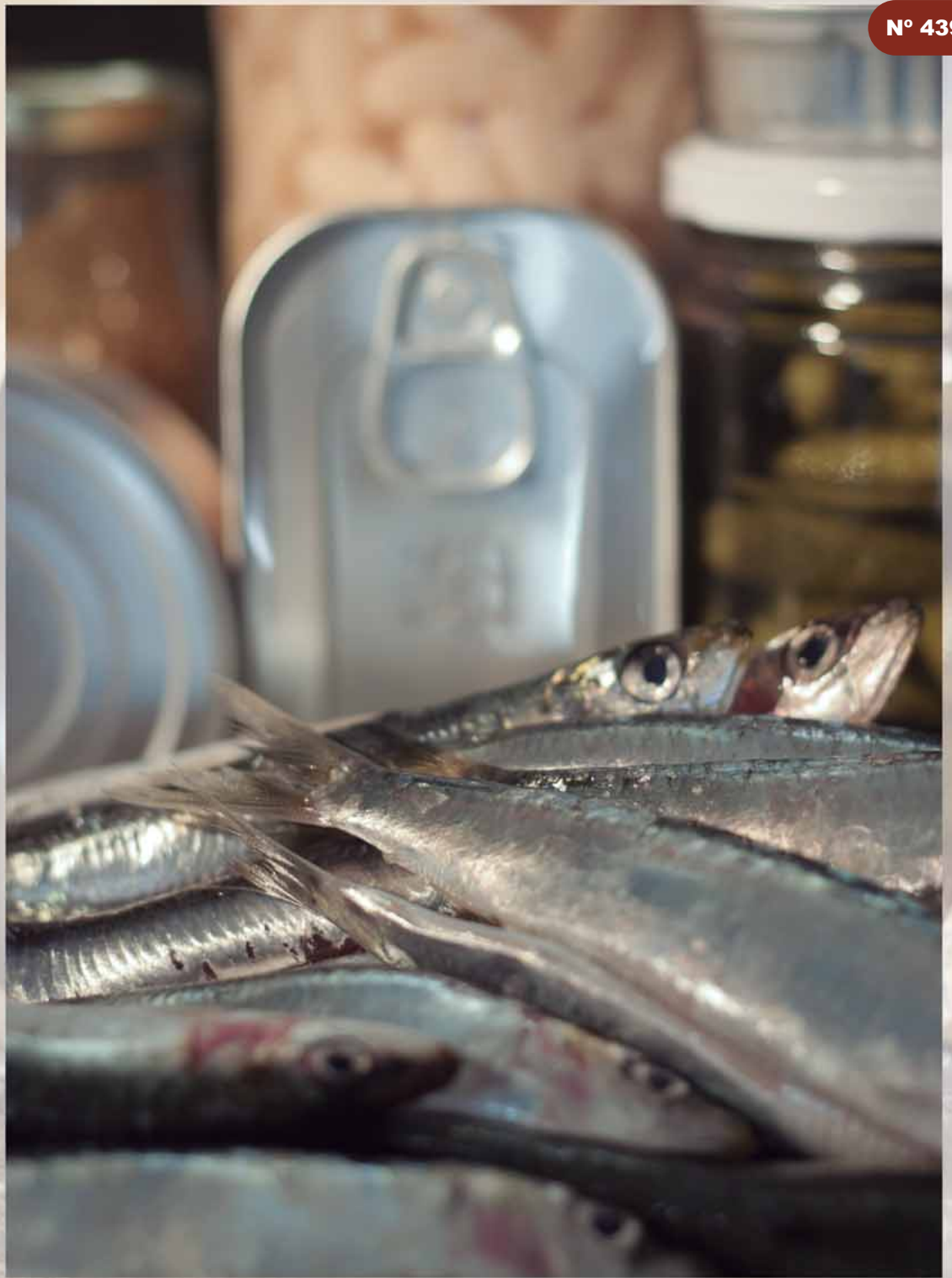


# Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



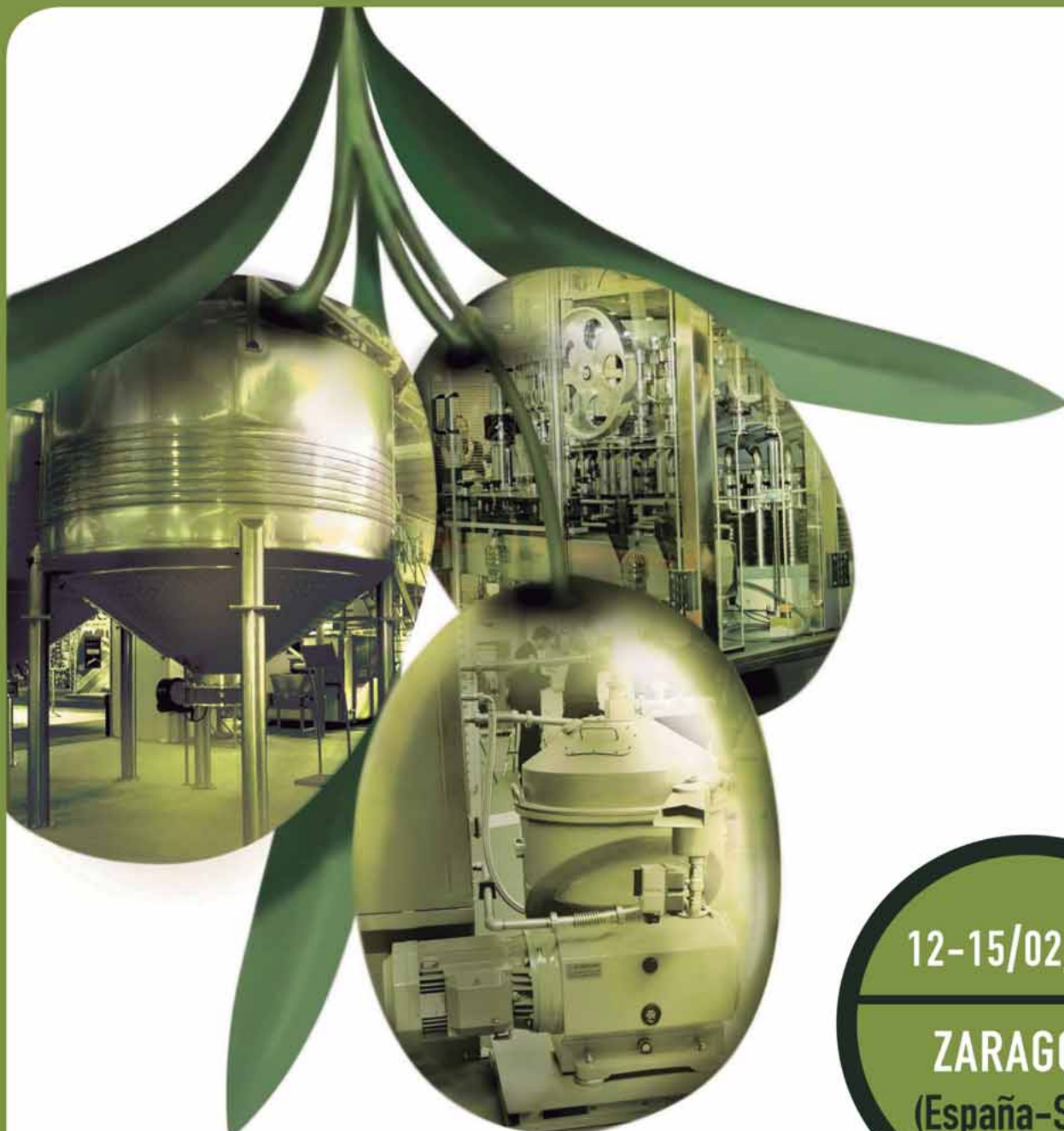
**Especial monográfico**

**Tecnología para el Sector Pesquero**

**Tecnología para el Sector de las Conservas**

**Aesan informa**





12-15/02/2013

ZARAGOZA  
(España-Spain)

# OLEOMAQ

[www.oleomaq.es](http://www.oleomaq.es) 2 0 1 3

4º Salón internacional de maquinaria  
y equipos para almazaras y envasado

4<sup>th</sup> International oil mill machinery,  
equipment & packing show.



afe



Coincide con:  
Coinciding with:

ENOMAQ  
2013

tecnovid  
2013

Oleotec  
2013

fruyver  
2013



**DIRECTOR:**  
Alfonso López de la Carrera

**DIRECTOR CIENTÍFICO:**  
Dr. Enrique Benítez

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

**REDACTORA JEFE:**  
María Jesús Díez  
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<sup>a</sup> Ángeles Teruel  
M<sup>a</sup> 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: Miguel Capapey

Estimado lector:

Como decía mi abuelo: "Es de bien nacido ser agradecido" y por ello lo primero que quiero decir en este editorial es GRACIAS. Gracias a Alicia Díaz, redactora jefe de esta revista hasta hace unos días y que ha enseñado mucho y bien a un intruso en esta profesión como soy yo. Sus nuevos proyectos son muy interesantes y quizá participemos de ellos.

Lo segundo es una BIENVENIDA. Bienvenida a María Jesús Díez, nuestra nueva redactora jefe. En realidad es un reencuentro, dado que María Jesús ya trabajó en Alimentaria, pero durante un tiempo se dedicó a otra revista del grupo CESIF. Nuestra redacción queda en buenas manos.

Ya centrados en el presente número, además de las secciones habituales, incluimos el monográfico dedicado al sector pesquero con un especial sobre la XIV edición de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados CONXEMAR, que se celebró del 2 al 4 de octubre en Vigo y que estuvo precedida por el 'Congreso Mundial de Cefalópodos', que tuvo lugar el día 1, y acogió entre otras actividades el workshop 'Nuevas tecnologías en procesamiento y conservación de productos del mar', organizado por la primera red de excelencia en procesado de alimentos HighTech Europe.

También le ofrecemos entrevistas a Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de ANFACO-CECOPECA, y Christophe Heurtevent, Vicepresidente Senior Europa del Sur de Trace One.

Por último, destacar los interesantes artículos: "El pescado seco" de Pascual Bolufer, "Eficiencia y aislamiento en el transporte de alimentos perecederos" de Martín Valdearcos Nájera, "Necesidad y tendencia de materias primas alternativas para pienso de acuicultura" de Belén Blanco Espeso y Ruth Rojo Robles y "La síntesis de estilbenos (resveratrol) y su relación con los factores vitícolas y enológicos" de J.L. Aleixandre-Tudó y J.L. Aleixandre.

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web [www.eypasa.com](http://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](http://www.revistaalimentaria.es)  
[www.eypasa.com](http://www.eypasa.com)  
[www.legalimentaria.es](http://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<sup>a</sup> 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



	<b>Páginas</b>
<b>Alimentaria Informa</b> .....	<b>6</b>
<b>AESAN Informa</b> .....	<b>23</b>
<b>Entrevista</b> .....	<b>25</b>
• “Nuestra ventaja fundamental es simplificar los procesos de desarrollo de los productos de marca propia”. Christophe Heurtevent. TRACE ONE	
<b>Monográfico Tecnología para el Sector Pesquero</b> .....	<b>28</b>
• La industria pesquera avanza hacia la obtención de productos más seguros, sostenibles y con presentaciones atractivas para el consumidor	
• Especial Ferias: “ <i>Cierra sus puertas una nueva edición de Conxemar, la feria que reúne al sector pesquero</i> ”	
• Entrevista: “ <i>La mejora de la competitividad del sector pasa por aportar valor en todos los puntos de la cadena de producción</i> ”. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa. ANFACO-CECOPECA	
• Artículo técnico: “ <b>Necesidad y tendencia de materias primas alternativas para pienso de acuicultura</b> ”. Belén Blanco Espeso y Ruth Rojo Robles. FUNDACIÓN CARTIF	
• Artículo técnico: “ <b>El pescado seco</b> ”. Pascual Bolufer. INSTITUTO QUÍMICO DE SARRIÁ	
• Artículo técnico: “ <b>El pez espada, filetes y empanadas</b> ”. Pascual Bolufer. INSTITUTO QUÍMICO DE SARRIÁ	
• Artículo técnico: “ <b>Productos pesqueros reestructurados basados en gelificación en frío</b> ”. B. Herranz, H. M. Moreno y J. Borderías. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN) (CSIC)	
• Artículo técnico: “ <b>Evaluación de la inspección visual para la prevención del riesgo de infección por <i>Anisakis spp.</i> en productos de la pesca no procesados</b> ”. María Llarena Reino, Ángel F. González, Carlos Vello, Luis Outeriño y Santiago Pascual. INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MARINAS (CSIC)	



	<b>Páginas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Artículo técnico: “Innovación tecnológica como impulso para una acuicultura competitiva y sostenible”.</b> E. Casas, D. Rivera, M. García, A. Torrejón y M. Villa-Carvajal. AINIA CENTRO TECNOLÓGICO</li> <li>• <b>Artículo técnico: “Obtención de proteínas funcionales a partir de residuos de la industria procesadora de crustáceos”.</b> Pilar Montero y Carmen Gómez. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN) (CSIC)</li> </ul>	
<b>Monográfico Tecnología para el Sector de las Conservas.....</b>	<b>85</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conservas buscan diferenciarse mediante la innovación en el envase y la información sobre el origen</li> </ul>	
<b>Artículos originales .....</b>	<b>93</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• “La síntesis de estilbenos (resveratrol) y su relación con los factores vitícolas y enológicos”. J. L. Aleixandre-Tudó y J. L. Aleixandre. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA</li> </ul>	
<b>Artículos técnicos.....</b>	<b>101</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Eficiencia y aislamiento en el transporte de alimentos perecederos”. Martín Valdearcos Nájera. LIDERKIT GROUP</li> </ul>	
<b>Innovaciones tecnológicas .....</b>	<b>104</b>
<b>Actualidad legislativa .....</b>	<b>118</b>
<b>Leyendo para Ud.....</b>	<b>120</b>
<b>Normalización, certificación y ensayo .....</b>	<b>121</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• “AENOR publica las nuevas normas de producción controlada de hortalizas y frutas frescas”.</li> </ul>	
<b>Agenda .....</b>	<b>122</b>
<b>Directorio de proveedores.....</b>	<b>126</b>

La secretaria general de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), Isabel García Tejerina, anunció durante el *Workshop ¿La alimentación española cuenta con la reputación que merece?*, organizado el pasado 17 de diciembre en colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) el inicio de la iniciativa “Desayunos del MAGRAMA”, un proyecto de comunicación impulsado por el Ministerio como foro de encuentro entre los medios de comunicación y la sociedad, así como entre los diferentes actores de la cadena alimentaria y la Administración. Su objetivo es mejorar el conocimiento mutuo, crear vínculos y conseguir un mayor grado de sensibilización con respecto a la alimentación. “Se quiere contribuir a la puesta en valor, ante los consumidores y la sociedad, de la agricultura y la alimentación como sectores estratégicos en la economía española que, gracias a su elevada calidad, se han convertido en elementos destacados de la *Marca España*”, explicó. Igualmente, estos Desayunos serán una vía de promoción de los alimentos característicos del desayuno español tradicional.

García Tejerina destacó que el sector de alimentación y bebidas “constituye uno de los más dinámicos de nuestra economía, con una marcada actividad innovadora y una apuesta constante por la calidad y la seguridad alimentaria”. De esta forma, representa el 7,8% del PIB nacional y genera 1,8 millones de puestos de trabajo, es decir, el 10,3% del empleo en España. En cuanto al comercio exterior, resaltó que en 2011 se exportó por valor de 27.900 millones de euros, el 13% del total de las exportaciones de bienes de España, y se alcanzó un superávit comercial de 5.500 millones de euros.

Respecto a la internacionalización, la secretaria general explicó que se ha

## Presentada la iniciativa “Desayunos del MAGRAMA”

constituido un Grupo de Trabajo para la Internacionalización del Sector Agroalimentario, en el que participan la Dirección General de Comercio e Inversiones, el ICEX y representantes de los Departamentos Ministeriales relacionados con el tema. Dicho Grupo tiene previsto definir las líneas estratégicas para la Internacionalización de la Industria Agroalimentaria Española “con objetivos claros como la apertura de nuevos mercados y la consolidación de los tradicionales, así como la defensa de nuestros productos en esos mercados y la adaptación a las demandas”.

### Sector agroalimentario como palanca para salir de la crisis

Por su parte, Horacio González Alemán, director general de FIAB, recordó durante el workshop “la importancia de formar e informar al consumidor con la mayor cantidad de información posible, para que pueda desarrollar su propio criterio”. En este sentido, señaló que las nuevas tecnologías abren una puerta a la hora de añadir más información sobre los productos, como información nutricional, de uso del producto, etc., por ejemplo a través de aplicaciones en *smartphones*, que amplíen la información que se incluye en el etiquetado, ya que este tiene limitaciones de espacio.

Destacó también que el sector de alimentación y bebidas cumple con la minuciosa normativa en materia de seguridad a nivel europeo, nacional y local. “De esta forma, según los datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el año pasado se produjeron 167 alertas alimentarias y de ellas solamente 14 conllevaron una retirada de producto, sin riesgo para la salud”, afirmó.

Respecto a los datos aportados por Isabel García Tejerina, estuvo de acuerdo en que el agroalimentario es uno de los sectores estratégicos para el país: “Queremos seguir siendo la palanca que ayude a salir de la crisis, ya que somos uno de los sectores que mantienen el empleo, somos referencia en cuanto a internacionalización y, si nos incluimos en el trío gastronomía, alimentación y turismo, nuestra aportación conjunta al PIB alcanza el 25%”.

A continuación, intervino Clara Pi, directora de comunicación de FIAB, que se encargó de analizar cómo percibe la sociedad al sector de alimentación y bebidas y de desmentir algunos de los principales bulos relativos a la alimentación que circulan por Internet. En este sentido, aseguró que la imagen del sector es positiva, pero periódicamente aparecen informaciones relativas a alimentos que pueden suscitar alarma social y que en estos casos la industria alimentaria debe mejorar su agilidad a la hora de reaccionar, ya que cuesta mucho deshacer el impacto que estas informaciones pueden tener. “La solución para evitar estas situaciones pasa por establecer una colaboración mutua entre la industria y los medios y mejorar el flujo de información entre ambos”, aseguró.

Por último, Carmen Gómez Candela, Jefe de la Unidad de Nutrición del Hospital Universitario La Paz, idiPAZ Universidad Autónoma de Madrid, centró su intervención en desmentir algunos mitos y errores existentes en alimentación, como “el pan engorda”, “el azúcar es causa de obesidad, genera adicción y no es apto para los diabéticos” o “el consumo de leche no es adecuado para la edad adulta”. También recordó que no existen alimentos “buenos” o “malos”, sino dietas equilibradas o no equilibradas.

Bueno para

**SU**

paz interior reputación desarrollo futuro resultados salud estabilidad



## Nuestros ingredientes en sus alimentos y bebidas

Somos un proveedor global líder en ingredientes y soluciones de alta calidad que sus consumidores desean.

Nuestros ingredientes agregan sabor, textura, nutrición y una mayor funcionalidad a los productos que millones de personas utilizan o consumen cada día en todo el mundo.

Nuestra cada vez mayor gama de productos, servicios y soluciones, se basa en sus necesidades y está fundada en nuestra pasión por la innovación y el valor añadido.

Sus consumidores esperan lo mejor. Asíciense con Tate & Lyle para brindárselo.

**Tate & Lyle hace la diferencia.  
Viva la experiencia hoy.**

RESISTAMYL™, THINGUM™ and CREAMIZ™ Cook-up starches    MERIGEL™ Instant starches    GLUCAMYL Glucose syrups  
 ISOSUGAR® High fructose syrups    CESAGUM® Locust Bean Gum    MERISWEET™ Dextrose    MERIZET® Native starch  
 SPLENDA® Sucralose    MALTOSWEET™ Maltodextrins    HAMULSION® and FRIMULSION® Stabiliser Systems  
 STA-LITE® Polydextrose fibre    FRUCTOPURE® Fructose    TASTEVA™ Stevia Sweetener    SODA-LO™ Salt Microspheres  
 PROMITOR™ Soluble Gluco fibre    Acidulants and speciality citrates    CESAPECTIN® Pectins    Hydrocolloids

**nuestros ingredientes – su éxito**



# 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



Domine los **puntos críticos** de las normas de **calidad** que le exigen para introducir y mantener sus productos en la cadena de distribución

# Food Defense



Formación 100% práctica sobre cómo poner en marcha un plan para identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos

## Impartido por:

José Manuel Gil Morán

OCA CERTIFICACION

Daniel Sánchez-Patón Rodríguez

Rodrigo Zanetti Arranz

GRUPO LECHE PASCUAL



Con el análisis del **marco global** en el que se desarrolla el Food Defense: **IFS v6, BRC v6 e ISO 22000/FSSC22000**

- ¿Qué aspectos **comparten** las diferentes **normas**?
- ¿Cuáles son los **principales cambios** y **novedades** de las nuevas versiones de la IFS y BRC?
- ¿Cómo van a **cambiar** los **procesos** y **procedimientos** establecidos?

Y el **diseño del PLAN de FOOD DEFENSE** presentado desde la **experiencia práctica**

- ¿Cómo **detectar, identificar** y **controlar** los **peligros** de seguridad y los **riesgos** asociados?
- ¿En qué **parte de la planta** deben considerarse cada uno de los **requisitos**?
- ¿Cómo saber si **se está implantando de forma efectiva**?



Mühlenchemie, empresa dedicada al tratamiento de la harina, ha presentado el compuesto de enzimas Pastazym Plus, que mejora la calidad tanto de los trigos duros como de los blandos, así como mezclas de ambas clases de trigo. Permite obtener fideos perfectos, independientemente de la calidad del trigo utilizado. Esto permite ahorros considerables de costes y una mayor independencia del mercado de materias primas.

Hay que tener en cuenta que el mercado de productos de pasta y fideos registra altos índices de crecimiento en todo el mundo. En especial, los fideos instantáneos y los productos preparados gozan de un aprecio cada vez mayor. Sin embargo, las grandes fluctuaciones en los mercados de las materias primas, los precios elevados y la disponibilidad limitada de las materias

## Nuevo compuesto de enzimas de Mühlenchemie para optimizar la producción de pasta

primas dificultan especialmente el uso de trigo duro.

Gracias a esta última mejora del compuesto de enzimas Pastazym, los fabricantes de pasta y fideos pueden recurrir a clases de trigo más económicas y así mantener bajos los costes de sus materias primas. Con ella pueden fabricarse fideos de trigo blando que queden "al dente". Además, puede lograrse una mayor tolerancia a los tiempos de cocción prolongados. El uso de Pastazym Plus produce también una mayor estabilidad mecánica de los fideos secos.

Además de la consistencia al morder, el aspecto visual también es un crite-

rio de compra importante para los consumidores, y este nuevo producto logra un mejor aspecto superficial. En muchos países está permitido el uso de colorantes en la producción de pasta. Especialmente para ellos se ofrecen variantes con colorantes o vitaminas colorantes añadidos, lo que permite reducir tiempo de trabajo, errores y costes.



# DJAZAGRO

THE CROSSROADS OF AGRICULTURAL AND FOOD INDUSTRIES IN ALGERIA

LE CARREFOUR  
DES FILIÈRES  
AGRICOLE ET  
AGROALIMENTAIRE  
EN ALGÉRIE

**YOUR EXPORT  
PARTNER  
IN ALGERIA !**

**9/12 APRIL 2013**

**PALAIS DES EXPOSITIONS  
DE LA SAFEX  
ALGIERS**

un événement  
**comexposium**  
The place to be

[WWW.DJAZAGRO.COM](http://WWW.DJAZAGRO.COM)



## Equipo de análisis del contenido de sal en salmueras

K-Patents, representada en España por Anisol (compañía especialista en el campo de la analítica industrial de proceso que ofrece soluciones de análisis en continuo para la industria, con especial énfasis en los sectores químico, petroquímico, alimentario y farmacéutico), presenta sus refractómetros de proceso para la medida en continuo del contenido de sal en salmueras.

Los equipos se suelen instalar en línea o en los tanques de salmuera. La salmuera, en estas condiciones, suele tener un contenido en sólidos que suele precipitar en el fondo. La instalación de un refractómetro digital como K-Patents permite determinar la concentración de sal, no viéndose afectada la medida por la presencia de sólidos.

Los refractómetros determinan la concentración de una disolución, haciendo una medida óptica del índice de refracción, compensándola con la temperatura de proceso; dando una señal de salida de 4 a 20mA DC proporcional a la concentración del medio. Los datos de proceso se pueden también descargar a un ordenador vía Ethernet.

Los analizadores de proceso K-Patents se pueden calibrar en gr/l o en porcentaje en peso para determinar el contenido de sal con una precisión de 0,1%. Están fabricados en acero inoxidable 316L, disponen de conexiones sanitarias y admiten limpiezas tipo CIP.

Entre otras aplicaciones destacan la medida en continuo de concentración, densidad, grados Brix en industria azucarera, alimentaria, láctea y de bebidas, así como la detección de interfaces.

Asimismo, los refractómetros cuentan con la certificación 3A para industria alimentaria.



## 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





 **seal**

Iª FERIA de la Seguridad Alimentaria  
1<sup>st</sup> Food Safety Show

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

Simultáneamente con /  
Simultaneously with:

**farmamaq** **cosmomaq**

Organiza / Organized by:



FERIA DE ZARAGOZA

Colaboran / With the support of:

 **GOBIERNO**  
**DE ARAGON**



Para registro  
On-line

# Industria de Alimentación y Bebidas

Foro de sostenibilidad y trazabilidad para el sector alimentario

Madrid, 31 de Enero de 2013

Jornada de diálogo entre Productores Finales, Siemens, S.A. y Solutions Partners de la industria de Alimentación y Bebidas.

Nuestros partners y clientes finales presentarán casos prácticos de la industria láctea, cárnica y de bebidas.

Le invitamos a participar en un evento singular que permitirá crear un clima de comunicación entre productores finales y partners tecnológicos, con objeto de compartir experiencias, debatir y buscar soluciones a las exigencias de adaptación a un entorno de producción cada vez más exigente.

Moderado por Jorge Jordana, Consejero de Presidencia de FIAB, el foro desarrollará tres bloques principales, que permitirán la participación de los invitados en la búsqueda de soluciones en materia de sostenibilidad y eficiencia energética, trazabilidad en planta, financiación de proyectos y retornos de inversión.

Solution  
Partner

SIEMENS

## Agenda

09:30 - 10:00	Registro
10:00 - 10:15	Apertura de las Jornadas: Horacio González Alemán - Dtor. General FIAB Pascual Dedios-Pleite - Siemens CEO Industry
10:15 - 11:15	Sostenibilidad y contención de costes en la fábrica de alimentación y bebidas
11:15 - 11:30	Coffee break
11:30 - 12:30	Trazabilidad integrada en producción
12:30 - 13:30	Financiación y amortización de proyectos
13:30 - 14:00	Conclusiones y cierre de jornada: Alfonso López - Dtor. Revista Alimentaria
14:00 - 15:00	Cocktail

## Lugar y fecha



Serrano 138  
Madrid  
31 de Enero de 2013

Sin coste de inscripción.

Aforo por orden de registro de entrada hasta un máximo de 60 personas.

Cierre de inscripciones 20 de Enero de 2013.

Regístrese aquí:

<http://bit.ly/RgpAZC>

o mediante correo electrónico, para recibir formulario de inscripción: [alimentacionybebidas.es@siemens.com](mailto:alimentacionybebidas.es@siemens.com)

Síguenos en Twitter:



@siemens\_es

Con la colaboración de:

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen  
MAQUETACIÓN DISEÑO





La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, anunció durante la VI Convención NAOS que trabaja con el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte para buscar una fórmula de implantar una hora diaria de ejercicio físico y deporte para los niños. Mato defendió esta iniciativa para fomentar los hábitos saludables y evitar el sedentarismo en la infancia, porque “los hábitos que se aprenden de niños son los que quedan en el futuro”. La ministra, asimismo, adelantó una nueva regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a niños y jóvenes hasta los 16 años. En concreto, aseguró que el Ministerio ultima, en colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), un nuevo Código PAOS, con el objetivo de ampliar el existente, que se limita a la publicidad dirigida a menores de 12 años y extender su ámbito de actuación a Internet. De este modo “protegeremos a los menores, garantizando que los contenidos publicitarios a los que acceden a través de la Red sean seguros y adecuados para ellos, que no les induzcan a engaño ni a comportamientos peligrosos para su salud”, explicó Mato.

## Clausura de la VI Convención NAOS y Entrega de los V Premios NAOS.

### Ana Mato propone una hora diaria de ejercicio físico y deporte para los niños

El nuevo Código recogerá las recomendaciones de la Comisión y el Parlamento Europeo relacionadas con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad, así como sobre los efectos que la publicidad y las nuevas tecnologías tienen en el comportamiento de los consumidores más jóvenes.

El objetivo es reducir las cifras de obesidad y sobrepeso en España, en especial en los niños. Las últimas estadísticas revelan que más del 45% de los niños de entre 6 y 9 años sufren exceso de peso. Además, el exceso de peso se detecta en mayor proporción entre los niños de familias más vulnerables, lo que agrava las desigualdades sociales y de salud.

Pero el problema no afecta en exclusiva a los pequeños. El 38% de los mayores de 18 años presenta sobrepeso, y el 16% padece obesidad. Se

trata de cifras preocupantes, en tanto que, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud seis de los diez factores de riesgo considerados determinantes de enfermedades crónicas están vinculados a la alimentación y a la actividad física.

Entre las iniciativas adoptadas por el Ministerio para combatir esta situación destaca el Plan Cuídate + 2012, recién presentado. Se trata de una campaña que utiliza las redes sociales para impulsar hábitos de vida saludables y promocionar el ejercicio físico.

También en la línea de evitar el sedentarismo, el Ministerio apoya y colabora estrechamente con el Consejo Superior de Deportes para el desarrollo del Plan A+D (promoción de la Actividad Física y el Deporte).

Además, Mato adelantó que el Ministerio seguirá “desarrollando actuaciones para facilitar cambios en la alimentación de la población hacia pautas más saludables”. En este sentido, se impulsarán políticas de reformulación que recojan las recomendaciones de organismos internacionales con el fin de reducir el consumo de sal y grasas.

En el evento también participó el Dr. Valentín Fuster, como presidente del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, órgano que proporcionará información de referencia para evaluar las medidas tomadas en la estrategia nacional y adoptar otras nuevas. Fuster, que a su vez es director general del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares (CNIC) y director del Instituto Cardiovascular del Hospital Mount





## Entrevista a Christophe Heurtevent, Vicepresidente Senior Europa del Sur de Trace One


**Alimentaria.- ¿Quién es Trace One?**

**Christophe Heurtevent.-**Trace One es el líder europeo en plataformas e-colaborativas para los distribuidores e industriales del sector de los PGC (Productos de Gran Consumo). La misión de Trace One es facilitar el trabajo colaborativo entre los distribuidores y los industriales que participan en los procesos de sourcing, de peticiones de oferta y de desarrollo de los PGC siempre garantizando su seguridad.

**Alimentaria.- ¿Qué soluciones ofrece?**

**C.H.-** Trace One ofrece un amplio abanico de soluciones e-colaborativas que van dirigidas a los distribuidores y fabricantes de productos de marca propia de todas las categorías. Para cada uno de estos segmentos, Trace One ofrece soluciones específicas para resolver problemáticas como el registro de las Especificaciones de producto, la gestión del desarrollo del packaging de los productos, de las reclamaciones, de las fichas técnicas etc. La solución Private Label PLM permite gestionar todo el proceso de desarrollo de los productos de marca propia, desde la llamada de oferta hasta el packaging, auditorías, etc. Todos los

“**N**uestra ventaja fundamental es simplificar los procesos de desarrollo de los productos de marca propia”

Trace One es experto en plataformas e-colaborativas para los distribuidores e industriales del sector de los PGC (Productos de Gran Consumo). A continuación su Vicepresidente Senior Europa del Sur nos comenta su visión de cómo está evolucionando la marca de distribuidor y cómo sus plataformas pueden contribuir a su desarrollo.

actores implicados en el proceso están conectados en una misma plataforma para colaborar eficientemente en el desarrollo de los productos.

Otra de las soluciones para marca de distribuidor que ha sido actualizada recientemente es la solución Packaging Manager que permite reducir el tiempo dedicado al proceso de elaboración y revisión del packaging gracias al trabajo colaborativo. Todos los actores implicados en el proceso (diseñadores, responsables de packagings, impresores, fotograbadores, agencias de comunicación, etc.) trabajan conjuntamente sobre la misma plataforma y tienen acceso en tiempo real a todos los cambios y modificaciones.

Trace One ha desarrollado una nueva funcionalidad para que los distribuidores, sean o no especializados, puedan gestionar los procesos de packaging para los productos no alimentarios gracias a la gestión de gamas largas, facilitando el cumplimiento de las normas de los productos en relación a las nuevas reglamentaciones euro-

peas sobre el etiquetado de los productos alimentarios.

**Alimentaria.- ¿En cuántos países están implantados?**

**C.H.-** Trace One cuenta actualmente con una presencia internacional en 13 países (Australia, Bélgica, Brasil, China, Francia, Alemania, Irlanda, Japón, España, Sudáfrica, Suecia, Reino Unido y EE. UU).

**Alimentaria.- ¿Qué ventajas ofrece el uso de sus soluciones a los distribuidores e industriales?**

**C.H.-** La ventaja fundamental que proporciona Trace One es que simplifica los procesos de desarrollo de los productos de marca propia. En una encuesta interna realizada por Trace One entre sus clientes, estos han destacado algunos aspectos como:

**Una Gestión documental más eficiente**

El uso de la solución Private Label PLM simplifica la gestión de las



Según los datos del Informe *Alimentación en España 2012* de Mercasa, las capturas de la flota pesquera española destinadas a su consumo fresco superaron las 554.650 toneladas, por un valor de más de 1.431,4 millones de euros. Estas cantidades suponen incrementos interanuales del 4,4% en volumen y del 5,6% en valor. La principal partida en volumen y valor es la formada por los peces, con 497.540 toneladas y 1.104,6 millones de euros. Le siguen los moluscos con más de 47.730 toneladas y 199,5 millones de euros, y los crustáceos con 8.700 toneladas y 125,2 millones de euros. Otros productos del mar suponen 680 toneladas y 2,1 millones de euros.

Si nos fijamos en los peces, en cuanto al valor la partida más importante es la de bacalao, merluza y eglefino (191,9 millones de euros y 76.800 toneladas). A continuación, aparecen los peces marinos no identificados (179,7 millones de euros y 75.520 toneladas), los peces costeros diversos (172,5 millones de euros y 40.640 toneladas), los atunes, bonitos y agujas (168,9 millones de euros y 75.060 toneladas), peces demersales diversos (126,3 millones de euros y 36.860 toneladas), los arenques, sardinas y anchoas (100,2 millones de euros y 72.290 toneladas), peces pelágicos diversos (73 millones de euros y 81.260 toneladas), las platijas, halibuts y lenguados (66 millones de euros y 17.220 toneladas) y los tiburones, rayas y quimeras (24,8 millones de euros y 75.520 toneladas).

En el caso de los moluscos, las capturas más significativas son las de calamares, jibias y pulpos (111,9 millones de euros y 34.030 toneladas), seguida por las almejas, berberechos y arcas (82,6 millones de euros y 12.400 toneladas), las orejas de mar, bígamos y estrombos (3 millones de euros y 440 toneladas), las vieiras (1,3 millones de euros y 550 toneladas) y los mejillones (541.000 euros y 220 toneladas).

## La industria pesquera avanza hacia la obtención de productos más seguros, sostenibles y con presentaciones atractivas para el consumidor

Dentro del sector agroalimentario, el sector pesquero es uno de los más preocupados por lograr la sostenibilidad de los recursos con los que trabaja. Por eso, sus esfuerzos se orientan cada vez más a la investigación en el campo de la acuicultura, sin olvidar los avances encaminados a garantizar la seguridad de los productos pesqueros y su mejor conservación y presentación.

Por último, en crustáceos la partida más valiosa es la formada por gambas y camarones (74,4 millones de euros y 3.810 toneladas). Por detrás se sitúan los bogavantes y langostas (25,1 millones de euros y 1.270 toneladas), crustáceos marinos diversos (17,2 millones de euros y 1.670 toneladas) y los cangrejos y centollas (8,3 millones de euros y 1.920 toneladas).

### Productos congelados

Las capturas de la flota pesquera española que se destinan a productos congelados llegaron durante el último ejercicio computado hasta 213.900 toneladas, por un valor ligeramente por encima de los 390,7 millones de euros. Estas cantidades indican un crecimiento interanual en volumen del 8,8%, pero una importante reducción en valor del 23,2%. El grupo más importante es el de los peces, con 204.650 toneladas y 351,9 millones de euros, seguidos por los moluscos

(8.140 toneladas y 28,3 millones de euros) y los crustáceos (1.120 toneladas y 10,4 millones de euros). Dentro de los peces, las principales especies destinadas a congelado son los atunes, bonitos y agujas (52.000 toneladas y 121,1 millones de euros) y los bacalao, merluza y eglefino (51.100 toneladas y 114,4 millones de euros). Con cifras de producción similares, pero con un valor mucho menor, aparecen los tiburones, rayas y quimeras (55.180 toneladas y 31 millones de euros). Entre los crustáceos la partida fundamental es la de calamares, jibias y pulpos, con 8.120 toneladas y 28,3 millones de euros. A mucha distancia aparecen las vieiras, con apenas 10 toneladas, por un valor de 2 millones de euros. Por último, en el caso de los crustáceos las ofertas más importantes son las de gambas y camarones (970 toneladas y 9,7 millones de euros), cangrejos y centollas (125 toneladas y 99.000 euros) y



dad, la demanda internacional o el precio del dólar.

Una alternativa a este recurso es el *C. elegans*, un animal modelo muy conocido a nivel científico, y que ofrece importantes avances para la acuicultura. El primero de ellos es la posibilidad de producir un alimento que cumpla las necesidades nutricionales de cada especie, especialmente las relativas al omega 3 (DHA, EPA y ArA). “Tanto Artemia como nuestro nematodo carecen de DHA, por lo que es necesario alimentarlo en un medio rico en este ácido graso poliinsaturado para que lo incorporen a su organismo, al igual que hacemos los humanos con la grasa que no gastamos”, apunta el investigador. Estos científicos han demostrado que el *C. Elegans*, alimentado del modo correcto, presenta parámetros de omega 3 óptimos para la acuicultura y mantienen buenos niveles de desarrollo de su población.

Para lograr esto, la Universidad Pablo de Olavide ha patentado un método que emplea un microorganismo (bautizado como M3) como alimento durante el cultivo del nematodo. Este sistema de enriquecimiento en ácidos grasos plantea, por su parte, una segunda ventaja: la ‘dieta a la carta’. “Gracias al conocimiento que tenemos de él y la plasticidad que presenta es-

te gusano, una vez se introduzca en la acuicultura abrimos las puertas a la posibilidad de responder a las necesidades particulares que requiera cada especie”, señala Muñoz. Para hacer esto realidad, suman la alimentación al empleo de una de las numerosas cepas distintas de *C. elegans* desarrolladas científicamente y que permiten cultivar un alimento con propiedades más próximas al que consume cada especie en su entorno natural. En Artemia, el enriquecimiento con omega 3 se produce a través del suministro de un preparado alimenticio que incorpora aceite de pescado. Para Manuel Muñoz “esto supone una importante paradoja en la acuicultura, porque para criar peces al final necesitamos capturar otros peces en el mar, con todo lo que ello implica”. Para salir de este círculo, está el tercer beneficio del *C. elegans*: los investigadores proponen el empleo de la bacteria M3 la cual, según recoge la segunda patente, puede ser cultivada en cantidad y de un modo rentable, a la vez que contribuye a la sostenibilidad. Para ello, emplean un subproducto alimentario de desecho: el suero lácteo.

“La industria del queso genera importantes cantidades de suero lácteo, rico en proteínas, y que requiere un pro-

ceso de depurado para poder desecharlo sin generar contaminación”, señala el investigador. De este modo, no solo se reutiliza un producto destinado a ser desechado, sino que se elimina un problema medioambiental y se favorece la aparición de industrias auxiliares locales tanto para el aprovechamiento de este suero y el cultivo de la bacteria, como para la obtención de nematodos con los que dar respuesta a la demanda de la acuicultura. “Aún queda investigación y desarrollo para que esto pueda llevarse a gran escala, pero nuestro planteamiento es el de un método de producción realmente sostenible”, concluye Muñoz.

### Secuenciación masiva de bivalvos de interés comercial

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través del Grupo de Inmunología y Genómica del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM), está obteniendo nueva información sobre genes de organismos marinos bivalvos de notable interés comercial y económico para Galicia, tales como la almeja y el mejillón, con el objetivo de identificar genes relacionados con su respuesta inmune frente a organismos patógenos (virus, bacterias, hongos,...).



Un año más seguimos muy cerca de vosotros



Síguenos en



Feliz 2013  
Juntos podemos

Betelgeux.es



tividades de I+D+I responde al aumento de su productividad, seguido de la mejora y el desarrollo de nuevas técnicas de cultivo; la mejora de la alimentación de las especies; la extensión de la gama de productos que ofrecen; el desarrollo de métodos terapéuticos y la mejora genética de las especies.

El informe concluye que se debe potenciar la transferencia del conocimiento en las empresas y apostar por la diversificación y la investigación de nuevas especies de cultivo, incluyendo especies de niveles tróficos más bajos, y al mismo tiempo se deben desarrollar especies valoradas comercialmente y con alto crecimiento; la optimización de los piensos, utilizando dietas inertes y vegetales como alternativas en la alimentación de los peces; el control de enfermedades; el desarrollo de nuevas técnicas para la mejora genética, y la incorporación del sector mejillonero a las investigaciones.

El informe recoge la necesidad de que la acuicultura española asiente su competitividad a través de la I+D+I, orientada a la creación de nuevos productos y tecnologías, concienciándose de la importancia de afianzar los canales de comercialización y mejorar el conocimiento de los consumidores. Pese al esfuerzo investigador y de financiación realizado en los últimos años, el documento también pone de manifiesto que la acuicultura ha ido perdiendo protagonismo en los sucesivos Planes Nacionales de I+D+I al

dejar de contar con un programa o subprograma específico. Este aspecto podría ser clave a los efectos de retomar la consideración estratégica y prioritaria de esta actividad, mejorándose también de esta forma la coordinación y el seguimiento de las acciones y proyectos financiados.

### Plan Estratégico de la Acuicultura Española

En línea con estas reclamaciones y para impulsar el sector acuícola español, desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), junto con la Fundación OESA y los agentes del sector, preparan una estrategia de desarrollo sostenible de la acuicultura española que será presentada en los próximos meses. Será el punto de partida para la elaboración del *Plan estratégico de la acuicultura española*, que deberá ser presentado a la Comisión Europea antes de que finalice 2013.

Este Plan estará estrechamente relacionado con las prioridades en materia de acuicultura que serán recogidas en el Programa operativo español del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, que entrará en vigor en 2014. “Estos dos documentos tienen como misión que la acuicultura española pueda seguir liderando en términos productivos y económicos la acuicultura europea, a través de la diversificación de especies y la dotación de un mayor valor añadido de los productos acuáticos que permita aumentar la competitividad de las empresas en un

mercado global”, explicó el Secretario General de Pesca y Presidente de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA), Carlos Domínguez, durante la presentación del ‘Día de la Acuicultura’, que les ampliamos a continuación.

Por su parte, el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, señaló durante la clausura de la Conferencia Internacional ‘Acuicultura Europea: la senda del crecimiento’ celebrada el 23 de noviembre que las líneas principales del Plan Estratégico “impulsarán especialmente la innovación, sustentada en el conocimiento, y el mantenimiento de las inversiones dirigidas a la diversificación y la modernización de las instalaciones acuícolas”.

### “Día de la Acuicultura” y “Semana del Pescado”

Desde el MAGRAMA se están llevando a cabo varias actividades para dar mayor visibilidad al campo de la acuicultura. Recordemos que el FROM, que era el organismo encargado de realizar campañas de promoción de los productos de la pesca y de la acuicultura, se suprimió el pasado mes de febrero con la nueva estructura del MAGRAMA, y sus competencias en esta materia pasaron a la Dirección General de la Industria Alimentaria. El resto de sus competencias se repartieron entre el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), la Secretaría General de Agricultura y Alimentación y la Secretaría General de Pesca.

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

Tenemos  
la higiene  
como  
estandarte

Estamos a su entera disposición



[www.sojet.pt](http://www.sojet.pt)



Ahorro de un 30% en el consumo de agua

Buscamos socios de negocio

# Consultoría de Industrias Alimentarias

## APPCC

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

## TRAZABILIDAD

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

## Norma BRC (British Retail Consortium)

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

## Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

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

## Empresa APOYO TÉCNICO

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



### MADRID

General 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





## Cierra sus puertas una nueva edición de Conxemar, la feria que reúne al sector pesquero

La XIV edición de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados se celebró del 2 al 4 de octubre en Vigo. Estuvo precedida por el 'Congreso Mundial de Cefalópodos', que tuvo lugar el día 1, y acogió entre otras actividades el workshop 'Nuevas tecnologías en procesamiento y conservación de productos del mar', organizado por la primera red de excelencia en procesado de alimentos HighTech Europe. A continuación vemos algunas de las novedades presentadas por las empresas que acudieron a la feria.

El grupo gallego Ingapan dio a conocer las novedades más recientes de sus diferentes marcas: Koama, Chousa, Kentes, Avoa y Yaya María. Así, en el caso de Koama, especializada en recetas elaboradas artesanalmente, sin conservantes y envasadas al vacío, presentó sus nuevas Hamburguesas de Ternera Gallega con Foie y de Cerdo Ibérico con

### Ingapan acude a Conxemar con sus novedades más recientes

Orejones y Pasas al Pedro Ximénez, con un formato de dos unidades por bolsa. No tienen la forma original de una hamburguesa, sino que simplemente

están boleadas para permitir una manipulación de diferentes grosores. Por su parte, Chousa presentó su nueva gama de pastelería cocida, con diversas variedades.

SSI SCHAEFER realizó en Conxemar demostraciones en vivo de dos de sus productos especializados para el sector frío: el sistema de carro satélite Schaefer Orbiter y las estanterías de bases móviles.

En cuanto al primero, se trata de un sistema combinado de almacenamiento y transporte compuesto de carros satélites y estaciones de posicionamiento y carga que maximiza la eficiencia y rendimiento del sistema, al tiempo que define un nuevo estándar de seguridad de uso y funcionamiento.

La tecnología innovadora Power Cap destaca por su durabilidad y facilita la utilización en almacenes para congelados. Suprime totalmente la necesidad de baterías, optimizando los

### SSI SCHAEFER muestra sus estanterías móviles

costes de funcionamiento del sistema para el cliente.

Un punto importante es que mediante el manejo y la utilización simultánea de varios carros satélite y gracias a la velocidad muy alta del sistema, el movimiento de mercancías se realiza en unos tiempos extraordinariamente reducidos y desde un número mucho menor de carretillas y, por lo tanto, de operarios, lo que redundará en ahorros adicionales muy importantes de gestión del almacén.

Por lo que respecta a las estanterías móviles para palets, su concepto de diseño modular permite que el siste-

ma se planifique específicamente de acuerdo con las preferencias y necesidades del cliente.

Al convertir los pasillos de las estanterías en espacio útil para logística u otras funciones, las estanterías móviles crean espacio nuevo en lugares que no podían optimizarse de manera más rentable.

Además, las estanterías móviles cumplen los requisitos de seguridad más exigentes, ya que cuentan con botones de parada de emergencia, barras de luz de acceso y de seguridad y sistema de liberación manual y sensores de distancia.



## Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa - Secretario General de ANFACO-CECOPECA



### **Alimentaria.- ¿Cuál es la estructura de la Asociación y cuáles son sus principales objetivos?**

**Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa.-** ANFACO-CECOPECA es una asociación empresarial, sin ánimo de lucro, con más de un siglo de trayectoria pues sus orígenes se remontan a la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo, fundada en 1904. Se trata de una asociación plurisectorial, que representa a diversos sectores del complejo mar-industria, ligados a la transformación de productos de la pesca y la acuicultura.

El objetivo principal de ANFACO-CECOPECA es el de ostentar la representación y ejercer la defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y profesionales de sus asociados ante las distintas Administraciones Públicas y demás organismos oficiales o entidades privadas. Para ello ANFACO-CECOPECA participa en múltiples comités, comisiones y otros organismos nacionales e internacionales en los cuales defiende activamente los intereses de la industria transformadora española de productos de la pesca y de la acuicultura.

“La mejora de la competitividad del sector pasa por aportar valor en todos los puntos de la cadena de producción”

ANFACO-CECOPECA es una asociación plurisectorial que representa a diversos sectores del complejo mar-industria y a través de su Centro Tecnológico contribuye a la promoción de la calidad mediante la generación de conocimiento científico.

Asimismo, a través de su Centro Tecnológico contribuye a la promoción de la calidad y a la mejora de la competitividad empresarial mediante la generación de conocimiento científico, desarrollando proyectos de investigación fundamental o industrial, desarrollo tecnológico e innovación, y mediante la prestación servicios de asistencia técnica, formación, consultoría y asesoramiento tecnológico.

### **Alimentaria.- ¿Con cuántos asociados cuentan actualmente? ¿Qué servicios ofrece ANFACO-CECOPECA a sus asociados?**

**J. M. V.-** Actualmente representamos a 210 empresas del ámbito de la transformación de los productos de la pesca y la acuicultura, a nivel del sector conservero de pescados y mariscos, congelados y elaborados de productos del mar, ahumados, bacalao y salazones, aceites y harinas de pescado, sector mejillonero, y a la industria auxiliar.

En cuanto a su dimensión social, cabe señalar que la industria conservera de pescados y mariscos genera un importante número de empleos en nuestro país, al ocupar a 15.375 trabajadores

directamente, así como a 2-3 empleos indirectos por cada empleo directo.

Por otro lado, ANFACO-CECOPECA presta servicios a más de 400 empresas y organismos públicos vinculados a la industria transformadora de productos del mar, desarrollando asimismo actividades de cooperación exterior y asistencia técnica en más de 25 países.

### **Alimentaria.- Una de sus principales áreas es la dedicada a I+D+i. ¿Cuáles son las principales líneas de investigación en las que están trabajando actualmente?**

**J. M. V.-** La mejora de la competitividad del sector pasa inexorablemente por la adopción de mejoras que permitan aportar valor en todos los puntos de la cadena de producción. Las empresas del sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura han apostado históricamente, y continúan haciéndolo, por la I+D+i como herramienta que permita alcanzar estos objetivos.

ANFACO-CECOPECA, como centro tecnológico de referencia para el sector, desarrolla proyectos de I+D+i en dos ámbitos: proyectos de excelencia

## Acuicultura en el mundo y en Europa

El último dato de consumo medio mundial de pescado es de 17,2 Kg por persona, o lo que es lo mismo, 110 millones de toneladas al año. De estas, 60 proceden de la pesca y 50 de la acuicultura. Este fue el escenario en 2011, pero ¿qué se espera de la acuicultura en un futuro? Las Naciones Unidas prevén que la población mundial sobrepase los 9 billones en el año 2050, es decir, será necesario abastecer a 2 billones de personas más que en la actualidad; por lo que para 2030 el consumo de pescado y marisco mundial habrá alcanzado los 160 millones de toneladas (Gráfico 1). Si las capturas se mantienen estables, la acuicultura debería doblar su capacidad productiva en menos de dos décadas.

La acuicultura europea solo produce 2,5 millones de toneladas de pescado y marisco de los 110 millones consumidos en el mundo, que se reducen hasta los 1,3 millones si solo se con-

## Necesidad y tendencia de materias primas alternativas para pienso de acuicultura

Belén Blanco Espeso,  
Ruth Rojo Robles

División Químico Alimentaria, Fundación CARTIF.  
Parque Tecnológico de Boecillo, 47151 - Boecillo (Valladolid)

sideran la producción de los países miembros de la Unión Europea: una cantidad incapaz de cubrir la demanda del mercado interno de pescado y marisco. A día de hoy los países de la Unión Europea tienen que importar el 65% de lo que consumen. Fue en el año 1998 cuando la producción Europea (incluida la pesca) alcanzó su máximo histórico. Desde entonces, y a diferencia de lo que ocurre en el mundo —donde crece a un ritmo del 6,5% anual—, la producción pesquera y acuícola europea ha ido decreciendo a un ritmo del

2,2% anual hasta estancarse. En Europa, alrededor de 1.124.000 personas trabajan en el sector de la acuicultura, la mitad de ellas pertenecen a Rusia, Francia y España.

Los factores que han desencadenado esta diferencia de comportamiento entre Europa y el resto del mundo son objeto de numerosos foros e informes nacionales y europeos. Entre los más frecuentemente mencionados se encuentran: el marco legislativo que no solo no favorece la acuicultura, sino que frena su desarrollo, la dificultad de acceso a ubicaciones específicas y adecuadas para este tipo de industria, la imagen del sector y sus productos y su desigualdad de oportunidades frente a los productores extracomunitarios. Todas estas causas se ven agravadas por la situación de crisis de los últimos años, que supone importantes dificultades en la financiación. La acuicultura europea es mundialmente reconocida por sus buenas prácticas de producción, así como por sus elevados estándares de seguridad y condiciones laborales.

En conclusión, para conseguir una acuicultura europea innovadora y capaz de crecer, hemos de ser competitivos y rentables. Esto solo puede lograrse estableciendo un terreno de juego único, que afecte no solo a los productos marinos producidos en Europa, sino también a los importados. Este campo de juego está definido por factores tan variados como la información aportada al consumidor, la seguridad alimentaria, técnicas de procesado y conservación, impacto

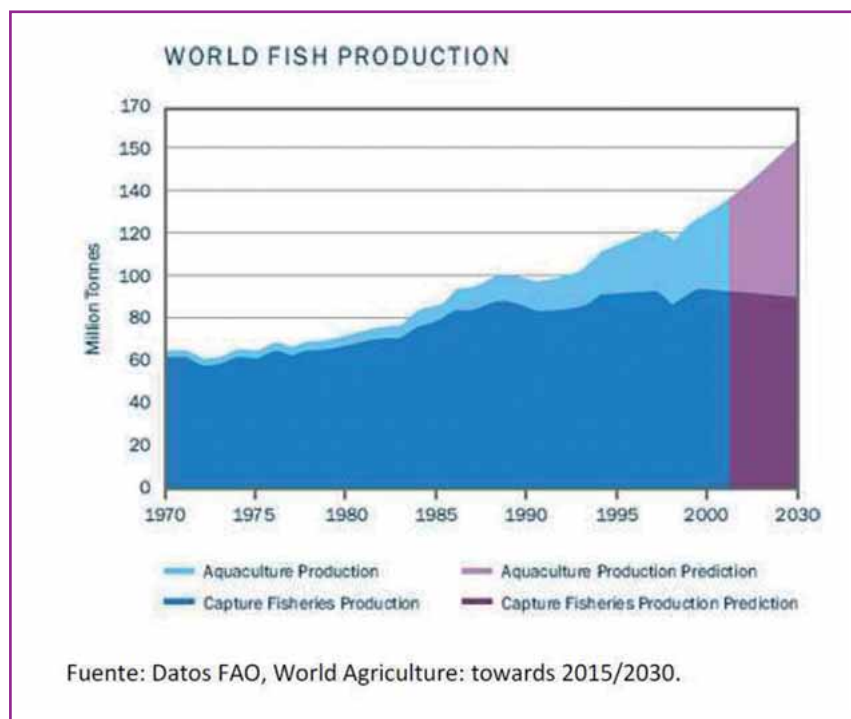


Gráfico 1.- Capturas pesqueras y producción acuícola mundial. Fuente: FAO.



Según los datos del informe *Alimentación en España 2012* de Mercasa, la producción de conservas vegetales en España se sitúa ligeramente por debajo de las 500.000 toneladas, mientras que las conservas de frutas superan ligeramente las 160.000 toneladas. Dentro de la distribución organizada, la conserva vegetal más destacada es la de tomate, ya que representa el 33,2% de todas las ventas en volumen, aunque en valor su porcentaje se reduce al 15,4%.

A continuación se sitúan los espárragos (12,3% y 25%), el maíz (11,9% y 11,1%), los champiñones (8,1% y 9,2%), los pimientos (6,6% y 10,7%), las judías verdes (6,5% y 4%), los guisantes (5,1% y 4,6%), las alcachofas (4,1% y 7,2%), la zanahoria rallada (1,5% y 1,2%) y los palmitos (0,6% y 1,5%). El resto de las conservas vegetales representa las cuotas restantes del 10,1% en volumen y valor.

En el grupo de las conservas de frutas, la piña en almíbar constituye la principal referencia, ya que acapara el 53,3% de todo el mercado en volumen y el 57,8% en valor. La segunda oferta es la formada por el melocotón, con porcentajes del 38% y el 29,1%, respectivamente. El resto de las conservas de frutas reúne unas cuotas del 8,7% y del 13,1%.

Durante el pasado ejercicio tres productos de mucho peso en el sector, como son las conservas de tomate, espárragos y alcachofas, registraron unos comportamientos muy negativos, con descensos interanuales de sus demandas del 5%, 8,4% y 6,6%, respectivamente. Otras ofertas también presentan cifras negativas, aunque menos acusadas. Así, el maíz disminuyó sus ventas en un 0,9%, el pimiento en un 1,9%, el champiñón en un 0,6% y los guisantes en un 0,3%.

La única conserva vegetal que ha registrado incrementos en sus ventas ha sido el palmito, con un crecimiento del 5,4%. Por lo que hace referencia a las conservas de frutas, la situación es también preocupante. Las conservas

## Las conservas buscan diferenciarse mediante la innovación en el envase y la información sobre el origen

A las ventajas ya conocidas que aportan los alimentos en conserva, como su rapidez y comodidad de preparación y el mantenimiento de las propiedades nutricionales, en la actualidad otro aspecto que se está destacando por parte de los fabricantes es que suponen una forma económicamente asequible de obtener los nutrientes necesarios.

de piña disminuyeron sus ventas en un 10%, mientras que las de melocotón lo hacían en un más moderado 0,7%.

### Estructura empresarial del sector de conservas vegetales

El sector de las empresas fabricantes y comercializadoras de conservas vegetales se encuentra afectado por la madurez del mercado, con demandas a la baja y una fuerte guerra de precios. La hegemonía de las marcas de distribución y la pérdida de márgenes han provocado el cierre de algunos grupos y una acusada concentración empresarial. Los principales operadores apuestan por diversificar sus ofertas, entrando en sectores afines como el de los platos preparados, y por promocionar sus ventas en el exterior. El sector también se caracteriza por que algunos de los líderes son filiales de grandes multinacionales.

El mercado del tomate triturado está dominado por las marcas blancas, con porcentajes del 81,6% en volumen y del 78,3% en valor, mientras que la primera oferta con marca de fabricante

presenta unos porcentajes del 3,8% y el 4,1%. En el caso de las conservas de espárragos, las marcas de distribución acaparan el 53,2% de todas las ventas en volumen y el 54,2% en valor, y la primera oferta marquista llega al 15,1% y el 18,8%. El principal fabricante español registra una producción de 150.000 toneladas y unas ventas de 175 millones de euros, mientras que el segundo llega a las 130.000 toneladas (130 millones de euros) y el tercero se queda en 116.100 toneladas (148 millones de euros).

### Comercio exterior

En cuanto al comercio exterior, el informe de Mercasa señala que muchas empresas españolas fabricantes de conservas vegetales han mantenido sus niveles de producción gracias a sus estrategias de exportación, ya que la capacidad productiva instalada es muy superior a las demandas del mercado interno. En los últimos años, el comercio exterior ha presentado grandes dificultades. Por una parte, es preciso enfrentarse a la entrada en el mer-





En un contexto de globalización del sector vitivinícola, el éxito comercial pasa a través de la calidad de los vinos junto a una política de revalorización de los productos con una gran identidad con el territorio, así como por una reducción de los costes de producción. Si bien la calidad de los vinos y su valoración es un concepto difícil y complejo de establecer, depende fundamentalmente de la calidad de la uva, es decir, de la materia prima, ya que la calidad del vino tiene su origen en la calidad de la uva, que varía en función de la añada, así como entre las diferentes regiones vitícolas e incluso entre sus diferentes zonas y viñedos.

La tendencia hacia una viticultura de terroir que valore la interacción del medio ambiente y la cepa implica la integración de muchas disciplinas, tales como la pedología, geología, climatología, agronomía, fisiología y la enología. Este tipo de viticultura es muy antigua y constituye la base de la viticultura europea. Está fundamentada sobre los conocimientos de la vid y la interacción entre la planta y el medio ambiente. Cada tipo de vino es elaborado con uva de diferente variedad, lo que permite establecer la fecha de vendimia sobre la base de la madurez tecnológica, fenológica, cromática y sensorial. Las técnicas de vinificación, así como la gestión de la crianza deben respetar las características intrínsecas de cada variedad; ellas son las responsables de la extracción de los compuestos de la uva en la elaboración del vino y de su evolución con el tiempo.

Actualmente, hay un porcentaje de consumidores cada vez mayor que está especialmente interesado en el nuevo concepto de alimentos funcionales y sobre todo en los efectos que la alimentación produce sobre la salud. Desde 1990 los alimentos considerados beneficiosos para la salud representan el futuro de la industria agroalimentaria (1). El vino está considerado como un alimento funcional gracias a su contenido en polifenoles, de los cuales el más conocido es el resveratrol.

## La síntesis de estilbenos (resveratrol) y su relación con los factores vitícolas y enológicos

J.L. Aleixandre-Tudó y  
J.L. Aleixandre

Departamento de Tecnología de Alimentos  
Universidad Politécnica de Valencia  
Camino de Vera, s/n (46022 Valencia).  
Tfo: 963877053 / Fax: 963877369  
e-mail: jaleixan@tal.upv.es

### Resumen

Actualmente hay muchos consumidores que están especialmente sensibilizados sobre la relación existente entre la alimentación y la salud, es decir, sobre el nuevo concepto de consumo de alimentos funcionales, que tengan a la vez propiedades nutritivas y además sean beneficiosos para la salud. Entre los alimentos que han suscitado mayor interés está el vino, que es el producto tradicional más antiguo de la cultura mediterránea y que está considerado como un alimento funcional debido a su contenido en polifenoles, siendo el resveratrol el compuesto más conocido dentro de la familia de los estilbenos. Su importancia ha aumentado gracias a la famosa "paradoja francesa", cuyos estudios pusieron de manifiesto una correlación positiva entre el consumo de vino tinto y la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares. Aunque los factores que activan la síntesis de los estilbenos son conocidos, la relación existente entre los factores vitícolas y enológicos y la formación de estilbenos en la planta todavía no ha sido suficientemente estudiada. El objetivo de este trabajo es conocer el estado actual de las investigaciones llevadas a cabo en los diferentes países productores y consumidores de vino al objeto de conocer la influencia que los factores vitícolas tienen en la síntesis de estilbenos en la uva y cómo hay que gestionar las nuevas tecnologías de vinificación para la obtención de vinos con un elevado contenido en resveratrol.

**Palabras clave:** Resveratrol, factores vitícolas, prácticas enológicas, salud humana.

### Summary

Nowadays there are many consumers who are particularly interested in the relationship between food and health. There is a new concept of functional food consumption, which have both nutritional and health benefits. Wine as a food has attracted a very important interest. In the Mediterranean culture wine is the oldest traditional food, and is considered a functional food due to its phenolic content, being the resveratrol from the stilbenes group the better known compound. The French paradox has increased its importance. Some studies revealed a positive correlation between red wine consumption and cardiovascular diseases (CVD) risk. Although stilbenes synthesis activation factors are well known these days, the relationship between viticultural and oenological factors and the stilbene plant formation has not yet been studied sufficiently. The aim of this work was to show the current carried on research status on the wine producers and consumers in order to elucidate the viticultural factors influence and the use of the new vinification techniques in order to produce high resveratrol content wines.

**Keywords:** Resveratrol, viticultural factors, oenological practices, human health.

La importancia del vino tinto como alimento funcional data del año 1992 con el descubrimiento de Renaud y de Lorgeric (2), cuyos estudios pusieron de manifiesto la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares

debido al consumo de vino tinto. Este efecto beneficioso sobre la salud está relacionado con la presencia de polifenoles en el vino tinto, sobre todo de los estilbenos, y en particular del resveratrol. Actualmente, aunque los factores



La sociedad actual cuenta con un mercado alimentario que ofrece una oferta de productos similar en cualquier punto geográfico del planeta. Hasta hace relativamente poco tiempo, era frecuente que existieran grandes diferencias de calidad entre alimentos básicos de nuestra dieta, como el pescado, por ejemplo. No era lo mismo encontrar un producto fresco del mar en zonas costeras que en zonas de interior. Sin embargo, actualmente estas diferencias se han conseguido reducir gracias al incremento en la calidad del transporte de estos alimentos. En cualquier mercado es posible encontrar todo tipo de productos, sea cual sea su origen, sin que se vean mermadas sus características organolépticas.

En la década de los años setenta comenzaron a dictarse unas normas básicas enfocadas a mejorar el transporte alimentario. De esta forma nació en Ginebra el Acuerdo sobre Transportes Internacionales de Mercancías Perecederas, conocido internacionalmente por las siglas ATP, y sobre Vehículos Especiales utilizados para

## Eficiencia y aislamiento en el transporte de alimentos perecederos

Martín Valdearcos Nájera

Director de División de Paneles del Departamento Técnico de Liderkit Group  
Telf. 953 67 80 41  
prefabricadosperagon@liderkit.com  
www.liderkit.com  
Polígono Industrial Avenida Linares, 17.  
23210 Guarromán (Jaén)

ello. El ATP se basa en un acuerdo suscrito entre diferentes naciones, pero carece de un organismo responsable para su correcta aplicación. Este acuerdo entró en vigor en noviembre de 1976 y está sujeto a revisiones de carácter periódico.

En concreto, en España existen varios Reales Decretos que articulan la normativa vigente asociada al ATP. Estas normas abarcan desde reglamentación técnico-sanitaria y condiciones generales de transporte hasta las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales. Dado que en un

principio estaba dispuesto para transportes internacionales, el Real Decreto 1202/05 le dio validez para su aplicación en territorio nacional.

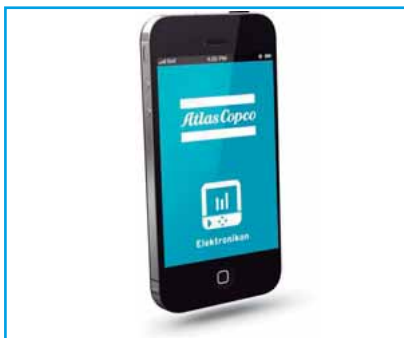
### Requisitos ATP para el transporte de alimentos

La entrada en vigor de las normas ATP llevaba asociada el cumplimiento de una serie de requisitos que afectaban a los vehículos destinados al transporte terrestre de alimentos. El Real Decreto 237/2000 establece las especificaciones técnicas que deben cumplir así como los procedimientos técni-





Atlas Copco ha introducido su primera aplicación para móviles en el mercado de los compresores, Elektronikon® App, directamente vinculada a los controladores de compresores y secadores de la compañía. Los usuarios pueden monitorizar su instalación en cualquier lugar y momento con sus smartphones o tabletas PC. La nueva aplicación está diseñada para iOS (Apple) y dispo-



## Atlas Copco presenta una aplicación para móviles

sitivos móviles con sistema operativo Android.

La nueva Elektronikon® App se ha introducido junto con los nuevos compresores de tornillo con inyección de aceite GA 30 a 90 (y VSD). Antes, ya se podía monitorizar el rendimiento de las instalaciones a través de una intranet, gracias al controlador Elektronikon® Mk 5. Este controlador de cada compresor y secador tiene un sitio web interno que permite enviar datos en tiempo real a través de una intranet. Se pueden combinar uno o varios compresores y secadores en una instalación. Con esta aplicación, los usuarios pueden monitorizar el estado en tiempo re-

al de esa instalación, como por ejemplo, las horas de funcionamiento, entradas analógicas, estado de marcha/parada y mucho más. Tanto el controlador Elektronikon® como la aplicación están disponibles en los mismos 32 idiomas.

La aplicación ha sido optimizada para tabletas PC y smartphones, pero también funciona en dispositivos como el iPod Touch. Se puede descargar de iTunes o de Google Play (buscando Elektronikon®). Los clientes que tengan actualmente un compresor Atlas Copco con un Elektronikon® Mk5 también pueden usar la aplicación después de actualizar su software.

## Datisa incorpora el estándar GS1-128

Datisa, compañía especializada en el desarrollo y comercialización de software ERP, ha creado un nuevo aplicativo para la lectura e interpretación de códigos de barras GS1-128 y para la impresión de etiquetas con esta misma codificación.

El nuevo aplicativo se ha diseñado para facilitar la recepción y tramitación de artículos en los entornos logísticos, y está disponible para las aplicaciones de gestión comercial, Gesda, y de control de almacenes, Alda, ambas de Datisa y que se pueden adquirir tanto bajo licencia como en alquiler o SaaS. GS1-128 es un sistema estándar para el reconocimiento mediante códigos de barras, usado internacionalmente para la identificación de mercancías en entornos logísticos y no detallistas.

El nuevo aplicativo agiliza los procesos de recepción de artículos, permitiendo el reconocimiento de los códigos de barras GS1-128 incorporados a diferentes documentos como presupuestos, pedidos, albaranes, etc., al igual que su

lectura e interpretación. Gracias a ello, una vez escaneados dichos códigos, la información contenida se incorpora automáticamente al sistema ERP de Datisa.

También permite imprimir etiquetas con esta codificación, que sirven para reemplazar los códigos de barras deteriorados en el transporte o recepción de los artículos y para que las pymes puedan establecer su propio sistema de códigos GS1-128, agilizando sus procesos de control y expedición.

Entre las ventajas del nuevo aplicativo destacan una mayor automatización en la entrada y salida de mercancías (lo cual evita errores); mejora en la gestión de la trazabilidad (facilitando las tareas de seguimiento de los lotes), adecuado control de los stocks y un sencillo uso y configuración.

Para su uso y aprovechamiento, es necesario que el escáner que utilice la organización en su almacén vaya conectado a un teclado y que soporte lectura CODE 128.

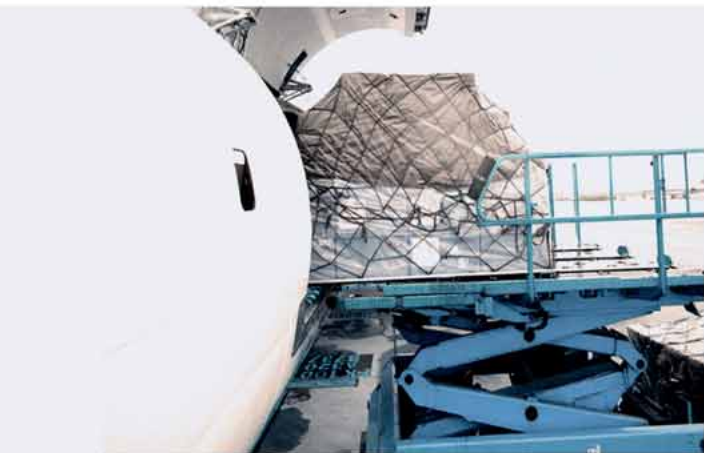
## Dansensor suprime "PBI" de su nombre

PBI Dansensor, uno de los principales proveedores mundiales de equipos para el aseguramiento de la calidad para la industria del envasado en atmósfera modificada, cambia su nombre y logotipo y pasa a ser simplemente Dansensor, para reflejar el cambio de titularidad de la empresa (Dansensor fue adquirida por la estadounidense Mocon en abril de este año). Mocon es un proveedor líder en instrumentos de pruebas de permeabilidad, soluciones de integridad de los envases y servicios de consultoría a los laboratorios de investigación, centros de producción y departamentos de control de calidad en una amplia gama de industrias.





# Nadie entiende el almacenaje y la distribución como nosotros



**LOGÍSTICA &  
ALMACENAMIENTO**

**TRANSPORTES NACIONALES  
E INTERNACIONALES**



**stxew.eu**



**STX**

**902 11 21 31**

5ª Edición

Congreso específico para Directores de Operaciones, Gerentes de Almacén y Jefes de Logística

**iiR España** 25<sup>th</sup> ANIVERSARIO

an **informa** business  
bringing knowledge to life



#iiRAlmacenAuto

Dimensionamiento y Gestión Integral del

# Almacén Automatizado

Cómo conseguir en los procesos logísticos y de distribución....



**Reducir costes**

**Optimizar recursos**

**Aumentar la eficiencia**

**¡Novedad 2013!**  
Incluye 1 visita técnica para conocer in situ un Centro de Distribución automatizado

## Visita Técnica

Instalaciones de AZKAR en Coslada



Compruebe el funcionamiento de un Centro de Distribución/Cross Docking puntero en la aplicación de la tecnología y la automatización

## 7 Expertos

- > NECK & NECK
- > KH LLOREDA
- > HELADOS NESTLE
- > UNIVERSIDAD CASTILLA LA MANCHA
- > TRASLUZ CASUAL WEAR
- > GRUPO DAMM
- > AZKAR

**Madrid, 20 de Marzo de 2013**

Hotel Confortel Atrium



Inscríbese ahora  
**902 12 10 15**  
inscrip@iir.es • www.iir.es

Media Partner

**alimentaria**  
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

# Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín  
de  
Suscripción

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

www.revistaalimentaria.es

## 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 208 € / Europa 352 €

**Edición digital:** Suscripción on-line 182 €

**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 23 € / Europa 39 €

**Edición digital:** Suscripción on-line 20 €

**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".

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 (UE) N° 1047/2012 de la Comisión

de 8 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el Reglamento (CE) n° 1924/2006 en lo relativo a la lista de alegaciones nutricionales.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 09/11/2012



### Reglamento (UE) N° 1049/2012 de la Comisión

de 8 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización del jarabe de poliglicitol en determinadas categorías de alimentos.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 09/11/2012



### Reglamento (UE) N° 1056/2012 de la Comisión

de 12 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el Reglamento (CE) N° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre enzimas alimentarias en relación con las medidas transitorias.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 13/11/2012



### Reglamento (UE) N° 1057/2012 de la Comisión

de 12 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización del dimetilpolisiloxano (E 900) como antiespumante en complementos alimenticios.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 13/11/2012



### Reglamento (UE) N° 1148/2012 de la Comisión

de 4 de diciembre de 2012

**Objeto:** Modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de dióxido de azufre y de sulfitos (E 220 a 228) y de alginato de propano-1,2-diol (E 405) en bebidas fermentadas a base de mosto de uva.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 05/12/2012



### Reglamento (UE) N° 1149/2012 de la Comisión

de 4 de diciembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de los extractos de romero (E 392) en rellenos de pasta seca.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 05/12/2012



### Reglamento (UE) N° 1166/2012 de la Comisión

de 7 de diciembre de 2012

**Objeto:** Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al uso del dicarbonato de dimetilo (E 242) en determinadas bebidas alcohólicas.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 08/12/2012

## Nacional y Autonómica

### Real Decreto 1528/2012

de 8 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

**Boletín:** Boletín Oficial del Estado.

**Fecha:** 17/11/2012

### Baleares

#### Decreto 99/2012

de 7 de diciembre de 2012

**Objeto:** Se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetas a control oficial.

**Boletín:** Boletín Oficial de las Islas Baleares.

**Fecha:** 08/12/2012

### Andalucía

#### Orden

de 14 de noviembre de 2012

**Objeto:** Se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola, las normas de realización de determinadas prácticas enológicas y las de los vinos varietales.

**Boletín:** Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

**Fecha:** 21/11/2012



# 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...

© Copyright 2013 Eypasa. Todos los derechos reservados.

© Copyright 2013 Eypasa. Todos los derechos reservados.

## No pierda el tiempo...



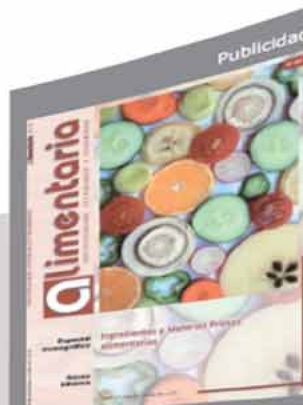
## Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- 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@eypasa.com  
http://www.legalimentaria.es



## 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 se espera que la industria recupere a 440.000 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**

## Cuadernos de Acuicultura: Cultivo de lubina (*Dicentrarchus labrax*)

La lubina europea es un perciforme de la familia de los Serránidos. Su nombre científico es *Dicentrarchus labrax* y es, junto a la dorada, el máximo exponente de la acuicultura mediterránea, con una producción que en 2007 superó las 118.000 Tm. Es una especie de aguas costeras poco profundas y son peces que suelen vivir agrupados cuando son jóvenes y solitarios o en pareja cuando son adultos. Se pueden encontrar cerca de las costas rocosas y en las desembocaduras de los ríos y salinas. Su área de distribución se extiende por todo el Mediterráneo, y por el Atlántico Este desde las Islas Británicas hasta Marruecos y las Islas Canarias, pudiendo llegar a alcanzar las costas de Senegal. Existen varias poblaciones según su área de distribución que presentan ciertas diferencias entre sí. Es un pez de carne muy apreciada, objetivo de pescadores profesionales y deportivos.

La lubina es una especie que se cultiva en España y Europa desde hace varios años. Su crecimiento es algo más lento que el de la dorada, pero su valor comercial es mayor, lo que compensa en parte el mayor tiempo necesario para alcanzar la talla comercial (alrededor de año y medio y a veces hasta dos años de

engorde para obtener individuos de 400-500 gramos).

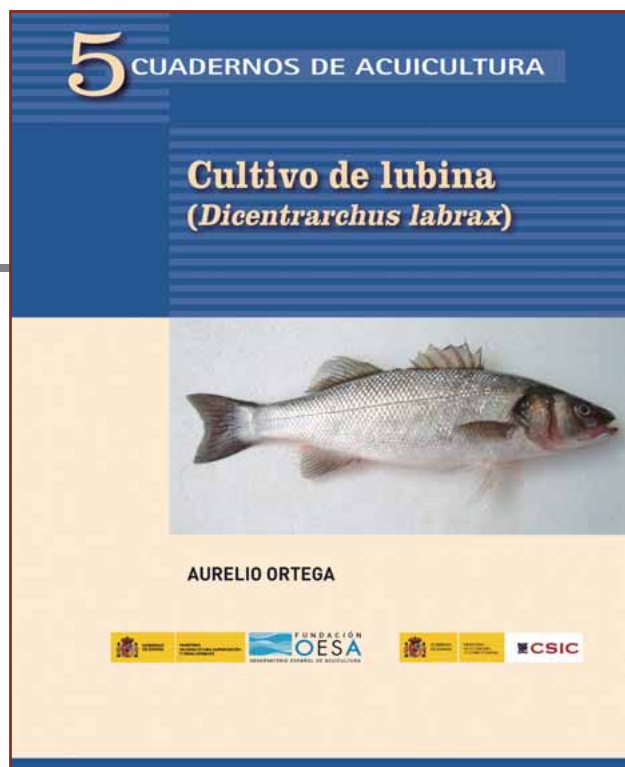
La época natural de puesta de la lubina se extiende desde enero hasta abril. Existen sexos separados y no hay dimorfismo sexual, aunque las hembras crecen algo más que los machos.

La lubina madura su gónada sincrónicamente, y tiene una sola puesta al año, de alrededor de 300.000 huevos por kg de hembra. Los huevos son esféricos, miden poco más de 1 mm y presentan de 1 a 3 gotas de grasa. Las larvas de lubina recién eclosionadas miden unos 4 mm de largo y son poco activas, nadando pasivamente en la superficie del agua. Son ciegas, simétricas y tienen el ano y la boca cerrados.

En el libro se describen las condiciones en las que se realiza el cultivo larvario y las diferentes técnicas existentes, con especial incidencia en la alimentación larvaria y las técnicas de introducción temprana del alimento inerte suministradas con-

juntamente con presas vivas (cofeeding). Los alevines ya destetados son clasificados siguiendo diferentes patrones de calidad y son preengordados hasta el momento de su transferencia a las instalaciones de engorde, usualmente jaulas de cultivo ubicadas en mar abierto. El libro expone las técnicas de preengorde y las del posterior engorde, describiéndose las condiciones más adecuadas para ambos, su alimentación, los problemas patológicos más importantes y la evolución del cultivo en los últimos años.

Finalmente, se dan algunas cifras de la producción y comercialización de las lubinas obtenidas en Europa y fundamentalmente en España.



**Fundación Observatorio Español de Acuicultura**

[www.fundacionoesa.es/publicaciones](http://www.fundacionoesa.es/publicaciones)

[publicaciones@fundacionoesa.es](mailto:publicaciones@fundacionoesa.es)

**Autor:** Aurelio Ortega  
**Edición:** 2012  
**ISBN:** 978-84-00-09589-5

**Nº páginas:** 48  
**Precio:** 13,50 euros (precio de la edición en papel)



Tomate, pimiento, pepino, judía verde, calabacín, berenjena, melón, sandía, lechuga, brécol, fresa, espárrago, puerro, alcachofa, coliflor, zanahoria, frambuesa, apio, plátano, uva de mesa y kiwi. Estas son las frutas y hortalizas que cuentan con nuevas normas pertenecientes a la familia UNE 155100 y UNE 155200, en la que se fijan los requisitos de un sistema para su producción en condiciones controladas, y cuyo destino principal es la comercialización en fresco. Las normas han sido publicadas por AENOR, la entidad legalmente responsable del desarrollo de las normas técnicas en España.

La Norma UNE 155000 es el documento que establece los requisitos de carácter general que afectarán siempre al proceso, cualquiera que sea el cultivo concreto. El sistema de producción controlada queda por tanto establecido por la norma de requisitos generales junto con la norma particular del cultivo del que se trate, ya sea controlada o controlada incorporando métodos de lucha biológica contra plagas, desarrollada esta última en la serie de normas UNE 155400 y UNE 155500 para hortalizas y frutas respectivamente.

Proceso productivo, fases posteriores a la recolección, control de residuos de productos fitosanitarios o garantía de trazabilidad del producto comercializado son algunos de los aspectos que aborda la Norma UNE 155000. Además, se incluyen requisitos para las operaciones de manipulación y en-

## AENOR publica las nuevas normas de producción controlada de hortalizas y frutas frescas

vasado de las frutas y hortalizas en la central hortofrutícola, desde su entrada al almacén hasta su comercialización final, teniendo en cuenta aspectos relacionados con las instalaciones, equipos y personal. De esta manera se incrementan, aún más, las garantías sobre las condiciones con las que el producto se lleva al mercado.

Asimismo, esta norma también establece la necesidad de disponer de un sistema de autocontrol de la salubridad de los productos basado en la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) que deberá revisarse anualmente.

Estas familias de normas fomentan prácticas de cultivo que suponen un estricto control de las cantidades y concentraciones de las sustancias activas utilizadas, lo que garantiza el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos en los productos hortofrutícolas que llegan a los consumidores.

Respecto a los condicionantes del suelo, la Norma UNE 155000 determina que, en el caso de la puesta en cultivo de un nuevo terreno o en terrenos donde haya cambiado el riesgo, el productor justificará que es el adecuado

para la implantación del cultivo en cuestión. Para ello, evaluará y documentará, entre otros aspectos, el uso anterior del suelo, las características del mismo y del agua.

El control de plagas es otro de los puntos que aborda la Norma UNE 155000. En este sentido incluye como requisito que, siempre que sea posible, se deberán anteponer los métodos biológicos y culturales a los métodos químicos.

Por último, hay que destacar que la norma determina que, durante el proceso de recolección, deben descartarse los frutos que presenten síntomas visibles de podredumbre u otro daño que lo haga inviables para el consumo. Además, todo producto empaquetado en campo se debe retirar al final de la jornada de trabajo y se debe proteger para evitar la contaminación.



Tomate, pimiento, pepino, judía verde, calabacín, berenjena, melón, sandía, lechuga, brécol, fresa, espárrago, puerro, alcachofa, coliflor, zanahoria, frambuesa, apio, plátano, uva de mesa y kiwi. Estas son las frutas y hortalizas que cuentan con nuevas normas pertenecientes a la familia UNE 155100 y UNE 155200 en la que se fijan los requisitos de un sistema para su producción en condiciones controladas, y cuyo destino principal es la comercialización en fresco.

## 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/>



## Exposolidos 2013

**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/>



# Ferias y Congresos

## 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 añadido muy importante para el sector profesional, puesto que representan una herramienta imprescindible para dar a conocer la tecnología y la I+D vinculada con la industria de la maquinaria del vino, el aceite y la fruta.

**Información:** Feria de Zaragoza

Tel: +34 976 764 700

E-mail: info@feriazaragoza.com

<http://www.feriazaragoza.com/enomaq.aspx>



## Seal 2013

**Fecha:** 12-14 de febrero

**Lugar:** Zaragoza

**Asunto:** La alimentación y la importancia de la I+D+i en seguridad alimentaria se convertirán, en el mes de febrero, en los temas centrales de un nuevo salón: SEAL. La primera edición de la Feria de Seguridad Alimentaria tratará de aportar más información acerca de un segmento de gran relevancia internacional y que en los últimos años se ha incorporado en la cadena de producción alimenticia.

**Información:** Feria de Zaragoza

Tel: +34 976 764 700

E-mail: info@feriazaragoza.com

<http://www.feriazaragoza.com/enomaq.aspx>



## Salón de la Alimentación Valladolid 2013

**Fecha:** 12-14 de marzo

**Lugar:** Valladolid

**Asunto:** La 14<sup>a</sup> edición del Salón de la Alimentación reúne en un mismo espacio a los principales fabricantes de la industria alimentaria: fabricantes y distribuidores alimentarios, materias primas frescas, congeladas y otras, frío y calor industriales, maquinaria y equipamiento para la industria alimentaria, así como marcas de

# Directorio

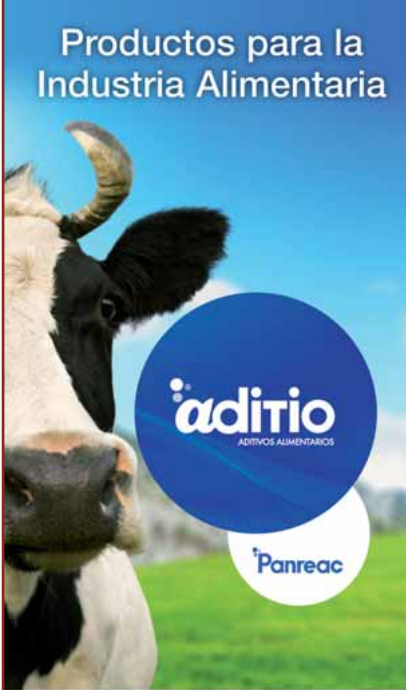
## Indice

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. Servicios consultoría
11. Servicios gráficos
12. Servicios informáticos
13. Soluciones e-colaborativas
14. Imagine aquí su anuncio

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 ECHEVARNE**

**Análisis** de materias primas, aguas y alimentos  
**Consultoría,** asesoramiento, auditoría e inspección  
**Formación** en seguridad alimentaria

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

Laboratorio autorizado por FACE para su Marca 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 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](http://www.testo.es)


  
**OVERTEL**  
 Technology Systems


Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

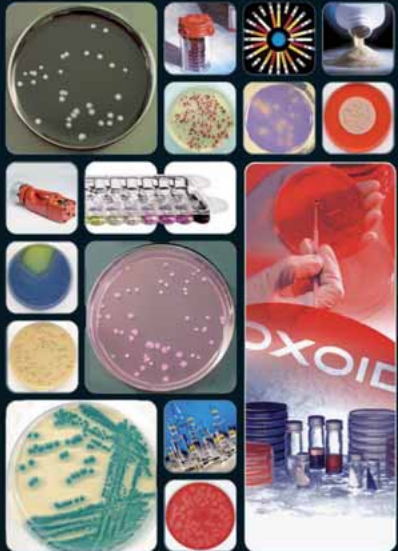
**RPS- Meat:**  
 Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- 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 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](http://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](http://www.tetrapak.es)




## 8. Ingredientes

### ANVISA PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD  
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA  
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](mailto:anvisa@anvisa.com)  
web: [www.anvisa.com](http://www.anvisa.com)




### BRENTAG 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](mailto:alimentacion@brenntag.es), [www.brenntag.es](http://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](http://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](http://www.disproquima.com)  
[info@disproquima.com](mailto: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. Eurofragance 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 S.L. C/ Portal del Rey, 3 - 01001 Vitoria - G. 1º - 48901 Vitoria - País Vasco - España  
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](mailto:iberia@gnt-group.com)




[www.gnt-group.com](http://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](http://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](http://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



**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](http://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  
avañala 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 lleal@lleal.com

## 12. 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

  
Main Adviser Computer

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

## 10. 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



## 13. 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

## 11. Servicios gráficos



**925 54 19 94**

lucimagen @ lucimagen.com

**lucimagen**  
MAQUETACIÓN DISEÑO



## 14. Imagine aquí su anuncio

  
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Imagine aquí su anuncio**

www.revistaalimentaria.es  
publicidad@revistaalimentaria.es

Para la contratación de publicidad, solicite información contactando con:  
Alimentaria - Dto. Publicidad  
Tel.: + 34 914 469 659  
publicidad@revistaalimentaria.es

**EYPASA**



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](http://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](mailto:info@activosm.es) tel. +34 91 196 52 95 skype activo.sm

 **activo**  
SERVICIOS DE MARKETING  
[www.activosm.es](http://www.activosm.es)

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA