Con nuestros ingredientes, usted puede tenerlo todo. Nuestros expertos en formulación le mostrarán cómo nuestro rango de edulcorantes pueden integrarse en sus bebidas nuevas y existentes para producir la bebida ideal. Un producto con menos azúcar, menos calorías y más sabor para sus consumidores; y, menores costos de fabricación para usted. ¿No cree que debería optimizar sus bebidas? Infórmese mejor en www.yourdrinksolutions.com



Como resultado de nuestro patrimonio, en Tate & Lyle comprendemos como edulcorar mejor que nadie. Nuestro equipo de expertos de Beverage OPTIMIZE™ elegirá la combinación exacta de ingredientes para sus productos, con el fin de reducir sus costos y aumentar sus márgenes.



Por lo tanto, formule sus bebidas con Tate & Lyle – y no dude que cada gota le ahorra dinero. Póngase en contacto con nosotros ahora mismo en yourdrinksolutions@tateandlyle.com

our ingredients – **your** success

TATE & LYLE



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

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO





3M, compañía que apuesta por la innovación responsable, dispone de diferentes sistemas de detección de patógenos y toxinas en los alimentos, que permiten evitar intoxicaciones. Entre ellos, se encuentra el ‘Sistema de Detección Molecular’ desarrollado por el Departamento de Seguridad Alimentaria, especializado en la ayuda a la industria de alimentos y bebidas para optimizar la calidad y la seguridad de sus productos y proteger al consumidor.

El “Sistema de Detección Molecular” es uno de los equipos más innovadores de 3M, que permite analizar una gran variedad de alimentos y muestras ambientales relacionados con el procesamiento de alimentos. Su uso garantiza la baja incidencia de falsos positivos y es mucho más rápido que la mayoría de este tipo de sistemas, ya que es capaz de analizar varios conceptos de patógenos.

Tras la validación para ensayos de *Salmonella* y *E.coli* en muestras de alimentos, Seguridad Alimentaria de 3M confirma la Certificación AOAC-PTM para el ensayo de *Listeria spp.* para pruebas ambientales. Según Ignacio Díaz, Responsable de Seguridad Alimentaria, “esta certificación es un reconocimiento más al duro trabajo que estamos realizando para ampliar nuestros servicios y garantizar una total seguridad a los consumidores. Casos como el reciente brote de *E.coli* en la Unión Europea demuestran la gran importancia de los

El ‘Sistema de Detección Molecular’ de 3M, un método eficaz y fiable para la detección de patógenos

métodos de detección de patógenos y sus beneficios”.

La Listeria, un patógeno que puede causar enfermedades como la Listeriosis

La Listeria es un patógeno presente en los alimentos que puede llegar a causar la Listeriosis, una infección que se presenta entre 2 y 30 días después de haber ingerido alimentos contaminados. La transmisión puede darse tanto a través de alimentos crudos, como de alimentos procesados o fabricados a partir de leche no pasteurizada. Una de las características de la Listeria es que puede “crecer” incluso a baja temperatura en alimentos que se encuentran en el frigorífico, algo poco común en bacterias y patógenos, razón por la cual su detección precoz es aún más importante.

Resultados más rápidos y precisos gracias al “Sistema de Detección Molecular”

Respondiendo a las necesidades del mercado actual, el “Sistema de Detección Molecular” se basa en una combinación de tecnologías que proporciona resultados de manera más rápida y precisa que muchos otros métodos de detección de patógenos, siendo, además, más sencillo de

usar, lo cual supone un ahorro de tiempo importante para los profesionales que lo utilizan en su día a día. Para el ensayo fueron evaluadas con el “Sistema de Detección Molecular” de 3M superficies contaminadas de manera artificial con Listeria. Los resultados obtenidos se compararon con el método de referencia correspondiente a la “Food and Drug Administration” de Estados Unidos, así como con los métodos del “Departamento de Agricultura de Seguridad e Inspección de los Alimentos”. En ambos casos, no se observaron diferencias estadísticas entre los resultados de los métodos de referencia y el “Sistema de Detección Molecular” de 3M, confirmando así su efectividad.

Tras obtener la certificación AOAC-PTM, y las validaciones para la detección de *Salmonella* y *E.coli*, Seguridad Alimentaria de 3M sigue apostando por su innovador “Sistema de Detección Molecular” y está en pleno proceso de ampliación de validaciones para ensayos de detección de patógenos y bacterias en alimentos (AOAC-OMA, AFNOR), con el objetivo de ofrecer los mejores servicios a los laboratorios y la mayor seguridad para los consumidores.

sojet® **jet**
Fabricante de sistemas de higiene y dosificación

Tenemos la higiene como estandarte

Estamos a su entera disposición



www.sojet.pt



Ahorro de un 30% en el consumo de agua

Buscamos socios de negocio

Nuevas enzimas FIBERline™, de DuPont™ Danisco

DuPont Nutrición y Salud responde a la necesidad de soluciones de panificación capaces de crear un pan rico en fibra más aceptable para el gran consumo. Los avances más recientes en la tecnología de enzimas han creado oportunidades viables para superar las desventajas organolépticas más comunes y producir un pan blando y de alto volumen con propiedades insuperables en cuanto a la conservación de la frescura, además de una etiqueta que genere más confianza en el consumidor.

El nuevo complejo enzimático FIBERline™ de la gama de ingredientes de DuPont™ Danisco® se encuentra en el epicentro de las soluciones enzimáticas que están desterrando las antiguas percepciones acerca de que el pan rico en fibra resultaba demasiado seco, duro y poco atractivo para la mayoría de los consumidores.

En los panes de harina integral, de grano entero y con fibra añadida, FIBERline™ ha demostrado una capacidad excelente a la hora de reforzar la estructura del gluten y ralentizar el proceso de enramamiento, dos factores esenciales para una alta calidad organoléptica. El pan rico en fibra consigue un volumen, una elasticidad y unas cualidades de conservación de frescura similares a los del pan blanco tradicional, que sigue siendo la elección predominante entre los consumidores europeos.

La fuerza de FIBERline™ estriba en que pone a las panificadoras en situación de responder a la demanda de productos con una etiqueta más "limpia", ya sea a través del uso de enzimas en sus formulaciones o sustituyendo el ácido ascórbico convencional por extracto de acerola, sin alterar el volumen ni la forma del pan. Las panificadoras también tienen la opción de utilizar emulsionantes junto al complejo enzimático para conseguir una calidad organoléptica aún mejor que la alcanzada solo con enzimas en el pan rico en fibra.

"La única forma de animar a los consumidores a ingerir más fibra es elevar la calidad organoléptica de los alimentos ricos en fibra. Esto es precisamente lo que FIBERline™ consigue en el pan rico en fibra, al tiempo que ofrece la opción de reducir el número de ingredientes de las etiquetas", asegura Anne Host Stenbak, responsable de Marketing Industrial de la compañía.

Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

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

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

MADRID

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

BARCELONA

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

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 213 404 500





www.castaliaobragrafica.com

regalos con arte

www.vicentechumilla.com

PINTURA
GRABADO
ESCULTURA





La secretaria general de Sanidad y presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Pilar Farjas, ha firmado un acuerdo de colaboración con el rector de la Universidad de Vigo para dotar de una Dirección Científica al Laboratorio Europeo de Referencia en Biotoxinas Marinas, ubicado en la misma ciudad.

Se trata de un paso más en la colaboración entre ambas instituciones, que permitirá potenciar los beneficios que el entorno investigador y docente de excelencia de la Universidad de Vigo aporta a este laboratorio. Asimismo, el convenio refuerza al laboratorio ante las instituciones europeas, al dotarle de la experiencia académica y científica en el campo de las biotoxinas marinas en la universidad. A la vez, esta gestión afianza la buena imagen del sector pesquero español, y su posición de liderazgo en los mercados europeos e internacionales.

La Universidad de Vigo se encargará de la dirección científica del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas

El laboratorio de Biotoxinas Marinas, que este mismo año fue trasladado al campus de la Universidad de Vigo, es uno de los 26 laboratorios de referencia en el campo de los alimentos en toda la Unión Europea. Estos centros resultan imprescindibles dentro del sistema de seguridad alimentaria europeo. En concreto, dan soporte a los laboratorios nacionales de control oficial de los distintos Estados miembros. La Comisión Europea, además, exige que los directores de todos los laboratorios de referencia (44 en total) cuenten con un prestigio científico reconocido in-

ternacionalmente. El de las biotoxinas marinas es un ámbito muy especializado, pues en él confluyen disciplinas como la Química Analítica y la Biología. De ahí la importancia de contar con el soporte de una institución académica especializada. Entre sus funciones, se incluyen las siguientes:

- La puesta a punto de métodos analíticos y su armonización.
- La formación de los profesionales de la red europea de laboratorios de referencia.
- Prestar el apoyo científico que la Comisión Europea demande.



La Comisión financia, con 300.000 euros anuales, una tercera parte del coste total del laboratorio. Este centro es el único que depende del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y es clave estratégicamente para nuestro país, que es el primer productor de moluscos dentro de la Unión Europea. El cultivo en España representa casi el 40 por ciento del total de la UE y más del 20 por ciento mundial. Dentro de nuestro país, Galicia es la principal Comunidad Autónoma productora, con cerca del 95 por ciento de la producción total nacional.



Entrevista a Alejandro Castellanos, Director General de bioMérieux España



Alimentaria.- ¿Nos puede dar una visión global de la compañía: divisiones, número de empleados, países en los que está presente...?

Alejandro Castellanos.- bioMérieux es una multinacional de origen francés, líder en el sector del diagnóstico microbiológico a nivel mundial.

Fundada por Alain Mérieux en 1963, cerca de la ciudad de Lyon, actualmente emplea a más de 7.000 personas y está presente en 133 países a través de 40 filiales y una extensa red de distribuidores autorizados, con una facturación de alrededor de 1.500 millones de euros en el año 2011.

Contamos, además, con centros de producción en Europa, América del Norte y del Sur, Australia y Asia. En bioMérieux España nos sentimos muy satisfechos de contar en Tres Cantos (Madrid) con una de las fábricas más modernas en términos de innovación y productividad.

Un dato muy importante y muy valorado en los dos sectores en los que trabajamos es que invertimos en I+D alrededor de un 11% de nuestra facturación, en 16 centros de I+D a nivel mundial y con cerca de 1.000 especialistas dedicados a ello.

Tenemos dos ámbitos de actuación claramente diferenciados: el clínico y

“BioMérieux es una empresa en constante evolución, que ofrece soluciones realmente novedosas e innovadoras”

La División de Industria de bioMérieux está fuertemente implicada en la contribución a la mejora de la salud y trabaja para ofrecer las mejores soluciones de diagnóstico que permitan garantizar el control de calidad de alimentos y la seguridad de los consumidores.

el industrial. Nuestra misión es contribuir a la mejora de la Sanidad Pública en todo el mundo a través del diagnóstico *in vitro*.

Alimentaria.- ¿Qué supone el sector alimentario en el total de la empresa?

Alejandro Castellanos.- Nuestra actividad industrial propone soluciones específicas para el control microbiológico en empresas alimentarias, farmacéuticas, cosméticas y veterinarias en España. Nuestro volumen de negocio en el sector alimentario representa alrededor de un 24% sobre las ventas totales de la compañía.

Alimentaria.- Con qué aplicaciones alimentarias cuentan, tanto en el campo de la seguridad como el de la calidad?

Alejandro Castellanos.- La División de Industria (bioMérieux Industry) está fuertemente implicada en contribuir a la mejora de la salud y, por ello, trabajamos para ofrecer las mejores soluciones diagnósticas que permitan garantizar el control de calidad en los alimentos y, por tanto, la seguridad de los consumidores.

En el campo de la seguridad alimentaria, bioMérieux dispone desde aplicaciones manuales para el control microbiológico tradicional, hasta sistemas como el VIDAS®, para la detección automatizada de patógenos.

Desde 1992, más de 300 industrias alimentarias y laboratorios públicos y privados en España han confiado en VIDAS® para garantizar la seguridad de sus productos, determinando la ausencia de los principales patógenos alimentarios.

VIDAS® es un equipo que se constituye como una plataforma para la innovación, sobre la cual se han ido implementando mejoras y nuevas tecnologías en los reactivos, para dar respuesta a las necesidades cambiantes del sector. El resultado, en la actualidad, es una amplia gama de protocolos que combinan a la perfección fiabilidad, sencillez, rapidez y mínima manipulación.

Con respecto a la calidad alimentaria, la industria agroalimentaria realiza de modo rutinario recuentos de flora microbiana, que indican la calidad microbiológica del proceso de producción en su totalidad, empezando por las materias primas y terminando en



Los productos cárnicos representan el 18% de la cesta de la compra de los españoles, según los datos presentados por Nielsen en el último Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados, que se celebró en Lleida el pasado mes de febrero.

El consumo de este tipo de productos se ha incrementado un 3% en 2011, lo que supone un porcentaje claramente superior a la media del gran consumo (0,3%). Según el analista de Nielsen, Roberto Butragueño, “en cuatro años, el vacuno ha pasado de ser la primera a la tercera familia en valor de ventas, creciendo sustancialmente el pollo y otras variedades”. Este incremento se centra, principalmente, en el pavo (+38%), la carne preparada (+11%), las hamburguesas (+7%) y el conejo (+9%). Con respecto a los canales de venta, el comercio tradicional sigue siendo muy importante, especialmente en el caso de la carne fresca, si bien pierde peso ante el continuo crecimiento del supermercado.

Por su parte, la consultora Kantar Worldpanel mostró en este encuentro las nuevas tendencias y desafíos que tiene ante sí el sector cárnico de nuestro país, destacando que “la salud, el placer y la conveniencia son elementos fundamentales para llegar al nuevo comprador inteligente”.

Asimismo, se destacaron las oportunidades que brinda la internacionalización como elemento dinamizador del mercado, de la mano de Paloma Escorihuela, responsable del Departamento de Alimentos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), quien destacó que el 77% de las exportaciones de este sector se realiza a países de la Unión Europea y que “ocupa el tercer lugar de los productos más exportados”. Además, alentó a la industria a “lanzarse a vender fuera y, para ello, buscar los mercados sensibles”.

Sector cárnico en España

Las carnes y el ganado alcanzaron en 2010 un valor de 9.289,7 millones

La apuesta por productos más saludables, clave para el futuro del sector de productos cárnicos en España

El consumo de carne y elaborados cárnicos supone el gasto más importante en la cesta de la compra de los españoles, por lo que representa un sector muy potente. A pesar de ello, la industria debe hacer frente a las nuevas tendencias de consumo y apostar por productos más saludables para reforzar su competitividad.

de euros, equivalentes al 73,3% del valor de la producción animal y al 23,6% de la producción total de la rama agraria, tal y como recoge el informe “Alimentación en España 2011”, publicado por Mercasa.

Un año más, los resultados económicos de 2010 fueron peores que los de 2009 debido a que los precios experimentaron una caída del 1,5% y a pesar de que la cantidad producida aumentó un 0,4%.

Por su parte, en la Unión Europea la producción animal (incluida la leche y otras producciones) experimentó en 2010 un aumento en volumen del 0,4% y un incremento de los precios del 2%.

El valor de la producción cárnica europea supera los 46.000 millones de euros, equivalentes a más del 60% del valor de la producción animal y a más del 20% de la producción de la rama agraria.

Analizando la estructura de la producción cárnica española en 2010, se observa que la de porcino supone el 47,9% del total, la carne de vacuno el 20,7%, la de aves el 19,8%, las de ovino y caprino el 8,3%, la carne de

conejo el 2,17% y la de equino el 0,9%.

Respecto al año pasado, se observa en 2010 una mejora de las posiciones del porcino y la avicultura frente a una pérdida de peso del vacuno de carne.

En la UE, la distribución por especies muestra que el primer lugar está ocupado por la carne de porcino (55%), seguida por aves (28%), vacuno (19%), ovino (3%), conejos (1,5%) y caprino (0,5%).

Carne de vacuno

El sector de vacuno de carne español representó, en 2010, el 15,2% de la producción final ganadera y el 4,9% de la producción final agraria, porcentajes inferiores a los del año 2009. La cantidad de carne producida descendió un 1,4% y el precio de la misma un 4,5%, por lo que el valor obtenido por estas producciones se elevó a 1.930,2 millones de euros expresados en valores corrientes, según Mercasa.

A finales de 2010, el censo vacuno en España ascendía a 5,83 millones de animales (un 9,4% más que un año



2010 se estimó en 4,35 millones de aves, un 28% más que en 2009, año en el que el censo se redujo. Por el contrario, la producción de carne de broilers alcanzó 1,08 millones de toneladas, un 2,25% menos que en 2009.

La estructura de la producción de broilers en España está condicionada por la existencia de varias integradoras importantes y otras muchas de menor tamaño que operan con unas 5.000 explotaciones avícolas, "criadoras" de pollos, las cuales se encargan del cebado de los broilers por cuenta de las empresas integradoras que les suministran pollitos, piensos y les recogen los broilers con tamaño y peso estandarizados.

Aparte de las integradoras existen unas 50.000 explotaciones que operan por su cuenta y entregan su mer-

cancía en los denominados "mataderos libres".

Al empezar el año, había en España 13.936 explotaciones, de las cuales el 65% eran de pollos, el 7% de perdices, el 6,6% de pavos y el 6% de palomas (el resto eran explotaciones de otro tipo de aves). Es de destacar que, en 2010, el número de explotaciones bajó de las 14.000, especialmente por el descenso registrado en las granjas de pollos.

El precio medio del pollo se situó en 155,96 euros/100 kg, con un descenso del 1,65% con relación al año 2009.

Con respecto al comercio exterior, en 2010 se importaron 195.120 toneladas, un 5% más que en el año anterior, entre compras a países terceros (las menos) y compras intracomunitarias (que aumentaron un 7%). Por

su parte, se exportaron 139.220 toneladas, con un incremento de cerca del 27% respecto a un año antes, cuando las ventas exteriores fueron menores. En la Unión Europea, el censo medio de reproductoras de carne en la UE se cifra en unos 37,7 millones de aves en 2010, un 3% más que en el año anterior. Los principales Estados miembros fueron Francia, Polonia, Reino Unido, España y Holanda.

La producción de carne de pollo comunitaria en 2010 se estima en 9,2 millones de toneladas, según datos facilitados por la Comisión Europea, que constata un incremento de la producción del 2,79% respecto al año anterior. Los principales productores fueron Reino Unido, España, Francia, Polonia, Alemania, Italia y Holanda. En la Unión Europea, el sector avícola representa aproximadamente el 5%

¿ESTÁ SEGURO DE TOMAR LAS MUESTRAS CON LAS ESPONJAS ABRASIVAS QUE MARCA LA LEGISLACIÓN?



BioSer

- Esponja celulósica exenta de biocidas para mejor recuperación de microorganismos
- Esterilizadas con radiación gamma
- Permite la toma de muestra de manera aséptica



que representó el 0,2% de la producción final agraria y el 0,6% de la producción animal total. En este año, el volumen de carne producido por el sector se incrementó un 0,2% respecto a 2009 y el precio lo hizo en un 4,2%.

Al acabar el año había en España 149.060 explotaciones equinas (caballos y mulos), más de 11.000 por encima del año anterior. Andalucía, con el 43%, era la región con un mayor número de explotaciones.

El censo de animales también volvió a crecer en 2010, superando las 654.430 cabezas, de las cuales un 33% se encontraba en Andalucía, un 10% en Castilla y León y un 7% en Extremadura.

En el año 2010 se sacrificaron 30.700 animales y la producción de carne se situó en 6.360 toneladas (casi 500 toneladas más que en el año anterior).

Cataluña y la Comunidad Valenciana destacan claramente sobre las demás en la producción de este tipo de carne. Gran parte de los cebaderos y mataderos especializados se encuentran en estas comunidades, que sacrifican ganado procedente de todo el país y, especialmente, de las regiones productoras de potros del norte de España.

En 2010, se importaron 890 toneladas de carne y despojos y se exportaron 3.600 toneladas. Aunque la balanza comercial tuvo un saldo positivo, en el pasado año descendieron considerablemente tanto las importaciones como las exportaciones. Italia fue el principal destino de las exportaciones españolas.

Por otro lado, también hay cierta producción de carnes "exóticas", entre las que destacan las de cocodrilo, canguro o antilope. Otra carne que tiene ya una clientela estable, si bien reducida, es la carne de avestruz, de la que ya existe producción en España (unas 1.000 toneladas). Los elevados precios de esta carne han impedido la esperada expansión del

correspondiente mercado en nuestro país, según Mercasa.

Asimismo, dentro de la producción avícola española hay numerosas explotaciones dedicadas a la cría de pavos, patos, perdices, codornices, palomas, pintadas, etc. La producción de este tipo de carnes es minoritaria, pero cumple su función de abastecimiento de la demanda.

De todas estas producciones, es la de pavo la que más aporta al conjunto, con cerca de 25.000 toneladas de carne al año. Además de contar con la producción nacional, para abastecer el consumo se importan unas 125.000 unidades vivas de la Unión Europea, de las cuales la mitad entra en el período prenavideño. Asimismo, se importan 35.000 toneladas de carnes de pavo ya faenadas. Por su lado, la producción comunitaria de carne de pavo en el año 2010 ascendió a 1,7 millones de toneladas. El principal país productor es Francia, seguido por Alemania, Italia, Polonia, Reino Unido y Hungría.

Productos de casquería y derivados de la carne

El mercado de los productos de casquería y derivados de la carne registra en nuestro país unas tasas de crecimiento interanual que superan el 10% y alcanza ya los 540 millones de kilos, por un valor que se sitúa por encima de los 1.600 millones de euros. La crisis de las "vacas locas", que tuvo lugar a principios de la década pasada, parece encontrarse superada y el sector ha recuperado buena parte del terreno perdido, mostrando unas muy positivas perspectivas de futuro. Se considera que el sector proporciona empleo a unos 25.000 trabajadores y que existen en nuestro país alrededor de 15.000 puntos de venta y en torno a unas 3.000 empresas productoras y comercializadoras de casquería y derivados de la carne, muy a menudo de pequeñas dimensiones. Los

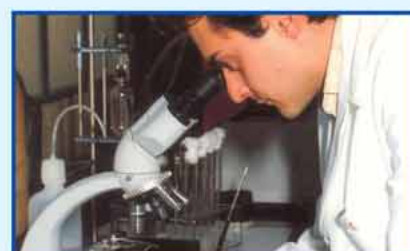
CALIDAD FIABILIDAD TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a su Alcance





mentan las ventas de salchichas cocidas, del bacón y de los fiambres de pavo.

Jamón curado

Mercasa asegura que resulta difícil proporcionar cifras ajustadas acerca del mercado de jamones y paletas curadas (de cerdo blanco e ibérico), pero puede afirmarse que, en total, rondan las 143.000 toneladas, por un valor que se acerca a los 1.881 millones de euros. Estas cifras indican reducciones interanuales del 3,8% en volumen y del 5,8% en valor.

Los jamones y paletas de cerdo blanco representan el 74,6% del total en volumen, mientras que, en valor, su porcentaje se reduce hasta el 63,2%. Los jamones y paletas de cerdo ibérico suponen los restantes 25,4% en volumen y 36,8% en valor. Los elabo-

rados comercializados bajo la Norma de Calidad del cerdo ibérico llegaron a 5,16 millones de jamones y algo menos de 5,1 millones de paletas. Durante los dos últimos años, este sector ha pasado por una difícil situación, caracterizada por la crisis de los márgenes comerciales, la caída de los precios y una cierta reducción de las demandas internas. Esta crisis ha afectado a la mayoría de los fabricantes de elaborados cárnicos de nuestro país, ya que el jamón supone el 34% de todo su volumen de negocio. Por el contrario, las exportaciones han aparecido como la principal vía de recuperación de este sector, con un comportamiento muy positivo. Durante 2010 se vislumbraron los primeros síntomas de recuperación, ya que se redujeron las existencias almacenadas, comenzaron a recupe-

rarse los precios y se percibió una cierta reactivación de las demandas. La cotización del jamón en sangre aumentó durante 2010 en un 5,9%, mientras que el precio de los jamones que salieron al mercado registró una disminución promedio del 2,2%.

Previsiones a nivel mundial

Durante 2012 y 2013, tanto en Europa como en el resto del mundo, el sector cárnico se verá afectado por las condiciones de oferta, con una disponibilidad limitada y precios altos, según un informe publicado por la Dirección General para la Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea. El impacto de la sequía en diferentes regiones del mundo, y especialmente en EE.UU. durante el primer semestre de 2012, ejerció una importante presión sobre el suministro.



La solución más natural para la reducción de sodio

La sal juega un papel clave en la retención de agua, el sabor y el crecimiento bacteriano de una gran variedad de productos cárnicos y avícolas. La simple reducción de la cantidad de sal de un producto puede tener un efecto adverso en cuanto a la calidad y estabilidad del mismo. Purac ofrece soluciones que permiten una reducción de hasta el 40% en el contenido de sodio sin que esto afecte la calidad del producto.

PURASAL® HiPure P Plus permite mantener o alargar la vida útil del producto, al reducir la cantidad de sal.

Se trata de una formulación altamente concentrada de lactato de potasio, con un impacto mínimo sobre el sabor.

PuraQ® Arome NA4 está diseñado para acentuar las notas de sal y carne en los productos cárnicos y avícolas.

Al mismo tiempo, PuraQ® Arome NA4 permite a los fabricantes compensar la pérdida de actividad de agua y declararlo en la etiqueta como "aromatizante natural".

Para más información, visite: www.purac.com/meatandpoultry



Montmeló (Barcelona) Spain
T: +34 93 568 63 00
F: +34 93 568 39 55
Email: psp@purac.com
www.purac.com



C/Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04
F: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerrequisitos.
- 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 Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

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

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 213 404 500





Fisiología y Toxicología de la Universidad de Navarra, ha estudiado cómo elaborar alimentos cárnicos con cualidades nutricionales añadidas, como el ácido graso omega-3, y la disminución de otros componentes que pueden ser más dañinos, como las grasas saturadas.

El trabajo, que ha formado parte de su tesis doctoral, se ha centrado en los productos derivados del cerdo, como el jamón y los embutidos. En colaboración con la Universidad de Gante (Bélgica), el investigador ha obtenido productos cárnicos con elevado contenido en omega-3, modificando la dieta de los cerdos ibéricos. “A través de los piensos, hemos introducido fuentes de omega-3 para equilibrar la excesiva presencia de algunas fracciones de ácidos grasos, saturados o poliinsaturados omega-6, consecuencia estos últimos de una dieta rica en fuentes vegetales”, ha explicado el autor.

Esto ha sido posible al añadir a los piensos aceite de lino, alga o pescado, que pueden ser fijados en los animales y, por lo tanto, en los productos cárnicos derivados, de modo que pasan a nuestra dieta. De

hecho, la legislación europea permite denominar estos alimentos como “fuente de ácidos grasos omega-3”.

Asimismo, en la investigación también se reformularon los productos cárnicos para lograr embutidos crudos-curados con un alto contenido en selenio, yodo y ácidos grasos omega-3, como el decosahexaenoico, al mismo tiempo que se mantenían las cualidades de sabor, aroma, etc. del producto. “También diseñamos y evaluamos de forma satisfactoria embutidos con menos sodio y mayor contenido en omega-3. Esto fue posible al modificar los ingredientes durante la producción. Por ejemplo, sustituyendo el tocino por una disolución elaborada con emulsificante, agua y aceite, de modo que mejoramos el propio proceso de fabricación del producto”, aseguró.

Por otro lado, el investigador, que se ha integrado en el Departamento de I+D de la empresa Viscofán, incorporó en su estudio la búsqueda de nuevos extractos vegetales que se puedan utilizar como estabilizantes de los productos cárnicos. Este fue el caso de las hojas de borraja, cuya capacidad antioxidante es mucho mayor que la de los tallos, que es la par-

te que habitualmente se come. “La estabilidad oxidativa que aporta a los embutidos crudos-curados lo convierte en una fuente económica y eficaz para la industria cárnica”, subrayó Mikel García-Íñiguez de Ciriano.

Salchichas tipo “Frankfurt” más sanas

Por su parte, un grupo de investigadores de la Universidad de Girona han propuesto sustituir dos ingredientes comunes en la fabricación de salchichas cocidas, el polifosfato y el casinato, por plasma obtenido a partir de la sangre de cerdo. La ventaja, según ellos, es doble: se obtienen salchichas de tipo “Frankfurt” más saludables y con unos costes de producción más reducidos.

El grupo de investigación en Tecnología Alimentaria del Instituto INTEA de la Universidad de Girona (UdG) ha publicado un artículo en la revista Meat Science titulado “Porcine Plasma as Polyphosphate and Caseinate replacer in Frankfurters”, que propone una solución para producir salchichas cocidas más saludables y, al mismo tiempo, con unos costes más reducidos. Encabezada por la investigadora Carmen Carretero, este estudio se



ANALIZA
calidad

Seguridad Alimentaria - Medio Ambiente

visite nuestra web
www.analizacalidad.com

Burgos, Madrid, Zamora, Valladolid, Salamanca, Cáceres, Barcelona, Murcia, Córdoba



butido y colgado de productos cárnicos curados sin tripa, que permite prescindir de la tradicional tripa utilizada hasta ahora, siendo ésta sustituida por una cobertura de alginato, la cual, y mediante la simultánea colocación de cordel, permite colgar los productos curados para la fase de secado y maduración final.

Este innovador proceso permitirá al procesador cárnico:

1. Ahorro económico importante de tripa.
2. Sustitución de la tripa por una cobertura de alginato apta para el consumo.
3. Ahorrar en el proceso de pelado de los embutidos antes del loncheado.
4. Obtener productos de calibre uniforme sin necesidad de tripas artificiales.
5. Producir productos curados con nuevos formatos y sabores.
6. Aumentar la seguridad alimentaria.

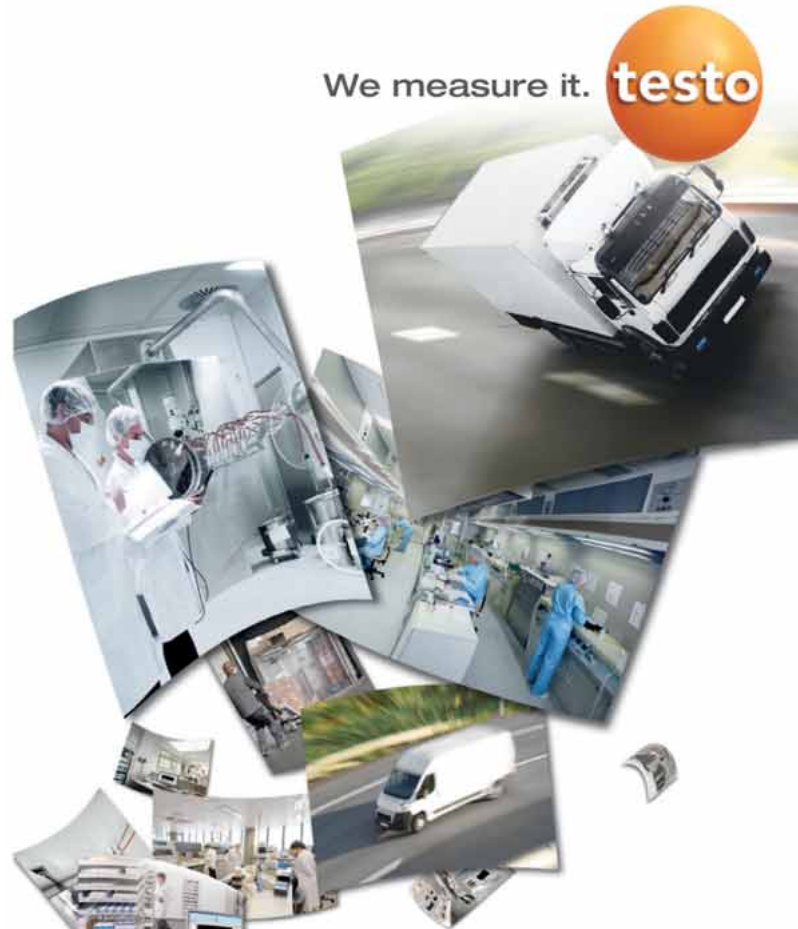
La nueva tecnología de embutido y colgado de productos cárnicos curados sin tripa, fue presentado al sector cárnico nacional e internacional en el marco de la última edición de la Feria Bta (Barcelona), uno de los eventos más importantes del sector cárnico mundial, y es fruto de la colaboración estratégica llevada a cabo durante los últimos dos años entre las empresas SIA, fabricante de maquinaria para la industria cárnica y alimentaria desde 1960, Motocono, ingeniería dedicada al diseño y fabricación de maquinaria desde 1978 y el centro del IRTA de Monells, Girona, centro europeo líder de Investigación en Tecnología de la Carne.

La colaboración entre un instituto de investigación, una ingeniería y una empresa, uniendo sus fuerzas para desarrollar este nuevo proceso de embutido y colgado de productos cárnicos curados sin tripa, se ha centrado en la cooperación específica en sus correspondientes campos de actividad especializada: el IRTA, como propietario de la patente internacional del innovador proceso, ha efectuado toda la investigación de base y aplicada; mientras que SIA y Motocono han colaborado conjuntamente en el desarrollo de la ingeniería y diseño, siendo la primera la propietaria de la licencia para la comercialización a nivel mundial.

La dieta con cebada mejora la calidad del jamón

La utilización de cebada al final del periodo de cebo de los cerdos reduce el coste de producción y mejora la calidad de jamones y lomos. Investigadores de las universidades Politécnica de Madrid, Complutense de Madrid y de Zaragoza así

We measure it. **testo**



Todo bajo control:

Testo Saveris™ documenta los valores de medición sin interrupción – de la producción a la farmacia

La adquisición de datos nunca fué tan flexible y sencilla como hasta hoy. Porque ahora, usted monitoriza y documenta la temperatura de medicinas, vacunas o muestras sanguíneas desde su producción hasta su conservación y su transporte. De esta forma, usted puede controlar su calidad en todo momento y cumplir con los requisitos del 21 CFR Parte 11. El sistema **Testo Saveris™** se amplía con nuevas capacidades para adaptarse a aplicaciones móviles y facilitar así la toma de mediciones. Consulte las nuevas prestaciones del sistema en nuestra página web www.testo.es/saverismovil



Solicite información a:

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

además, un doble interés, “por una parte permitiría aprovechar productos que de otra manera serían únicamente residuos, con la importancia que este tema presenta desde un punto de vista medioambiental y, por otra parte, reduciría el coste de la raciones”, destaca Manso. Este nuevo trabajo se financiará a través de un proyecto concedido dentro del Plan Nacional de Investigación y de la Consejería de Educación.

Asimismo, mediante el convenio suscrito recientemente con la Diputación de Palencia, se promoverá también el desarrollo de estrategias de alimentación del ganado ovino lechero de raza churra. El objetivo final del trabajo es integrar la información obtenida y elaborar conclusiones que permitan realizar recomendaciones concretas para optimizar los sistemas de alimentación del ganado ovino lechero de Castilla y León. Para ello, durante cinco meses se realizará un nuevo experimento con 48 ovejas de raza churra de la granja que la Diputación de Palencia posee en Allende del Río.

¿Puede el estado emocional del cerdo afectar a la calidad de su carne?

Pero no solo los cambios en la alimentación de los animales supone mejoras en la calidad de la carne. Desde hace un tiempo, se viene apostando por mejorar el bienestar de los animales para lograr incrementar la calidad final de la producción. Un nuevo proyecto liderado por investigadores del IRTA, del Departamento de Agricultura de la Generalitat de Cataluña, pretende estudiar cómo el estado emocional del cerdo afecta a su bienestar, tanto en la granja como en el matadero. A partir de análisis fisiológicos y de comportamiento del animal, los investigadores esperan obtener información valiosa que les permita determinar su relación con la calidad del producto final.

El bienestar animal es un concepto que incluye tanto la salud física como mental del animal, y aunque existan indicadores sobre el confort, el hambre, la salud o las lesiones que pueda padecer un animal, todavía falta por desarrollar medidas sobre el estado emocional de los animales de granja.

El proyecto “Marcadores y emoción animal” o ANEMOMA (por sus siglas en inglés) tiene por objetivo estudiar la relación entre el bienestar del cerdo, tanto en granja como en matadero, y la calidad de su carne, considerando el comportamiento y los biomarcadores fisiológicos del animal y los biomarcadores de la carne.

“En una investigación anterior nos percatamos de que el estado emocional del cerdo puede modificar parámetros bioquímicos y celulares de su organismo, que a sus vez pueden ser usados como marcadores del estrés”, señala el Dr. Antonio Velarde del IRTA y responsable del proyecto ANEMOMA. “El proyecto actual, explica el Dr. Velarde, pretende ir más allá y evaluar el efecto del sexo, del genotipo, de las condiciones de manejo en el sesgo cognitivo e identificar biomarcadores de estrés antes y durante el sacrificio (fases ante y peri-mortem, respectivamente), en la sangre, saliva, cerebro, intestino y carne de cerdo” añaden.

Además del IRTA, el proyecto ANEMOMA cuenta con la participación de la Universidad Autónoma de Barcelona, el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias (SERIDA) y la Universidad de Oviedo, siendo financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad.

Envasado cárnico sin PVC

El envasado es otro de los puntos de interés para el desarrollo del sector. Así, envasar la carne fresca en envases flexibles, sostenibles



Food Safety

Mejore la inocuidad y la seguridad de los alimentos que produce su empresa.

Solución para la Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS, etc.

- Plan de Mantenimiento, control de Aguas, de limpieza, de desinfección, de desinsectación y desratización.
- Plan de control de proveedores, formación y control de manipuladores.
- Plan de Control de trazabilidad y desperdicios.

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Alcance:
 - Identificación y evaluación de Peligros Potenciales
 - Cuadro de Gestión /Plan de Control
 - Identificación de los Puntos Críticos
 - Registro de los Controles

RPS Meat

Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Gestión de animales vivos
- Gestión de Matadero
- Control de Despiece a canales: 1º y 2º nivel
- Control de la trazabilidad total.
- Control de fechas de caducidad.
- Gestión de envíos.



“El objetivo de este Congreso es ejercer de centro de confluencia de los conocimientos científicos y tecnológicos en materia de seguridad alimentaria, aplicándolo a la propia industria, y evaluando desde el sector primario hasta el consumidor final. Es necesario que intentemos engranar las tres ruedas que representan la Administración Pública, el consumidor y la industria alimentaria”. Con estas palabras inauguraba Luis M^a Gallego, presidente de ACOFESAL, el 1^{er} Congreso de Seguridad Alimentaria, que reunió a 250 personas, representantes de todos los eslabones de la cadena alimentaria, y en el que la Revista Alimentaria fue la publicación oficial.

Requisitos de la industria en seguridad alimentaria

La primera sesión plenaria estuvo dedicada a los requisitos de la industria en seguridad alimentaria. Estuvo moderada por Rosario Martín de Santos, Catedrática de Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid y contó con la participación de Jesús Martín Ruiz, Jefe del Área de Control Oficial de Seguridad Alimentaria de AESAN; Cristina Díez, Responsable de Calidad del Grupo Embutidos Palacios; Juan José Badiola, Director de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria; y Susana Rivera Pantoja, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de Cooperativas Agroalimentarias de España.

Rosario Martín aseguró que resulta fundamental garantizar la seguridad alimentaria en Europa y lanzó una pregunta: “Las industrias, los organismos de control o los propios consumidores, ¿son conscientes de la dificultad que supone la globalización para garantizar la seguridad alimentaria?”. Además, añadió que el único modo de lograr alimentos más seguros es haciendo que intervengan todos los actores de la cadena alimentaria.

El 1^{er} Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria reunió a diferentes estamentos para debatir los temas más candentes del sector

Madrid acogió, los pasados días 28 y 29 de junio, el 1^{er} Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, organizado por ACOFESAL, la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, para favorecer un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el sector de la seguridad alimentaria y ejercer de centro de confluencia en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.



Por su parte, Juan José Badiola analizó en su ponencia “El control en la seguridad alimentaria”, haciendo hincapié en que su objetivo es prevenir, eliminar o reducir a niveles

aceptables los riesgos que amenazan a la cadena alimentaria, protegiendo así a los consumidores, al tiempo que se garantizan prácticas equitativas en el comercio. “El con-



tentes. Actualmente, tienen 12 líneas de investigación. Una de ellas estudia la relación entre vino, salud y nutrición, concretamente a través de los polifenoles, que cuentan con gran poder antioxidante. Dentro de la uva, los polifenoles se localizan en distinta proporción: la piel representa el 30% de los compuestos polifenólicos; la pulpa el 10% y las pepitas el 60%. Durante la elaboración del vino tinto, el 40% de los polifenoles totales de la uva pasan al vino, quedando el 60% restante en los orujos.

Se han llevado a cabo estudios que evidencian la relación entre el consumo de polifenoles y diversas patologías crónicas, como cáncer o diabetes. Uno de los campos en los que más se ha incidido es en el de las enfermedades cardiovasculares, debido a que se encuentran entre las de mayor prevalencia en los países desarrollados y su incidencia aumenta progresivamente en los países en vías de desarrollo.

En este sentido, estudios epidemiológicos han mostrado una relación inversa entre el consumo de polifenoles (y, por tanto, el consumo moderado de vino) y el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares

cardiovasculares. Por ello, Matarromera está trabajando en la identificación y extracción de estos compuestos polifenólicos desde el año 2004, con el objeto de aplicarlos en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética.

Por otro lado, se ha demostrado que el empleo de antioxidantes de la uva como ingrediente en la preparación de alimentos confiere un efecto inhibitorio de la proliferación microbiana y alarga su vida útil. Así, se han realizado ensayos de actividad antimicrobiana de extractos de uva frente a bacterias, levaduras y hongos filamentosos, encontrando halos de inhibición frente a bacterias gram positivas y gram negativas, entre ellas *Salmonella spp.*, *Aspergillus flavus* y *Botrytis cinerea*.

Por otro lado, cuentan con una patente de extracción de polifenoles (llevada a cabo junto con Cartif) para su uso como ingrediente funcional. Se trata de Eminol®, un extracto integral de uva rico en polifenoles, con el que se ha realizado un estudio clínico nutricional para evaluar su efecto sobre indicadores de riesgo cardiovascular y estrés oxidativo. Se concluye que, gracias a la acción sinérgica de los polifenoles y otros

compuestos beneficiosos presentes en la uva, el consumo de Eminol® ejerce actividad antioxidante y mejora los parámetros relacionados con la hipercolesterolemia y el riesgo cardiovascular.

La compañía está trabajando también en un proyecto con el Centro Tecnológico CETECE para desarrollar un pan funcional con polifenoles de uva, que ofrezca un sabor más intenso y con mayor vida útil sin aparición de mohos.

Asimismo, colabora con la agrupación Vitartis en el proyecto PRIMER DIANA, en la obtención de antioxidantes naturales a partir de diferentes productos para diseñar nuevos ingredientes funcionales.

Por último, habló del proyecto CENIT SENIFOOD, sobre alimentación para la tercera edad, donde están diseñando ingredientes basados también en extractos de uva.

Por su parte, Marcos Alcocer habló de alergias alimentarias. El sistema inmune intestinal es bombardeado diariamente por una gran cantidad de antígenos de proteínas presentes en nuestra dieta normal. Los resultados esperados de esta exposición son, principalmente, la inducción de la tolerancia, la preparación sistémi-

Nuevas herramientas para la DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE BIOFILMS

TBF300 Detección rápida de Biofilms

BETELENE BF31 Nuevos productos para la
BETELENE BF31EC Eliminación de Biofilms



 Betelgeux

Expertos en Seguridad Alimentaria



www.betelgeux.es · Tel: 962 871 345 · betelgeux@betelgeux.es





Recientemente, se ha publicado el Reglamento 1169/11, de 25 de octubre, del Parlamento Europeo, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en el que se consolidan y aúnan la Directiva 2000/13/CE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, y la Directiva 90/496/CE relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimentarios. Ambas directivas se remontan a los años 1978 y 1990, por lo que deben de actualizarse.

Se pretende, con este Reglamento, simplificar la norma existente y garantizar los intereses de los ciudadanos, al obligar que los alimentos sean etiquetados de una forma clara, comprensible y legible, y persiguiendo un alto nivel de protección. De esta manera, si el ciudadano dispone de un conocimiento de los principios básicos de nutrición y una información nutricional apropiada sobre los alimentos, ambas le van a ayudar a tomar decisiones con conocimiento de causa, que se adapten a las necesidades dietéticas individuales.

El Reglamento es de aplicación a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, siempre que el alimento esté destinado al consumidor final, incluidos los entregados a colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

Es importante que la información que se suministre al consumidor no induzca a error, principalmente sobre las características del producto, o atribuyendo al alimento efectos o propiedades que no posee, insinuar que posee características especiales cuando todos los alimentos similares poseen esas mismas características, o bien sugerir mediante la apariencia, la representación o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente cuando, en realidad, lo que se ha hecho es la sustitución de un componente

Principales novedades sobre el etiquetado introducidas por el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor

Consuelo de Prado Alcalá¹
M^a Teresa Morales Suárez-Varela²

¹ Farmacéutica Cuerpo Superior Facultativo de IISS Junta de Andalucía Distrito Sanitario Córdoba Sur C/ Góngora 11, 2^aA 14008 Córdoba Teléfono 617870183 mariac.prado.sspa@juntadeandalucia.es
² Farmacéutica Cuerpo Superior Facultativo de IISS Junta de Andalucía Distrito Sanitario Córdoba Sur Avda/ Isla Fuerteventura 36 14011 Córdoba Teléfono 658072868 teresa.morales.sspa@juntadeandalucia.es

Resumen

Con la publicación del Reglamento 1169/2011, en noviembre de 2011, se pretende simplificar la norma existente sobre el etiquetado y garantizar los intereses de los ciudadanos, al obligar que los alimentos sean etiquetados de una forma clara, comprensible y legible y persiguiendo un alto nivel de protección. Este Reglamento introduce varias novedades en el etiquetado de los productos alimenticios. Entre éstas, se encuentra la obligación de introducir la información nutricional en el etiquetado de los alimentos, a excepción de algunos de ellos, como son los productos sin transformar que incluyan un solo ingrediente o categoría de ingrediente o bien los productos cuya única transformación ha consistido en ser curados, entre otros que figuran en el anexo V. Otras novedades han consistido en determinar el tamaño de la letra mínima de las etiquetas, las directrices para aquellos productos que han sido congelados o bien la ampliación de la indicación del país de origen a otros productos de origen animal.

Summary

The publication of the regulation 1169 / 2011 in November 2011 intends to simplify the existing rule on the labelling and ensure the interests of the citizens, forcing the food to be labeled in a clear, comprehensible and legible way and pursuing a high level of protection. This regulation introduces several features in the labelling of foodstuffs. Among these is the obligation to introduce the nutritional information on the labelling of foodstuffs, except for some of them as they are products without transformation to include a single ingredient or category of ingredient or products whose only transformation has been cured, among others contained in annex V. Other developments have been to determine the minimum font size of labels, the guidelines for those products that have been frozen or the enlargement of the indication of the country of origin to other products with animal origin.



Trace One, especialista europeo en plataformas colaborativas online para el desarrollo de productos de marca de distribuidor, ha anunciado una nueva versión de su Portal Packaging que integra la gestión de gamas largas y facilita el cumplimiento de las normas de los productos en relación a las nuevas reglamentaciones europeas sobre el etiquetado de los productos alimentarios.

La concepción de gamas largas conlleva un importante número de embalajes diferentes para productos casi iguales: la mayoría de las etapas de concepción y de los documentos son comunes al conjunto de la gama y, con frecuencia, solo cambia una frase en el packaging de una referencia a otra, como puede ser el color de un lápiz labial o el tamaño de una cacerola. Hasta ahora, los responsables de calidad tenían que recuperar el conjunto de los datos de cada producto de la gama, lo que representaba una tarea administrativa muy pesada.

Para responder a esta problemática y ayudar a los actores de la gran distribución a ser más productivos, al reducir al máximo las operaciones de recogida de datos durante la concepción de los productos, Trace One ha integrado en su Portal Packaging una funcionalidad específica dedicada a la gestión de las gamas largas.

“Hemos identificado una necesidad real en términos de eficacia operativa en las gamas largas. Consecuencia de ello, hemos buscado cómo mejorar nuestro Portal Packaging para ofrecer la primera solución del mercado que permite una gestión colaborativa de los procesos de concepción de los packagings para todas las categorías de productos”, ha declarado Christophe Heurtevent, vicepresidente senior para Europa del Sur de Trace One.

De este modo, la nueva versión del Portal Packaging permitirá a los distribuidores integrar referencias diferentes dentro de un mismo proyecto, pudiendo duplicar ciertas etapas del

Trace One extiende las funcionalidades de su Portal Packaging para responder a la problemática de la gran distribución

conjunto de referencias, además de ganar un tiempo considerable. Permitirá, igualmente, reagrupar en un mismo entorno proyectos que aunque vayan dirigidos a productos diferentes, tienen que ser monitorizados de forma simultánea, como por ejemplo la integración de un elemento gráfico específico común a toda una gama de productos comercializados en el periodo de Halloween.

Nueva reglamentación europea sobre el etiquetado de los productos alimentarios

El Portal Packaging de Trace One permite, igualmente, responder de forma más sencilla a las problemáticas ligadas a la nueva reglamentación europea relativa al etiquetado de productos alimentarios.

Esta reglamentación, que entrará en vigor como muy pronto el 13 de diciembre de 2014 (a más tardar el 16 de diciembre según ciertas derogaciones), va a significar modificaciones en el packaging de los productos alimentarios, que deberán incluir informaciones complementarias, como el valor energético de un producto o la cantidad de ciertos nutrientes (lípidos, ácidos grasos saturados, glúcidos, azúcar y sal). Los distribuidores se ven, por lo tanto, obligados a verificar que cada etiquetado es correcto, lo que implica la revisión de un gran número de packaging y genera una carga suplementaria de trabajo para sus equipos.

El Portal Packaging de Trace One permite a los distribuidores revisar más rápidamente el packaging del conjunto de sus productos gracias a la herramienta de verificación web integrada o también a las funcionalidades colaborativas como los registros o com-

paraciones del diseño de los documentos. Permite, igualmente, al diseñador gestionar distintos proyectos con los mismos recursos, colaborar en un único documento y reducir el tiempo de puesta en el mercado en un 20%.

Principales características del módulo Trace One Packaging

Las principales características que presenta este módulo Trace One Packaging son las siguientes:

- Gestión colaborativa del proyecto mediante hitos definidos por el usuario.
- Las notificaciones automáticas de correo electrónico ayudan a mantener el flujo de trabajo activo.
- Biblioteca multimedia y gestión documental.
- Herramienta de verificación web integrada para realizar comprobaciones en línea y revisión y registro colaborativo del diseño de los documentos (comparación automática y resaltado de los cambios).
- Las modificaciones solicitadas se muestran automáticamente, en alta resolución, con reconocimiento y segregación de los colores y compilación documental.
- Una total adaptabilidad para gestionar proyectos a los niveles industriales requeridos actualmente por los distribuidores y propietarios de marcas.
- Seguimiento en tiempo real y opciones de generación de informes.



Hiperbaric abre su filial en EE.UU. y afianza su presencia en los mercados americanos

Hiperbaric sigue dando pasos en firme para implantarse en su mercado más importante: Norteamérica. Desde hace pocos meses, se encuentra a pleno funcionamiento la sede técnico-comercial de Hiperbaric USA, ubicada en Miami (Florida), cuyo objetivo último es consolidar la presencia de esta industria burgalesa en el primer mercado del mundo.

En la filial Hiperbaric USA, que toma el relevo de la oficina comercial que se abrió anteriormente en Los Ángeles bajo la dirección de Jaime Nicolás Correa, trabaja un equipo de 6 profesionales y, además de prestar los servicios comerciales y de postventa, también cuenta con un almacén de piezas y repuestos y una planta piloto para pruebas con los clientes norteamericanos. "Miami es el proyecto más importante de Hiperbaric en estos momentos porque persigue crecer en nuestro principal mercado", señalan desde la dirección de la industria. El 90% de los equipos que se fabrican en Burgos se venden en el extranjero y, de éstos, el 80% acaban instalados en Estados Unidos.

Alta tecnología

Las máquinas de Hiperbaric permiten someter a los productos alimenticios a presiones isostáticas de entre 3.000 y 6.000 bares que son transmitidas por el agua. Esta tecnología de conservación permite, entre otras ventajas, la eliminación de bacterias, prolonga la vida útil de los alimentos y preserva la calidad de los mismos en sabor, textura y color.

En la fábrica de Villalonquéjar III, donde trabajan en torno a 60 personas, se producen 25 equipos al año y la planta se encuentra, actualmente, a pleno rendimiento, aunque el objetivo es alcanzar el medio centenar de sistemas fabricados y vendidos con próximas ampliaciones de la capacidad productiva.



We Make Ideas Flow.



Pasteurizada,
Uperizada UHT o HTST.
Vamos a mejorarlo juntos.

Cualquiera que sea el proceso, Bürkert le ofrece soluciones para la industria láctea.

Siempre es bueno contar con la ayuda de un experto en tecnología para procesos alimentarios.

Juntos haremos mejor las cosas. llame a nuestro ingeniero jefe y encuentre soluciones.

 Hygienic Processing



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Bürkert Contromatic S.A.

Avda. Barcelona, 40

08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)

Teléfono: 34.934.777.980 - Telefax: 34.934.777.981

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

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

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

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción

(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 205 € / Europa 349 €

Edición digital: Suscripción on-line 156 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción

(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 22,5 € / Europa 38,4 €

Edición digital: Suscripción on-line 17 €

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 NIB 0075-0111-94-0601253845
IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM**

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 General Álvarez de Castro, 38 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 General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

www.revistaalimentaria.es

Síguenos en:



C/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
E-mail:
suscripciones@eypasa.com


EyPASA

Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.

¿Qué nos hace diferentes?

- **Consultoría y Proyectos**
- **Venta e Instalación**
- **Mantenimiento**
- **Formación**
- **Internet**

Soluciones en entornos Apple/Windows

La definición más aproximada del trabajo que realiza MAC Place, es el de ser un proveedor de Soluciones Globales siendo parte activa de nuestros clientes para darles las mejores soluciones en cada momento.

La experiencia madurada, nos convierte en un partner técnicamente importante para todos aquellos clientes que tengan necesidad de integración de redes en entornos Apple/Windows.



Pº de la Esperanza, 1 • Entrepant B • 28005 Madrid • Tel.: 91-473 97 20 • Fax: 91-473 06 24



Europea

Reglamento de Ejecución N° 900/2012 de la Comisión

de 2 de octubre de 2012

Objeto: Se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Agneau de lait des Pyrénées (IGP)].

Fecha: 03/10/2012



Reglamento de Ejecución N° 901/2012 de la Comisión

de 2 de octubre de 2012

Objeto: Se registra una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Štajersko prekmursko bučno olje (IGP)].

Fecha: 03/10/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 925/2012 de la Comisión

de 8 de octubre de 2012

Objeto: Se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pimiento de Fresno-Benavente (IGP)].

Fecha: 10/10/2012



Decisión de Ejecución de la Comisión

de 18 de octubre de 2012

Objeto: Se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan de o se hayan producido a partir de maíz modificado genéticamente MIR162 (SYN-IR162-4) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/10/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 996/2012 de la Comisión

de 26 de octubre de 2012

Objeto: 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 y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) n° 284/2012.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 27/10/2012



Nacional y Autonómica

Orden AAA/2127/2012

de 26 de septiembre de 2012

Objeto: Se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 08/10/2012



Resolución de la Dirección General de la Industria Alimentaria

de 27 de septiembre de 2012

Objeto: Se deja sin efecto la protección nacional transitoria concedida a la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén».

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 13/10/2012



Andalucía

Orden

de 27 de septiembre de 2012

Objeto: Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceituna de mesa.

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 05/10/2012



Galicia

Decreto 204/2012

de 4 de octubre de 2012

Objeto: Se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

Boletín: Diario Oficial de Galicia.

Fecha: 26/10/2012



Castilla-La Mancha

Orden

de 27 de septiembre de 2012

Objeto: Se publica el pliego de condiciones, con las modificaciones que no son de menor importancia aprobadas según el Reglamento de Ejecución (UE) n° 492/2012 de la Comisión de la Indicación Geográfica Protegida Berenjena de Almagro.

Boletín: Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Fecha: 19/10/2012



Legalimentaria

Legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

El Servicio de Información y Documentación de EYPASA (LEGALIMENTARIA) es la herramienta de consulta más completa y eficaz para acceder a todas las disposiciones en materia de legislación alimentaria de aplicación tanto a nivel Europeo como Nacional y Autonómico. Desde 1964, LEGALIMENTARIA incorpora y actualiza puntualmente la base de datos de Legislación Alimentaria siendo una ayuda imprescindible para los profesionales y expertos del sector.

Organizada en un entorno web contiene más de 5000 documentos con textos "consolidados" lo que significa que las modificaciones y/o derogaciones se introducen en el texto original para que el usuario tenga la información vigente sin necesidad de manejar varios documentos sobre un mismo tema.

Las disposiciones publicadas aparecen en la web diariamente como documentos originales hasta su consolidación para que el usuario tenga información sin retrasos.

Existen diversas modalidades de acceso según las necesidades del cliente: acceso total, por sectores o documentos sin consolidación.

Introduzca su Nombre de Usuario y Contraseña de Acceso a la Aplicación

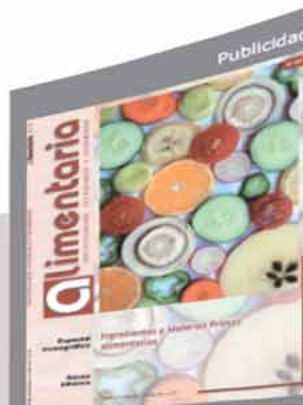
Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...



Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una brillante recuperación en los últimos meses y según la última encuesta a 440.500 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos de desempleo de la segunda mitad 2011 del Boletín del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



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**.

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

Legalimentaria

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

El asombroso, maravilloso, sabroso, curioso, sanísimo, histórico, artístico y fantástico mundo de los aceites de oliva

La tradición trae uno de los elementos más vivos de nuestra economía: el aceite de oliva. Constituye uno de los principales sectores del sistema agroalimentario español, con un valor neto estimado de 3.000 millones de euros (según datos del INE 2007).

España es líder mundial en producción, exportación y comercialización, con producciones medias de 1.200.000 toneladas por campaña. De ellas, la mitad se comercializa en el mercado nacional y la otra mitad se destina a la exportación. Sin embargo, el sector del aceite de oliva español no se acomoda a estas cifras y aspira a seguir creciendo y evolucionando.

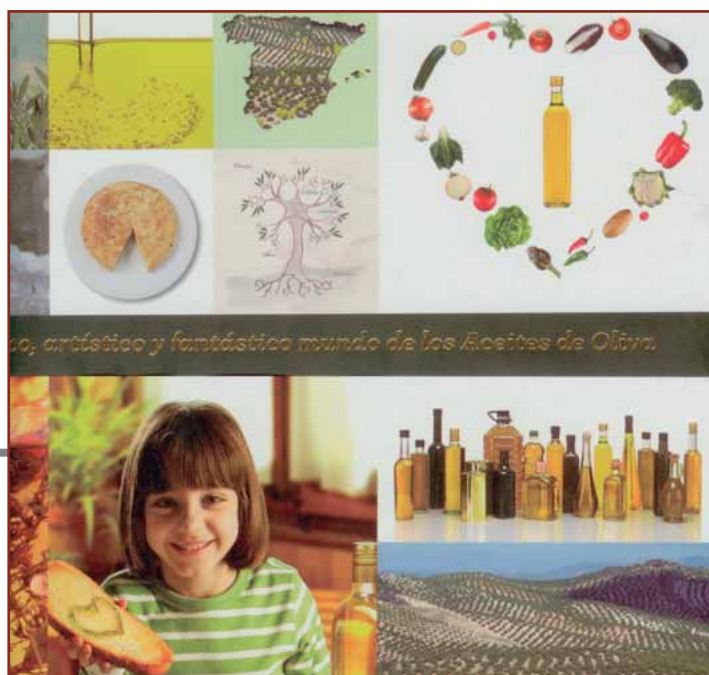
La Organización Interprofesional del Aceite de Oliva (O.I.A.O.E.), creada en junio de 2002, reúne a 500.000 olivicultores, 1.740 almazaras (de las que 1.329 tienen envasadoras), 178 envasadoras, 28 operadoras y 22 refinerías. Todo este esfuerzo humano persigue un doble objetivo: dar a conocer los aceites de oliva e incrementar su consumo. En este sentido, la O.I.A.O.E. ha puesto en

marcha, con el apoyo de las Administraciones, un proyecto

que apuesta por la investigación y desarrollo, así como por la comunicación.

En su primera etapa, ya ha desarrollado campañas de promoción en 15 países del Mundo (España, Rusia, Estados Unidos, India, China, Brasil, Australia, Polonia, Ucrania, República Checa, México, Francia, Reino Unido, Bélgica y Holanda). Para abrir mercados, se ha informado sobre las características del aceite de oliva, con mensajes dirigidos a los más jóvenes.

Este libro es un ejemplo de la voluntad de la O.I.A.O.E. de dar una nueva visión sobre el aceite de oliva, un producto que proviene de nuestra más arraigada tradición y que tiene fuerza para seguir siendo parte esencial del futuro de la economía agroindustrial española.



El libro recoge, a través de los diferentes capítulos, información sobre cifras de mercado, definición de cada tipo de aceite, variedades, datos históricos, información nutricional, notas de cata, recetas y diversas curiosidades sobre el sector.

Asimismo, aborda aspectos relacionados con la ecología y el medio ambiente e, incluso, poesía. Y todo ello sin olvidar la parte artística, ya que el libro cuenta con fotografías, ilustraciones y un sinnúmero de imágenes cuidadosamente escogidas para dar una visión general de este producto. Este libro, cuya campaña está financiada con la ayuda de la Unión Europea y de España, está disponible en la página web de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva para su descarga de manera gratuita.

Interprofesional del Aceite de Oliva
www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com

Editor: Interprofesional del Aceite de Oliva y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente

Edición: 2012

Precio: descarga gratuita a través de la web (solicitar información para la edición en papel)



El pasado 29 de octubre, la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) reconoció la apuesta por la calidad y la seguridad alimentaria de la organización SAT VALLEHERMOSO, haciéndole entrega de las certificaciones del Sistema de Gestión de la Calidad conforme a la norma ISO 9001 y del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria según ISO 22000.

La implantación de un sistema de seguridad alimentaria busca una gestión integrada de la inocuidad de los alimentos, para ofrecer productos seguros, en los que confiar, apostando por la mejora continua en todos sus procesos, mediante la gestión y el dominio de todas las fases de la cadena de valor de sus productos, con procesos y tecnología innovadores, y con el compromiso y la profesionalidad de las personas que integran SAT VALLEHERMOSO.

El acto de entrega se celebró en el Salón de actos de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en Ciudad Real y contó con la presencia de la Coordinadora de Agricultura de Ciudad Real, Pilar Vargas, y el Director de AENOR en Castilla La Mancha, Antonio Contreras y el Director General de SAT VALLEHERMOSO, José Luis Sánchez Rupérez.

SAT VALLEHERMOSO ha recibido de AENOR los certificados de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000

Las certificaciones garantizan que la empresa cumple con los requisitos de las normas internacionales, contribuyendo a generar confianza.



La implantación de un sistema de seguridad alimentaria busca una gestión integrada de la inocuidad de los alimentos, para ofrecer productos seguros, en los que confiar, apostando por la mejora continua en todos sus procesos, mediante la gestión y el dominio de todas las fases de la cadena de valor de sus productos, con procesos y tecnología innovadores

Vinitech 2012

Fecha: 27-29 de noviembre

Lugar: Burdeos (Francia)

Asunto: El salón mundial de los equipamientos y las innovaciones destinados a los profesionales de los sectores vitivinícolas, arborícolas y hortícolas abrirá sus puertas en el recinto ferial de Burdeos. La innovación seguirá siendo un eje del salón, con la 18ª edición de los Trofeos de la Innovación y la creación de un espacio dinámico que recogerá todos los éxitos tecnológicos desde la creación de estos galardones.

Información: Servicom consulting&marketing

Tel.: +34 91 451 80 95

E-mail: servicom@servicomconsulting.com

www.vinitech.fr



ProSweets Cologne 2013

Fecha: 27-30 de enero

Lugar: Colonia (Alemania)

Asunto: Desde las materias primas y los ingredientes, hasta la tecnología de procesos y el envase y embalaje, ProSweets Cologne cubre todo el espectro de suministro de la industria de confitería bajo el mismo techo. Sectores secundarios, como equipos auxiliares, refrigeración y climatización, seguridad alimentaria y gestión de la calidad, están igualmente representados. Es una plataforma de comunicación única para proveedores de la industria de la confitería y la industria de productos de aperitivo.

Información: Arnd Krause (Event Manager)

Tel. +49 (0) 221 821 3618

E-mail: a.krause@koelnmesse.de

<http://www.prosweets.com/en/prosweets/home/index.php>



Fruit Logistica 2013

Fecha: 4-8 de febrero

Lugar: Berlín (Alemania)

Asunto: Fruit Logistica es el principal punto de encuentro internacional del comercio de productos frescos. Más de 2.400 empresas de toda la cadena de valor de productos frescos estarán presentes en un mismo lugar, incluyendo compañías globales, así como proveedores de pequeñas y medianas empresas de todo el mundo.

Información: Brifer Services (Brita Seligmann)

Tel. +34 917 672 767

Fax: +34 917 669 932

E-mail: bseligmann@brifer.es

<http://www.fruitlogistica.de/>



Ferias y Congresos

Restauración Moderna 2013

Fecha: 13-14 de febrero

Lugar: Madrid

Asunto: Restauración Moderna es la plataforma comercial que permite, durante 2 días, hacer negocios de manera intensiva con los profesionales de las principales cadenas y franquicias de alimentación, colectividades, empresas de catering, mayoristas y minoristas del sector impulso, gerentes de heladerías, cafeterías, bares, establecimientos de ocio, parques temáticos, centros comerciales y otros establecimiento de comida urbana.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyfairs.com

www.easyfairs.com



Exposolidos 2012

Fecha: 12-14 de febrero

Lugar: Barcelona

Asunto: Se celebra la sexta edición del Salón de la Tecnología y Procesamiento de Sólidos. En esta ocasión, el Comité Organizador ha decidido ampliar la oferta expositiva del Salón a tecnología dirigida a los semi-sólidos y a la separación líquido-sólido, por entender que son equipos complementarios y muy ligados a los sólidos. Estaba previsto que el certamen se celebrase en noviembre pero, debido a la coincidencia con la jornada de huelga general convocada en varios países europeos para el 14 de noviembre, la organización ha aplazado la celebración a estas fechas de febrero.

Información: Profei

Tel.: +34 932 386 868

Fax: +34 932 384 742

E-mail: info@exposolidos.com

<http://www.exposolidos.com/>



Enomaq-Oleomaq Tecnovid-Oleotec 2013

Fecha: 12-15 de febrero

Lugar: Zaragoza

Asunto: Los sectores vinculados a la maquinaria vitivinícola y oleícola tienen una cita ineludible en los pabellones de Feria de Zaragoza, donde se constituirá la mayor plataforma de despegue de este segmento y un escaparate inigualable para el acceso al mercado exterior. Los salones se erigen como el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional. Los certámenes, líderes en sus respectivos sectores, aportan un valor

Directorio

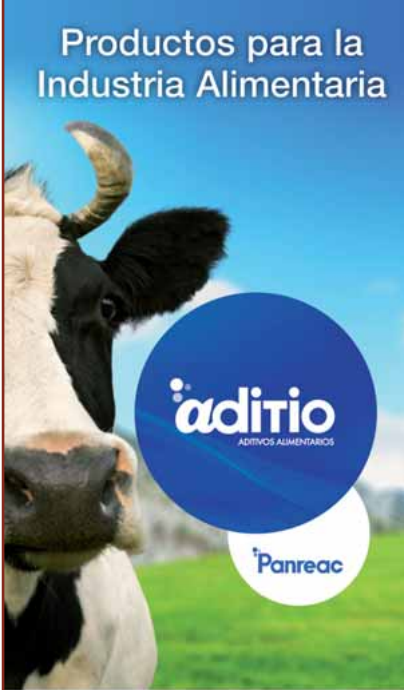
Indice

1. Aditivos
2. Automatización de procesos
3. Bombas higiénicas
4. Componentes
5. Control de calidad
6. Envase y embalaje
7. Ingeniería de procesos
8. Ingredientes
9. Maquinaria de procesos
10. Operadores logísticos
11. Servicios consultoría
12. Servicios gráficos
13. Servicios informáticos
14. Soluciones e-colaborativas

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

1. Aditivos

Productos para la Industria Alimentaria



aditio
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Panreac

Panreac Química S.L.U.
Tel.: (+34) 902 438 439
Fax: (+34) 937 489 494
e-mail: iberia@panreac.com
www.panreac.com

2. Automatización de procesos

SIEMENS



siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

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

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

3. Bombas higiénicas

LA REFERENCIA EN BOMBAS HIGIÉNICAS



Bornemann Pumps

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Gran Via de les Corts Catalanes 583,
5ª planta.
08011 - Barcelona
Tel. 93 4451783
Fax. 93 3063499
www.bornemann.com

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Industriestraße 2
31683 Obernkirchen
Alemania

4. Componentes

Hygienic Processing

Juntos haremos mejor las cosas



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Bürkert Contromatic S.A.
Avda. Barcelona, 40
08970 SANT JOAN DESPÍ
(Barcelona)
Teléfono: 34.934.777.980
Telefax: 34.934.777.981
http://www.burkert.es

5. Control de calidad

bioser.com

En Bioser, S.A.



- medios de cultivo para análisis de microorganismos
- biología molecular
- detección de patógenos
- serotipado de microorganismos
- detección de alérgenos, micotoxinas y OGMs
- detección de residuos de antibióticos y drogas veterinarias
- control de higiene de superficies
- control de temperatura
- material general y equipamiento de laboratorio
- seminarios y formación

Las mejores marcas, el mejor servicio

Bioser 25 aniversario

5. Control de calidad

LABORATORIO DE ANÁLISIS
E.CHEVARNE

Análisis de materias primas, aguas y alimentos

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección

Formación en seguridad alimentaria

Accreditación ISO 17025 511/LE1876 para la determinación de gluten en productos alimenticios

Laboratorio autorizado por FACE para su Marca de garantía

ENAC
ENSAYOS
Nº 511/LE1876

FACE
COMITÉ ESPAÑOL DE GARANTÍA

Tel. 902 525 500
agroalimentacion@echevarne.com
www.echevarne.com

HANNA
instruments

instrumentación para la industria agroalimentaria

seguridad alimentaria

control de calidad

control del agua

calibración

www.hanna.es

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

INGENASA

Biotecnología aplicada a SEGURIDAD ALIMENTARIA

Disponemos de kits comerciales para la detección de:

Alérgenos
Micotoxinas
Patógenos
Azúcares y ácidos
Microcistinas

INMUNOLOGÍA Y GENÉTICA APLICADA, SA
C/Hermanos García Noblejas, 39 - 28037 MADRID
Tel 91 3680501
www.ingenasa.es

5. Control de calidad

We measure it. **testo**

testo 104-IB

Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- Humedad
- Velocidad
- Presión
- Temperatura
- Analizadores de productos de la combustión
- Calidad del aire interior (CO2)
- Emisiones
- Medidor calidad aceite de cocinar
- pH en carne
- Luz/Sonido
- rpm

Instrumentos testo S.A. www.testo.es

OVERTEL
Technology Systems

Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

RPS- Meat:
Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Recepción de animal
- Sala Despique
- Producción inversa
- Trazabilidad y Calidad
- Distribución

Food Safety:
Calidad y Seguridad Alimentaria integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS.

968 321 073
www.overtel.com

OXOID

OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher
SCIENTIFIC

Vía de los Poblados, 17
28033 Madrid
Tel.: 913 822 023
Fax: 917 642 222
www.oxid.com

5. Control de calidad

Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y aditivos inesperados que continúan apareciendo en la cadena alimentaria, requieren el desarrollo de métodos de análisis innovadores. Con nuestra experiencia en Seguridad Alimentaria, nuestros equipos y métodos analíticos hacemos posible la detección de trazas de contaminantes químicos y microbios en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar juntos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

respuestas innovadoras

• progresando con determinación • thermoscientific.com/foodquality




6. Envase y embalaje

TECNICARTON INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones
de embalaje
alimentación



www.tecnicarbon.com

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

Lantero Embalaje
soluciones industriales de embalaje

7. Ingeniería de procesos

Tetra Pak Líderes en Soluciones de Proceso

Lácteos
Zumos
y refrescos
Queso
Helados
Alimentos
preparados

Suministro de equipos
y proyectos a medida.
Automatización
de procesos.
Garantías de rendimiento
y seguridad alimentaria.
Servicios de mantenimiento
y optimización de plantas.
Auditorías y formación.

Consulte www.tetrapak.es





8. Ingredientes

ANVISA PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGIA
VERSATILIDAD

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




BRENTTAG SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosos 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



CHR HANSEN

Improving food & health



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

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

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

8. Ingredientes



disproquima
C/ Colón, 575 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 Terrassa (Barcelona)
Tel. 93 731 08 08
Fax 93 731 49 14

www.disproquima.com
info@disproquima.com

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....

Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food



Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food

Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

...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. Eurofragrance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos. Reiventamos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGRANCE
C/ Portal del Rey, 3 - 01001 Vitoria
Tel: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceuticos.net




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

8. 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



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: baceiredo@nutraceuticos.net



VitaeNaturals
MANUFACTURERS OF WELLNESS

VITAE CAPS ES AHORA VITAE NATURALS

Porque queremos ser fieles a nuestra filosofía de innovación y progreso, renovamos nuestra imagen manteniendo la máxima calidad en todos nuestros productos.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes



www.vitae-naturals.com

9. Maquinaria de procesos

GRUPO LLEAL
 desde 1874 al servicio de la industria de proceso
 since 1874 servicing the process industry

**nuestra experiencia
 avala su futuro**



Más de 100 años diseñando y fabricando equipos para la industria de procesos avalan nuestra experiencia.

- Laboratorio de ensayos para el estudio de su producto y el desarrollo del proceso de fabricación.
- Diseñamos y fabricamos equipos y plantas completas a medida de sus necesidades.
- Construcción íntegra en nuestras instalaciones gracias a un equipo humano compuesto por especialistas en calderería, mecánica, neumática hidráulica y electrónica.
- Equipo de asistencia técnica permanente los 365 días del año, para aquellas empresas que producen ininterrumpidamente.

 c. Mollet, 53 P. I. Palou Nord
 08401 Granollers
 tel. +34 902 374 000 F. +34 902 375 000
 www.lleal.com llea@lleal.com

12. Servicios gráficos

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
 MAQUETACIÓN DISEÑO

im

10. Operadores logísticos

STX EW EXPRESS

Edificio STX
 Avenida de Suiza 16
 28823 Coslada (Madrid)
 Tel.: 902 11 21 31
 e-mail: atencioncliente@stxew.eu

stxew.eu



13. Servicios informáticos

¿Qué nos hace diferentes?

Soluciones en entornos Apple/Windows

Proveedor de Soluciones Globales, siendo parte activa para darles las mejores soluciones en cada momento.

Partner técnicamente importante para todos aquellos clientes que tengan necesidad de integración de redes en entornos Apple/Windows.

- Consultoría y Proyectos
- Venta e Instalación
- Mantenimiento
- Formación
- Internet

mac place
 Main Adviser Computer

Pº de la Esperanza, 1 • Entrepunta B • 28005 Madrid
 Tel.: 91-473 97 20 • Fax: 91-473 06 24

11. Servicios consultoría

Consultoría de Industrias Alimentarias

CESIF consultoría

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

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

LISBOA
 Avenida da Liberdade, 110 - 1ª
 1269-046 Lisboa
 Tel.: +351 213 404 500



14. Soluciones e-colaborativas

TRACEONE[®]
 accelerate innovation

SUITE DE SOLUCIONES E-COLABORATIVAS PARA LOS PRODUCTOS MDD

- ▶ **Reduce** el time-to-market
- ▶ **Gestione** la calidad de los productos

CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO



LANZAMIENTO
 SOURCING
 VIDA DEL PRODUCTO

Contacto: Trace One Ibérica,
 c/ de San Jerónimo, 15 28014 Madrid
 +34 91 454 70 42



FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS
BARCELONA



lo damos todo contra el hambre de aquí

La Fundació Banc del Aliments de Barcelona, es una entidad benéfica independiente y sin ánimo de lucro que, desde el año 1.987, lucha contra el hambre de AQUÍ. Durante el año 2010 ha repartido gratuitamente 8.425 toneladas de alimentos consumibles en perfectas condiciones, excedentarios o no, donadas por **285 empresas** del sector alimentario, entre **306 entidades** receptoras homologadas que han distribuido dichos alimentos a **103.995 personas** de AQUÍ que pasan hambre.

www.bancdelsaliments.org

Carrer Motors, 122, 08040 Barcelona | Tel. 933.464.404 | Fax 933.466.903
Mercabarna: Longitudinal 2 - Transversal 14, 08040 Barcelona

¿Pueden las Redes Sociales ayudarme en mi negocio?

A través de estos nuevos canales y plataformas de comunicación y con **una estrategia adecuada**, prácticamente cualquier empresa y profesional puede obtener una ventaja competitiva y una serie de **resultados concretos** relativos a:

- La captación de nuevos clientes y/o prospectos (ya sean particulares o empresas).
- La fidelización y mejora de la relación y atención de los clientes existentes.
- La percepción de la empresa y de sus profesionales como expertos y líderes en una determinada área o disciplina.
- El posicionamiento de la organización como abierta al uso de nuevas tecnologías y en la vanguardia en su sector.



LinkedIn

facebook

twitter

Google+

flickr

YouTube

Si está interesado en conocer como las Redes Sociales pueden ayudarle a obtener resultados comerciales optimizando el ROI de su empresa, puede concertar una **entrevista sin ningún compromiso** con uno de nuestros Consultores de Negocio, a través de:

email info@activosm.es tel. +34 91 196 52 95 skype [activo.sm](https://www.skype.com/es/activosm)

 **activo**
SERVICIOS DE MARKETING
www.activosm.es

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA