

FRESCOS

// Un huerto en el fondo del mar.

DISTRIBUCIÓN

// Ciencia para conocer al comprador.

CONSERVACIÓN

// El peligro que viene de Asia.

Todo sobre SIAL París



¿Cómo diferenciarse hoy en día? ¡Simplemente visitando SIAL París para encontrar nuevas fuentes de inspiración que despertarán el apetito de los consumidores! **Del 16 al 20 de octubre**, SIAL París acogerá a 7.000 expositores de 104 países en un espacio con 21 sectores representados. ¡Una amplia gama de productos que hará de París la capital del planeta Food! **Durante 5 días, usted se beneficiará de un acceso privilegiado al escaparate más grande de la alimentación:** desde ingredientes a equipos, vinos, bebidas espirituosas y bebidas sin alcohol, productos del mar y carnes, pasando por productos gourmet, lácteos, delicatessen y muchos otros.

¿Cuál es la ambición de la marca SIAL? En un contexto dinámico para el sector de la alimentación, proponer verdaderos motores de crecimiento - gracias a una oferta más rica - y acompañarle en la consolidación de su negocio. En 2016, SIAL París ofrecerá muchos eventos más como SIAL Innovation, World Tour, Wine & Food Lab, o In-Food Center...

Más que nunca, SIAL París es ¡La Fuente de Inspiración de la Alimentación!

5 buenas razones para visitar SIAL París

- 1 > Una variedad de productos plebiscitados** por más de 9 visitantes de cada 10 (Fuente 2014)
- 2 > 78% de los expositores desvelan novedades** (Fuente 2014)
- 3 > Contenidos exclusivos** para ofrecerle fuentes de inspiración
- 4 > Múltiples oportunidades de intercambios** con sus colegas de todo el mundo
- 5 > Las marcas más grandes** de la distribución están presentes

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

París



La cita mundial de la innovación alimentaria

16-20 OCTUBRE 2016
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

Más de 7000 expositores de 104 países
100% de la distribución mundial

Más de 2000 productos innovadores presentados

WWW.SIALPARIS.COM

Síganos    

La oportunidad está ahí fuera

Por segundo año consecutivo Revista Alimentaria ha organizado la Jornada “Éxitos en el Mercado Internacional”, en colaboración con el despacho de abogados Cuatrecasas, Gonçalves Pereira. Una nueva edición que consolida este encuentro anual que busca convertirse en un referente para el sector y que pone de relieve el interés de la industria agroalimentaria española por la entrada en nuevos mercados. En este segundo año el objetivo eran dos mercados tan importantes y exigentes como son el japonés y el estadounidense. Volvimos a contar con la presencia de ICEX España Exportación e Inversiones, además del Instituto IMDEA Alimentación, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas IAB(FIAB), y los ejemplos de las empresas Grupo Balfegó, Zumosol y Vegemat.

Desde esta tribuna me gustaría agradecerles a todos su participación y sobre todo la gran cantidad de información interesante que nos llevamos de la jornada, ya que nos todos nos llevamos deberes para seguir creciendo. En las próximas páginas pueden leer un resumen del evento.

Además, en este número también hablamos de las últimas novedades en salud animal, alimentación, bienestar, etc., que englobamos bajo el nombre de “Mundo Animal”. La apuesta por la salud y el bienestar animal está en auge y será una vía de crecimiento y diferenciación. Otro de los temas que comentamos también es el tan famoso TTIP, que tantas horas y horas de prensa y televisión está consumiendo. El sector ganadero es uno de los que siguen más de cerca las negociaciones, por lo que en este especial repasamos las claves que le atañen.




Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Erika Jiménez
Publicidad: Carolina Gallego

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

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

Controlado por:


Comité Científico

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

M^a Carmen Vidal Carou
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación
Universidad de Barcelona

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Nieves Palacios
Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro
de Medicina del Deporte
Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid

Life is tasty with us!



1926-2016, con vosotros desde hace 90 años

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



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

Síguenos también en



Sumario

Especial Mundo Animal

Los peligros del TTIP

PÁG. 21



Frescos

Un huerto en el fondo del mar.

PÁG. 57



Distribución

Ciencia para conocer al comprador.

PÁG. 78



Conservación

El peligro que viene de Asia.

PÁG. 93

+ contenido

8 Servicios Internacionalización

- Claves del éxito para la internacionalización: II Jornada "Éxitos en el mercado internacional"

14 Entrevista Josep Puxeu, Director General de ANFABRA.

21 Especial Mundo Animal

- En busca de la alimentación ideal
- El gran reto de las bacterias resistentes
- Más cerca de una vacuna contra un peligroso parásito
- Carne más tierna sin sufrimiento animal

42 Entrevista Juan Miguel Floristán, Director General de Florette Ibérica.

47 Bebidas

- Tu móvil detecta si la cerveza está rancia
- Retos para el sector vitivinícola

53 Frescos

- Que no te la den con queso
- Más protección para las especies amenazadas

59 Elaborados

- Pan de molde que dura más
- Hacia la almazara inteligente

62 Materias primas

- La miel que cura
- Cereales con más vitaminas
- Las algas en alimentación: proteína vegetal a cualquier hora del día

78 Distribución

- Compras de ciencia ficción
- Ciencia para conocer al comprador

81 Servicios

- Glifosato: ¿cerca de una decisión?
- Nueva alternativa al bisfenol
- Detección de microorganismos con todas las garantías

93 Conservación

- El peligro que viene de Asia
- Pantallas interactivas en tu envase

95 Medio ambiente

- Plásticos para los cultivos con más ventajas
- Energía verde gracias al plátano

98 Alimentación Especial

- Detección de gluten más precisa
- Una ayuda del mar contra las alergias alimentarias

103 Artículo: "Ciencia para mejorar nuestra salud"

106 En el próximo número...

La Lupa



APLAUSOS



Empleo para los más jóvenes

Los Premios Fundación Randstad reconocen el trabajo de empresas, instituciones y medios de comunicación que facilitan la integración laboral de profesionales en riesgo de exclusión social. En su undécima edición, Grupo Vips ha sido reconocido con la categoría de Empresa gracias a su programa integral "Camino al empleo", que facilita el desarrollo de habilidades profesionales y el acceso a oportunidades laborales a jóvenes en situación vulnerable. Durante el año pasado, más de 250 jóvenes participaron en el programa de prácticas, y 260 personas consiguieron incorporarse al mercado laboral con la ayuda de dicho programa.



E enseñar a comer a los más pequeños

Serunion Educa, la división especializada en comedores escolares de Serunion, comenzó una iniciativa que tiene como finalidad inculcar a los más pequeños la importancia de una alimentación saludable y equilibrada. Para ello se ha llevado a cabo un concurso, "El Superchef del Cole". Muchos niños y niñas de toda España, han presentado 144 vídeo-recetas, generando un banco de recetas saludables al alcance de las familias. Tras el fallo del jurado han sido premiadas las mejores recetas por cada categoría de edad, de cada una de las comunidades autónomas participantes. Los ganadores han recibido una estancia de fin de semana en el Parque Warner de Madrid o una experiencia de la mano de Kiddy's Box.



Pernod Ricard Bodegas

Ser responsables tiene premio

La Responsabilidad Social Corporativa (RSC) es un pilar de la compañía líder de los vinos españoles en valor a nivel mundial, Pernod Ricard Bodegas. Así, la compañía ha recibido por segundo año consecutivo el Premio Empresa Social 2016 en las categorías, "Mejor Proyecto Responsable con el Medio Ambiente", "Mejor Proyecto Responsable de Riesgos Laborales" y "Mejor Proyecto RSC Sector Alimentación y Bebidas". Estos galardones premian a empresas que consideran que son "claros ejemplos sociales de empresas responsable ante la población, la naturaleza y los valores humanos". La gala de entrega de premios se celebró en Caixa Forum Barcelona.

AENOR

70.000 empresas trabajan bajo la calidad

La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) ha celebrado su Asamblea General ordinaria, en la que se ha informado que cerró el pasado año con cerca de 70.000 centros de trabajo certificados en vigor en todo el mundo, tanto de sistemas de gestión como de productos y servicios. En concreto, la certificación de sistemas de gestión, cuenta con un total de 65.947 centros de trabajo certificados por la asociación. Además, destacaron los nuevos campos de certificación relacionados con los riesgos, el compliance, la sostenibilidad, la seguridad o la innovación. Por su parte, el certificado del Sistema de Gestión de la Energía superó el año pasado los 150 reconocimientos.



ABUCHEOS



Ataque a la pesca ilegal

En octubre de 2015, los agentes realizaron gestiones en la temporada de pesca de la angula en la actividad del sector, y tuvieron conocimiento de que unos ciudadanos chinos habían alquilado una vivienda donde había material para la conservación en vivo de las angulas. Actualmente, la Unidad Central Operativa de Medio Ambiente (UCOMA) de la Jefatura del Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de la Guardia Civil, ha procedido a la desarticulación de una organización compuesta por 20 personas, con la detención de 8 de sus componentes y la investigación de otros 3, todos ellos pertenecientes a una red dedicada a la comercialización ilegal de angulas.

Consumidores estafados

Bodegas José Estévez ha sido sancionada con 1,7 millones de euros, por la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC), debido a su participación en el cártel de vinos finos de Jerez de la Frontera (Cádiz). Según ha indicado la CNMC, los acuerdos adoptados por el cártel en el que participó Bodegas José Estévez, S. A. consistían en establecer cuotas de exportación para cada participante, implantar un sistema de compensación y fijar los precios a través de la asignación de un precio mínimo de referencia para las ofertas a los clientes. Ha apuntado que el cártel "no sólo tuvo por objeto falsear la competencia, sino que pudo hacerlo ya que las bodegas afectadas controlaban cerca del 90% de las exportaciones de este mercado". Por lo tanto, ha explicado que los acuerdos implicaron "un incremento artificial del precio del producto con un impacto directo sobre los consumidores". (El Economista).



Tus datos en EEUU de forma ilegal

El acuerdo de transferencia de datos entre EEUU y Europa, que llevaba vigente 15 años, fue invalidado el año pasado gracias a Max Schrems. Este joven abogado demostró que "el puerto seguro" no lo era y usando documentos sobre Prisma, consiguió que el Tribunal de Justicia de la UE anulase el pacto. Las tres compañías deberán abonar Adobe, 8.000 euros, Punica (una subsidiaria de Pepsi Co.) 9.000 euros y Unilever, 11.000 euros, en sanciones, por utilizar el Safe Harbour para transferir los datos privados de sus clientes por vía electrónica a los EEUU. Tras ocho meses, después de que el Tribunal de Justicia de la UE anulase el pacto, las tres empresas "no han establecido métodos alternativos válidos". (El Diario).



Precios bajos que atacan al mercado

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha solicitado a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) que investigue a la cadena de supermercados DIA ante un presunto caso de "venta a pérdidas" de aceite de oliva. DIA ofrece aceite de oliva a 2,19€/litro, precio muy por debajo de las cotizaciones en origen y de los costes de producción. Asimismo, han pedido al Ministerio de Agricultura que active el sistema de vigilancia de precios anormalmente bajos en aceite de oliva y analice el contenido del aceite que se está ofertando en esta cadena de supermercados. Por su parte, DIA niega las acusaciones de manipulación de la calidad de su aceite, y apunta que siempre respeta la legislación vigente.