



---

## FRESCOS

// El brócoli, enemigo del cáncer.

---

## DISTRIBUCIÓN

// Las Apps: el futuro del ecommerce.

---

## ELABORADOS

// Snacks sin grasas.



# SUMARIO

Página

88  
6

Página

74

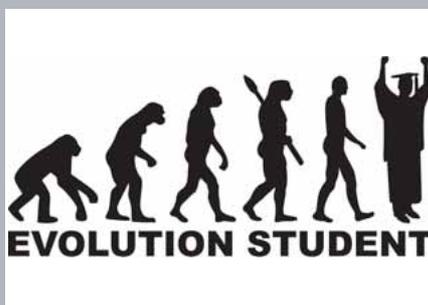
Página

68

Página

9

## Especial Servicios: Formación



Clave para la productividad del sector alimentario

## Frescos



El brócoli, enemigo del cáncer

## Elaborados



Snacks sin grasas

## Distribución



Las Apps: el futuro del ecommerce

### + contenido

6	La Lupa
9	Especial Servicios: Formación
55	Bebidas
60	Frescos
71	Elaborados
75	Materias Primas

82	Distribución
90	Conservación
93	Medio ambiente
96	Alimentación especial
102	Mundo animal
106	En el próximo número...

## Aplauso

### **Plusfresc recoge comida para el Banco de Alimentos**

Plusfresc, cadena de supermercados leridana especialista en frescos, ha participado en la Gran Recogida de Alimentos de Primavera de Lleida. Sólo en la ciudad se recogieron 29.284 quilos de comida, un 28,5% más que lo que se reunió el año pasado. Los alimentos se añadirán a los que aporta Plusfresc diariamente al Banco de Alimentos y a otras entidades sociales. (Plusfresc).



### **Campofrío premiada por su innovación**

Campofrío ha sido galardonado con el Gran Premio Genio a la Innovación y Comunicación 2015 por la campaña 'Hazte extranjero', emitida durante la Navidad de 2013. Estos premios reconocen anualmente la labor creativa de anunciantes, agencias de comunicación y agencias de medios en la creación y utilización de nuevos formatos en medios de comunicación (Campofrío).



### **Tello aumenta su plantilla**

Industrias Cárnicas Tello ha logrado ser la empresa que más empleo genera en su área de influencia en Castilla-La Mancha. En 2014, incrementó su plantilla un 7,3% superando los 400 trabajadores, a través de su política de empleo de calidad. La empresa apuesta por su equipo, donde el bienestar, la salud laboral, la formación continua y la promoción interna son los pilares de la gestión (Tello).



### **Arias apoya la igualdad en la empresa**

Mantequerías Arias impulsa la responsabilidad social de género a través de la jornada "La dimensión de Género en la Responsabilidad Social Empresarial". Las ponentes establecieron una clasificación justa del conjunto de funciones desempeñadas que, además, pueda tomarse como base para la fijación de la remuneración (Mantequerías Arias).



### **Crecen las ventas de Hiperber**

La cadena de supermercados Hiperber ha registrado un crecimiento en ventas del 51% en los últimos cinco años. La venta bruta ha pasado de los 89 millones de euros de 2009 a los 135 millones de euros con los que cerró el ejercicio 2014. La empresa ha realizado una importante apuesta para realizar inversiones y crecer en numerosos centros (Hiperber).



### **Calidad Pascual apuesta por la salud de los niños y niñas**

Calidad Pascual y Fundación Thao han firmado un convenio de colaboración para desarrollar acciones de colaboración que contribuyan a mejorar la salud de los niños y niñas, y sus familias, y prevenir la obesidad infantil. Pascual contribuirá económicamente durante los próximos cuatro años al programa Thao-Salud Infantil, que difunde hábitos saludables entre niños y niñas de 70 municipios españoles (Calidad Pascual).

## Abucheo

### **Último capítulo en la historia de Alfageme**

La conservera Bernardo Alfageme cierra definitivamente su historia al liquidar su administrador concursal la última parte de su patrimonio, la fábrica de Vigo, adjudicada a los bancos acreedores por 11,2 millones de euros al no presentarse más postores a la subasta celebrada en el Juzgado Mercantil 3. Los bancos que se han hecho con la fábrica viguesa son Abanca, Popular y Banco de Galicia (finanzas.com).

### **Los ganaderos lácteos, asfixiados por los bajos precios**

La organización de agricultores y ganaderos UPA ha pedido al Ministerio de Agricultura acciones "claras y contundentes" que acaben con la situación de "grave crisis que sufren los ganaderos de leche de nuestro país" por culpa del hundimiento de los precios en origen y las amenazas de no recogida de la leche. UPA ha remitido al Ministerio de Agricultura 1.100 contratos lácteos "fraudulentos" por las imposiciones de precio y de recogida de primeros compradores. La organización exige que estos contratos sean declarados irregulares e invalidados, al constatar que se está pagando la leche entre 0,18 y 0,25 euros/litro, un precio con el que el ganadero ni siquiera cubre los costes de producción (UPA).



### **Gluten no declarado en salsas comercializadas como "libres de gluten"**

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha tenido conocimiento, a través del Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Piensos de la Unión europea (RASFF), de una notificación efectuada por las Autoridades Sanitarias de Italia, relativa a la presencia de gluten en varias salsas comercializadas como "libres de gluten". Los productos se han vendido en Bélgica, República Checa, Dinamarca, Grecia y España (en concreto, en Cataluña). En España el producto distribuido ha sido una salsa de setas (nombre comercial: FUNGHI FRESCO BIFFI 6 x 200g). Se recomienda a aquellos consumidores intolerantes o alérgicos al gluten que pudieran tener este producto en sus hogares que se abstengan de consumirlo. Para el resto de consumidores no comporta ningún riesgo (AECOSAN).



### **Tres muertos en Estados Unidos por la presencia de una bacteria en helados**

Blue Bell, la tercera mayor productora de helados de Estados Unidos, ha sufrido un brote de Listeria que le ha llevado a retirar toda su producción del mercado. La decisión ha afectado a más de 30 millones de litros de helado y otros productos (como el yogur helado) que la empresa distribuye en 23 estados de EE UU, además de algunos países en el extranjero. La Listeria está relacionada con tres muertes de pacientes de un hospital de Kansas que consumieron helado de Blue Bell, y otras siete infecciones en Kansas, Arizona, Oklahoma y Texas. Por otro lado, Jeni's Splendid, un fabricante de helado de Ohio, también ha tenido que retirar todos sus productos y cerrar sus tiendas al detectar la bacteria en su producción (ABC).