



## alimentación especial

### SEGURIDAD

// Grupo Food Defense, en el Parlamento Europeo.

### LEGISLACIÓN

// Asesoramiento legal para evitar sanciones.

### FRESCOS

// ¿Blanco y en botella, leche? No siempre...



aceite de oliva  
virgen extra

5  
elementos

by Finca La Pontezuela

PICUAL

*Recepción Temprana*  
500 ml

aceite de oliva  
virgen extra

5  
elementos

by Finca La Pontezuela

SELECCIÓN  
PREMIUM

*Secret Blend*  
500 ml

aceite de oliva  
virgen extra

5  
elementos

by Finca La Pontezuela

CORNICABRA

*DOP Pares de Tordes*  
500 ml



Finca La Pontezuela



## Alimentos saludables personalizados

No es un secreto que el poder de los consumidores sigue creciendo. Atrás han quedado los tiempos en que las empresas se limitaban a lanzar un producto para todo el mundo y lo compraba quien estaba interesado. Hoy en día se han vuelto las tornas y son los consumidores quienes demandan productos que les gustaría que se lanzaran para cubrir sus necesidades. Esto sucede en todos los sectores, y por supuesto también en el alimentario. Es el caso de los productos sin gluten y adaptados para las diversas alergias e intolerancias. Ha aumentado el número de personas que padecen estos problemas y ya no se resignan a no encontrar lo que buscan. Por el contrario, quieren soluciones y las empresas son cada vez más conscientes de que deben ponerse en marcha para ofrecérselas.

Ocurre lo mismo con otros alimentos que están pasando de ser productos de nicho a ser cada vez más habituales en nuestras cestas de la compra. Productos para las personas mayores, para los niños, para los deportistas... crecen en presencia en los lineales y en variedad.

Esta tendencia, unida a los últimos avances científicos que revelan información cada vez más precisa acerca de cómo funciona nuestro genoma, nuestra microbiota intestinal, los mecanismos que regulan la obesidad, cómo afecta cada nutriente a cada persona, etc., nos acerca al concepto de nutrición personalizada, un campo con un enorme potencial de crecimiento para los próximos años.

**Fernando Martínez**  
Director General



### Staff

**Director General:** Fernando Martínez  
**Redactora Jefe:** M<sup>a</sup> Jesús Díez  
**Redacción:** Erika Jiménez  
**Publicidad:** Carolina Gallego

**Legislación:** M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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



**ESPECIAL  
CÁRNICAS**

**SECTOR  
AGROALIMENTARIO**

**Si tu empresa pertenece  
al sector agroalimentario  
y tu objetivo es exportar,  
te interesa mucho este  
sello de certificación  
Food Defense**

## **ÚNICO REFERENCIAL CERTIFICABLE**

Diferénciate de tu competencia.

Cumple los requisitos más exigentes para poder exportar.  
Productos con todas las garantías en Seguridad Alimentaria.

Requisito obligatorio para los referenciales  
FDA, IFS FOOD, BRC FOOD Y FSSC 22000.



**Food Defense**  
SOLUTIONES

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

# Sumario

## Alimentación Especial

Alergias: El gran enigma. PÁG. 15



## Seguridad

Grupo Food Defense, en el Parlamento Europeo.

PÁG. 07



## Legislación

Asesoramiento legal para evitar sanciones.

PÁG. 08



## Frescos

¿Blanco y en botella, leche? No siempre...

PÁG. 52

### + contenido

06 La Lupa

08 Entrevista Alejandro Negro y Jorge Botella, consejeros de Cuatrecasas, Gonçalves Pereira

15 Alimentación Especial

- ¿Eres único?... ¡También para los nutrientes! 🚩
- El secreto tras los kilos de más
- Garantizar la seguridad para los más pequeños 🚩
- Máximo rendimiento con la mejor salud ❤️

44 Bebidas

- Ideas brillantes para la cerveza
- Cómo mejorar la calidad de los vinos blancos

48 Frescos

- ¿Cuánta sal tiene tu jamón? 🚩
- Un mar de nuevas posibilidades para el pescado
- Ensaladas de salud 🚩

56 Entrevista Alberto Herranz, presidente de Interporc

62 Elaborados

- Rebozados más sanos 🚩
- Lo último para detectar contaminantes en aceite 🚩
- El chocolate más ibérico 🚩

66 Materias primas

- Arterias sanas gracias al té verde ❤️
- Embutido con vitamina C 🚩
- ¿La aspirina dorada? ❤️

70 Distribución

- Robots en el supermercado 🚩
- Descubre las carreteras del futuro
- Cómo lograr una logística responsable

77 Servicios

- Detecta si tu filete es de fiar 🚩
- ¿Qué rastro dejan los desinfectantes en los quesos? 🚩

- ¡Ojo! El peligro oculto en los fritos
- ¿Estás a salvo de un ataque terrorista a tus productos? 🚩

94 Conservación

- ¡21 días de perfección!
- Salmorejo casero y saludable 🚩

98 Medio ambiente

- Del cerdo, hasta los huesos
- El lubricante que surgió del mar

102 Mundo animal

- Un paso más hacia los animales transgénicos 🚩
- Piscifactorías limpias y libres de bacterias 🚩
- Garantía de futuro para nuestros animales

106 En el próximo número...

# La Lupa



## APLAUSOS



### Buenos resultados para celebrar el primer aniversario

La empresa cárnica española Hemosa celebra el primer aniversario de su nueva planta con un incremento del 9% en la producción de productos porcinos, que se envían cada día a las principales superficies comerciales de España.

Este proceso se ha traducido en un aumento del personal del 11% en el último año, llegando a 161 empleados. La fábrica, en la que la compañía invirtió siete millones de euros, está situada en Pinto.



### Tecnología punta para clientes vips

Grupo Vips, uno de los grupos multimarca y multiformato del sector de la hostelería y el comercio en nuestro país, ha sido reconocido en la categoría de Mejor App Móvil, en los I Premios Restauración Moderna de 'Marcas de Restauración' (antes FEHRCAREM), por su nueva App creada dentro de su Club VIPS. El jurado ha elegido esta aplicación por su desarrollo, su fácil uso y la calidad de sus funcionalidades, por lo que se convierte en una herramienta de valor para el consumidor. De hecho, esta gran innovación cuenta con 300.000 descargas en sus siete meses de vida.



### Un paso más hacia la igualdad

Calidad Pascual y Fundación ONCE han prorrogado el Convenio Inserta, mediante el cual la compañía alimentaria seguirá trabajando para impulsar la inserción laboral de personas con discapacidad a través de la participación en el Programa Inserta. Esta unión se ejecutará durante los próximos tres años y llevará a cabo acciones que ayudarán a mejorar la empleabilidad y la calidad de vida de este colectivo.



### Nuevas experiencias con productos congelados

Tres grandes compañías distribuidoras han sido galardonadas por la Plataforma del Congelado, en el primer certamen de los Premios a la Mejor Experiencia de Compra en la Sección de Productos Congelados y Helados. El primer premio fue otorgado a Hipersimply, por el buen estado de conservación de los productos e identificación de las promociones. El segundo recayó en Alcampo por su buena proactividad para informar y su exquisita relación de los precios con los productos. Por último, HiperCor se alzó con el tercer premio gracias a su gran labor en las líneas de la señalización de la sección, junto con el orden y la ubicación de los productos.



## ABUCHEOS



### Damnificados por el fuego

El norte de España está sufriendo muchos incendios. La organización de ganaderos UPA ha mostrado su desprecio hacia "todos aquellos desalmados que prenden fuego al monte, generando un daño incalculable". Esta organización ha concluido que el fuego acaba con puestos de trabajo y trae pobreza a los pueblos. Además UPA no está a favor de aquellos que hacen responsables de los incendios a los ganaderos. "Es una acusación gravísima y que culpabiliza a todo un colectivo que básicamente es víctima de los fuegos", ya que se destruyen sus propios campos. (UPA)

### Clausurada una ONG

La organización sin ánimo de lucro fundada por Coca-Cola para combatir la obesidad, The Global Energy, ha cerrado. Según informaba en su web cesa de sus operaciones con carácter inmediato debido a la "falta de recursos". La Organización estaba dirigida por un profesor de la Escuela de Medicina de la Universidad de Colorado (Estados Unidos), y fue criticada este verano por la financiación del grupo Coca-Cola. (El Mundo)



### Plagios en el sector lácteo

El Grupo lácteo Iztueta Elkar-tea ha sido condenado, por el Juzgado de lo Mercantil 1 de Donostia, por competencia desleal respecto a la empresa catalana, Pastoret de la Segarra. El grupo vasco ha imitado el diseño de los envases de sus yogures artesanales, pero según esta sentencia el juzgado ha concluido que usar un envase muy parecido puede hacer que Iztueta se beneficie de la reputación de Pastoret. Dicha empresa demandó al grupo vasco por competencia desleal en la comercialización de los yogures artesanales de 500 y 125 gramos de sabor natural, fresa y melocotón-maracuyá. (Europa Press)



### Publicidad engañosa en el desayuno

La organización del Reino Unido Sustain, que trabaja fomentando aquellas prácticas que mejoren la salud de los ciudadanos, denunció a través de su campaña Children's Food Campaign a Nesquik, marca de cacao en polvo soluble en la leche propiedad de Nestlé, debido a los mensajes que aparecen en su publicidad. Las recomendaciones como "para empezar bien el día" o que tengan relación con el contenido nutricional indicando que complementan la leche. Para Sustain, Nesquik no es buena opción para el desayuno de los niños, ya que una ración de 200 ml contiene hasta 20,3 gramos de azúcar, muy lejos del 5% que recomienda la Organización Mundial de la Salud. (Evening Standard)