



SEGURIDAD

// Food Defense apuesta por un reglamento europeo

DISTRIBUCIÓN

// La clave está en la tecnología

CONSERVACIÓN

// Potabilizar el agua con la luz del Sol

FOODQUALITY

Garantizamos calidad y seguridad alimentaria

Y15



Alta sensibilidad

Multiparamétrico

Automatizable



REACTIVOS ENZIMÁTICOS/QUÍMICOS (DEDICADOS)

Sulfitos • Nitratos/Nitritos • Azúcares • Ácidos orgánicos • Aditivos • Cationes

INMUNOENSAYO (ELISA – RAPID TEST)



- Alérgenos (huevo, soja, leche, etc.)
- Gluten
- Micotoxinas (aflatoxinas, DON, etc.)
- Identificación de especies (cerdo, caballo, etc.)
- Residuos veterinarios (beta-agonistas, hormonas, antibióticos)

¡Os deseamos unas Navidades responsables!

Que nuestros hábitos en la compra y en la comida están cambiando ya lo hemos comentado en otras ocasiones. En algunos casos por la crisis que hemos padecido, en otros, por el ritmo tan frenético de vida que llevamos y, en otros, por esa tendencia a la comida saludable y dieta sana que nos rodea. En el caso de los productos frescos han vuelto a ocupar un papel muy importante en nuestra mesa. El Informe del consumo de alimentación en España 2015, publicado por Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), destaca la importancia de los productos frescos en la alimentación de los hogares, que suponen el 41,3% del volumen total consumido y un 44,5% del presupuesto total destinado a la alimentación. Según dicho estudio seguimos inclinándonos, para la compra de los productos frescos, hacia los establecimientos especializados.

No podemos dejar de lado la compra por Internet, un ámbito en el que a nuestro país todavía le queda un amplio camino por recorrer. En este apartado es donde se están focalizando más las estrategias de ventas y sobre todo del fresco donde en algunos casos están ofreciendo entregas de productos hasta en una hora. Para que estos productos frescos lleguen a los consumidores con plenas garantías, la Seguridad Alimentaria es clave. Por eso, el **Grupo Food Defense**, del cual somos miembros con nuestra herramienta legislativa "**Legalimentaria**", asistió al parlamento Europeo para hablar de la importancia que tiene la creación de un reglamento en este sentido.

Está claro que las tendencias vuelven, quién no recuerda el spot de una famosa marca de panificación "Los frescos del Barrio" de finales de los 70 principios de los 80. Imágenes que nos recuerdan que, qué mejor momento que estas navidades para que los alimentos frescos inunden nuestras mesas. Eso sí, con un consumo moderado y respetando el desperdicio alimentario. Antes de que finalice el año, vuelvo a recordar al Doctor Carlos Barros Santos, fundador de Revista Alimentaria, que nos dejó el pasado mes de septiembre.

Desde la Editorial de Revista Alimentaria os queremos desear unas frescas y saludables Navidades.

Fernando Martínez
Director General



Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Ana Camarero
Colaboradora: Liliana Moreno Camargo
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



mass INDUSTRIA 4.0

Food Defense SOLUCIONES



Solución Integral para la Seguridad Alimentaria e Industria 4.0

UNETE A LA CUARTA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL

Desde el Grupo de Food Defense Soluciones siguiendo una tradición que ya está instaurada en nuestro ADN como empresa, buscamos siempre estar en la punta de lanza de la innovación de las distintas corrientes nacionales y europeas. Uno de nuestros objetivos para el periodo 2016 – 2020 es desarrollar la industria 4.0.

Tenemos mucha experiencia en la implantación de Food Defense para el cumplimiento de los referenciales IFS Food ver.6, BRC Food ver.7, ISO 22000 así como las exigencias en este tema para empresas como Walmart, Texco, también asesoramos para el cumplimiento de las norma de la FDA (Food and Drug Administration) para exportar a los EE.UU.

Orientamos y asesoramos en la implantación de Food Defense, estableciendo una mejora continua y una modernización de las empresas hacia la Fabrica 4.0 y como bien dice nuestro eslogan de Food Defense Soluciones "Hacia la Fabrica del Futuro".

Ahora estamos en la cuarta revolución industrial con la fábrica Inteligente, caracterizada por la interconexión de máquinas y sistemas. Y nosotros le damos la solución completa y a su medida.

Food Defense SOLUCIONES

info@fooddefense-soluciones.com
www.fooddefense-soluciones.com



Sumario

Especial Frescos

Fiestas navideñas "seguras". Con motivo de las próximas fiestas de Navidad ponga en su mesa productos innovadores y con alta seguridad alimentaria

PÁG. 22



Seguridad

Food Defense apuesta por un reglamento europeo

PÁG. 08

Distribución

La clave está en la tecnología

PÁG. 64

Conservación

Potabilizar el agua con la luz del Sol

PÁG. 88

+ contenido

16 Entrevista a Julián González, Director de Marketing de El Pozo Alimentación.

22 Especial Frescos

- La fruta dulce de otoño
- Once sabores, ligados a la tierra
- Una raza a dieta 🚫
- Échale huevos
- Atún rojo con QR 🔒
- La leche se reinventa
- Genuine Coconut: agua de coco, de la palmera a la mesa 🚫
- Las setas, un alimento saludable que marca tendencia ❤️

50 Entrevista a los Hermanos Jiménez Barbero, propietarios de La Finca

57 Bebidas

- Manantial riojano
- La sangría triunfa en EEUU 🚫

59 Elaborados

- Sorbetes veganos ❤️
- Comer sin plato

61 Materias Primas

- Patrocinio Premium Ingredients: Entrevista a Vía Nature

64 Distribución

- La clave está en la tecnología 🚫

66 Servicios

- Patrocinio Innovar para Vender
- I+D para cultivar frutos rojos 🚫
- Patrocinio Cleanity: Entrevista a Liguats Vegetals
- Biomerieux
- Exportaciones "gourmet"
- Cuatrecasas, al servicio de la industria alimentaria
- Descubre los beneficios de la leche más parecida a la humana ❤️

- Patrocinio CNTA: Entrevista a Huerta de Peralta

90 Medio Ambiente

- Teosinte, una planta invasora nociva para nuestros campos
- I+D tecnológico, base de la Agricultura Sostenible 🚫

92 Alimentación Especial

- Suplementos dietéticos que complementan la alimentación ❤️

96 Mundo Animal

- Ganaderías, con mejor "calidad de vida"
- Vacas, menos locas 🔒

98 Artículo: Presencia de subproductos de desinfección en alimentos causada por el agua usada en su elaboración

106 En el próximo número...

La Lupa



APLAUSOS



Apuesta por el cultivo sostenible

Nestlé España anuncia que su fábrica de la Penilla de Cayón (Cantabria) producirá, a partir de ahora, el 100% de sus chocolates con cacao de cultivo sostenible certificado por UTZ. Se estima que, a finales de 2016, se habrán comprado unas 15.000 toneladas de esta materia prima, que proviene principalmente de Costa de Marfil, Ghana y Ecuador.

Bajo el lema "Chocolate Nestlé, un placer responsable" y gracias a Nestlé Cocoa Plan, iniciativa encaminada a la mejora de las condiciones económico-sociales y ambientales de los agricultores de cacao, ha podido hacerse realidad el compromiso adquirido por la compañía.



Aguacates y mangos, con "residuos cero"

Pascal Clouzard, director general de Carrefour España, en presencia de Fernando Burgaz, director general de Industria Alimentaria, hizo entrega a la empresa veleña Reyes Gutiérrez del premio "El Gran Reto de Los Proveedores Contra el Desperdicio Alimentario", por su gestión sostenible en la comercialización de aguacates y mangos. Juan Antonio Reyes, de Reyes Gutiérrez manifestó que "el premio refuerza nuestra política de gestión sostenible, que se apoya en el concepto "residuos cero" en cada una de las fases de producción y comercialización del aguacate y el mango".



Huertos sociales financiados con ropa de segunda mano

La labor social de Caprabo recibió el reconocimiento de la organización Humana, en la VII edición de los Premios Humana de Reutilización Textil, que se celebraron en el marco del Humana Day. Caprabo colabora, gracias a sus clientes, con Humana en la recogida de ropa, calzado, complementos y textil de hogar que ya no usa y a los que se da una segunda vida en un proyecto que permite recoger fondos para financiar huertos sociales. El galardón se ha concedido a un dibujo hecho por un alumno de la Escuela Primaria de Motepuez (Bilibiza, Mozambique) resultado de una actividad donde los niños debían reflejar los elementos que consideran fundamentales.



Premio a la Innovación Empresarial

Blendhub Corp. ha sido una de las empresas galardonadas por el periódico económico *Cinco Días* con el Premio a la Innovación Empresarial. Este premio reconoce "iniciativas disruptoras en los campos de las nuevas tecnologías, la innovación ligada a la universidad y la responsabilidad social". La compañía, afincada en Murcia y con sedes en India, México y Emiratos Árabes Unidos, recibió el galardón gracias a su fábrica portátil y modular "Portable Powder Blending" para mezclar ingredientes alimentarios en polvo, que le permite producir y comercializar ingredientes alimentarios en cualquier lugar del mundo, con el fin de contribuir a un acceso más justo y seguro a los alimentos.



ABUCHEOS



DIA y Eroski, expedientados

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) sigue actuando contra determinadas políticas comerciales que se salen de la Ley 12/2013 de Mejora de la Cadena Alimentaria. Así, la última actuación es la apertura de un expediente a las dos cadenas, DIA y Eroski, por el acuerdo de compras que llevaron a cabo el pasado año. La administración tiene que revisar el marco sancionador, pues de lo contrario todo el ingente trabajo que realiza la AICA no tendrá los resultados necesarios y previstos que hagan disuadir a los actores de hacer este tipo de prácticas.



Las bodegas escocesas, en pie de guerra

La justicia escocesa se ha pronunciado a favor del Gobierno de Escocia en relación a su propuesta de establecer un Precio Mínimo Unitario para las bebidas alcohólicas. Desde la FEV y el CEEV (Comité Europeo de las Empresas Vinos) consideran que el establecimiento de un precio mínimo unitario es desproporcionado y restringe el comercio. Tras esta decisión de la justicia escocesa, la FEV y el CEEV como el resto de organizaciones nacionales evaluarán los detalles de la sentencia antes de decidir sobre los próximos pasos a seguir, valorando incluso la posibilidad de interponer un recurso ante el Tribunal Supremo del Reino Unido.



Impacto de TTIP en el sector agroalimentario español

Amigos de la Tierra ha publicado un informe en el que describe las pérdidas que sufrirá el sector agroalimentario español de aprobarse el Tratado de Comercio de Inversión entre EE.UU y la UE. El documento que ha sido elaborado por los Servicios Técnicos de la organización agraria COAG expone también la amenaza que representa el TTIP para la seguridad alimentaria europea. Los casos por intoxicaciones alimentarias por la bacteria E. coli verotoxigenica son un 5.300% más frecuentes en EE.UU que en la UE, según el análisis comparativo de los datos de los Centros de control de enfermedades de la UE y de EE.UU. que recoge el informe.



Luz roja en Deoleo

El Consejo de Administración de Deoleo anunció en la sesión del pasado 28 de octubre el cierre de dos de sus plantas localizadas en Milán y en Málaga. En relación a la primera, situada en Inveruno, Deoleo, S.A. llevó a cabo una serie de medidas necesarias para adaptar la estructura industrial del Grupo, que pasa por un plan de inversiones para incrementar la capacidad instalada de sus plantas de Tavarnelle (Italia) y de Alcolea en Córdoba, al nuevo escenario existente en determinadas unidades de negocio. Además, ha adoptado otras medidas para ajustar la estructura industrial del Grupo y de su organización a las necesidades del negocio, con el objetivo de mejorar la posición competitiva.