



---

## BEBIDAS

// ¿Se extinguen los viñedos?

---

## FRESCOS

// Verduras cultivadas en la luna.

---

## MUNDO ANIMAL

// Más leche al ritmo de la música.



## Palatinose™ en nutrición especializada.

### Carbohidratos de liberación lenta para un mejor metabolismo.

Llevar una dieta saludable es importante. Es más importante incluso durante el embarazo, en las edades más tempranas y más avanzadas de la vida o durante una enfermedad o desorden metabólico. Es entonces cuando es especialmente relevante llevar una nutrición adecuada. La calidad de los carbohidratos y su influencia en el metabolismo es esencial para conseguirlo.

No todos los carbohidratos son iguales. Palatinose™ ofrece la energía de los carbohidratos de una manera suave mediante niveles equilibrados de azúcar en sangre, con menos demanda de insulina y un perfil metabólico mejorado, ideal para todos aquellos que necesitan un mayor cuidado.

Síguenos en:     
[www.beneo.com](http://www.beneo.com)

**beneo**  
connecting nutrition and health.

## ¿Quién va ahora?

Quién no recuerda esta frase cuando acompañábamos a nuestras madres a hacer la compra y el tendero preguntaba para poder servirnos. Momentos en los que la gente aprovechaba para saludarse y contar lo sucedido durante la semana en el barrio. Todo esto ha sufrido un gran cambio en muy poco tiempo.

Cada vez los consumidores tenemos más expectativas y hemos variado nuestras exigencias a la hora de comprar. La variedad de métodos de compra ha crecido muchísimo pasando de la tienda tradicional a la compra a un clic, en el ordenador o desde un teléfono móvil. Nunca había existido un nivel de competencia tan elevado, ya que nunca habían existido tantas opciones para que el consumidor llenara la cesta de la compra.

Que las modas tienen mucho que decir en el sector de la alimentación lo estamos viendo muy claramente. Lo sano, lo natural, los sabores tradicionales son frases muy de moda últimamente y que influyen en el comportamiento de compra de los consumidores. Desde la vuelta al supermercado tradicional, con productos frescos y marcas locales, pasando por la compra a granel y el desperdicio cero, a la realidad aumentada y geolocalización con el juego de moda, Pokémon Go.

Todo este entorno hace que la distribución esté trabajando para aumentar su crecimiento poniendo el foco en el cliente, los productos frescos, una oferta más variada y compatibilizar la compra, tanto en tienda como en online.

**Fernando Martínez**  
Director General



## Staff

**Director General:** Fernando Martínez  
**Redactora Jefe:** M<sup>a</sup> Jesús Díez  
**Redacción:** Erika Jiménez  
**Colaboradora:** Liliana Moreno Camargo  
**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



Acceda al servicio online de legislación alimentaria totalmente certificado y consolidado diariamente desde nuestra web:  
[www.legalimentaria.es](http://www.legalimentaria.es)



### Es más fácil

Le indicamos paso a paso como tiene que hacer.



### Puede hacerlo desde cualquier dispositivo

En el momento que mejor le venga



### Ahorro de tiempo

consolidación diaria europea, nacional y autonómica.

Permite dar cumplimiento en materia de actualización legislativa en referenciales internacionales como IFS FOOD, BRC Food, ISO 22000, FSSC 22000 y APPCC

Más información en

T. +34 91 446 96 59 · [legislacion@eypasa.com](mailto:legislacion@eypasa.com)



# Sumario



## Bebidas

¿Se extinguen los viñedos?

PÁG. 40



## Frescos

Verduras cultivadas en la luna.

PÁG. 43



## Mundo Animal

Más leche al ritmo de la música.

PÁG. 95

### + contenido

- 8 Entrevista Aurelio del Pino, Presidente de ACES.**
- 20 Especial Distribución**
  - ¿Vuelve la tienda de toda la vida?
  - ¿Sueñan los coches con carreteras eléctricas?
- 34 Entrevista Estefanía Erro, Directora de Marketing y Comercial del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).**
- 40 Bebidas**
  - Vinos blancos que duran más
  - Cerveza sí, pero artesana
- 43 Frescos**
  - Verduras cultivadas en la Luna 🚨
  - Hince el diente a la salud ❤️
- 53 Elaborados**
  - La harina sí importa
  - Para freír escoge la aceituna 🔒
- 57 Materias primas**
  - Probióticos que resisten la digestión ❤️
  - Cómo obtener el alimento de moda en gastronomía
- 63 Servicios**
  - Colonias de abejas más sanas 🚨
  - Novedades en la legislación de decisiones del COI sobre el aceite
- 78 Conservación**
  - Pastas libres de insectos 🔒
  - El plástico es pasado
- 83 Medio Ambiente**
  - Cómo concentrar líquidos gastando menos energía
- Adiós a los suelos contaminados
- 85 Alimentación Especial**
  - Uvas para controlar el sobrepeso ❤️
  - Leche más duradera
- 95 Mundo Animal**
  - Más leche al ritmo de la música
  - Dolly vuelve, multiplicada por cuatro 🚨
- 98 Artículo: "¿Existe engaño en el etiquetado de la 'soja verde'?"**
- 106 En el próximo número...**

# La Lupa



## APLAUSOS



### Colaboración ante la formación

El Instituto Internacional San Telmo contará, dentro de su consejo asesor de su departamento de empresas alimentarias, con AZTI. El acuerdo abre una vía hacia la colaboración en actividades de formación, comunicación y difusión entre ambas entidades. En el caso de AZTI será utilizado en programas que el Instituto contemple en acciones de formación directa. Por su parte, San Telmo difundirá informes de vigilancia o newsletters elaborados por AZTI y que sean de interés para la industria alimentaria. (Azti y Fundación San Telmo)



### Conservas para los más necesitados

La compañía líder en restauración colectiva ha recaudado más de 120 kg de latas de conserva para la Fundació Banc d'Aliments. Serunion se ha sumado a la campaña "La fam no fa vacances" impulsada por esta entidad para recoger alimentos durante el verano para las personas necesitadas. El año pasado la iniciativa recogió más de 476.000 kilos de alimentos. Este año la campaña ha contado con la colaboración desinteresada de Cuttings & Guzman, Càrniques M. Vilamala, Garcimar, Apunts y World Trade Center. (Serunion)



### Empleo en el sector cárnico

La división de frescos de Campofrío ha entregado los Diplomas acreditativos de la realización de la formación del Contrato de Formación y Aprendizaje correspondientes al certificado de profesionalidad de "Sacrificio, faenado y despiece de animales", a los 28 alumnos que han participado en el programa. Carnes Selectas cuenta con una escuela de Aprendizaje para ofrecer una oportunidad de consolidación a los miembros de la plantilla en la cárnica. Ya se han formado 80 alumnos y 60 se han incorporado al mercado laboral, obteniendo un futuro laboral especializado en el sector cárnico. (Carnes Selectas)



### Mejorar antes de crecer

El grupo cárnico Viñals Soler, especialista en ofrecer carne de vacuno y ovino, realizará una inversión de 5 millones de euros para la mejora tecnológica de su producción y la internacionalización de su actividad. Con esta iniciativa se pretende que en el año 2020 se pueda obtener una facturación de 70 millones de euros, superando los 50 millones que obtuvo en 2015 tras haber crecido en un 2,5% respecto a 2014. Respecto a la internacionalización, el director general argumenta que va a dirigirse "hacia países donde el consumo de vacuno está creciendo por la eclosión de una clase media que valora el producto". (Viñals Soler)



## ABUCHEOS



### Ventas por debajo de precio

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos ha denunciado de nuevo a la empresa DIA por venta a pérdidas y prácticas abusivas con el aceite de oliva. Según los agricultores, la empresa de distribución vuelve a utilizar el aceite de oliva como "producto reclamo" y sitúa su última "oferta basura" en 2,19 euros. Este precio se encuentra muy por debajo del precio medio en origen del aceite de oliva, 2,75 euros/litro. UPA ha requerido a la agencia AICA que investigue si la oferta está cumpliendo el artículo 9 de la Ley 12/2013 de la Cadena alimentaria. (UPA)



### Carne en mal estado

Un trabajador británico de la compañía Subway ha revelado todos los secretos que mantenían escondidos los dueños de las tiendas de bocadillos y sándwiches. A través de la red social Reddit, y bajo el anonimato del nombre 'SubwayworkerUK', el hombre se ha puesto a disposición de las preguntas de los consumidores. Así, el trabajador recomienda a los clientes evitar el pollo 'chipotle' y 'teriyaki' ya que "esta carne caduca a los dos días de estar en el mostrador, pero suele estar hasta cuatro días, y llega a oler un poco mal", afirma. "El pollo apesta cuando lo sacas de la bolsa". (El Confidencial)



### Precios ridículos

La Comunidad de Madrid ha impuesto a El Corte Inglés una multa por vender a pérdidas de aceite de oliva, tras la denuncia interpuesta por UPA, ante la Agencia estatal de Información y Control Alimentarios (AICA). La sentencia obliga al gigante de la distribución a pagar 3.005,70 euros, una sanción "irrisoria y ridícula", según los agricultores, pero que vuelve a demostrar que la venta a pérdidas "es ilegal y puede castigarse". Por su parte los agricultores han mostrado su alegría por la multa, aunque han asegurado que "es evidente que es ridícula". (UPA)



### Comida contaminada

La compañía de helados Ben & Jerry's se ha visto inmersa en un problema de calidad. Algunas de sus tarrinas de 500 ml contienen metales. Los consumidores que han comprado los productos de la empresa no se fían y están depositando en la basura los alimentos. Aunque Ben & Jerry's afirma que solo cuatro tarrinas están afectadas. Los códigos son los siguientes L62110L011, L62111L011, L62112L011 y L62113L011. La compañía ha lanzado un comunicado en el que, por precaución, insiste en que los consumidores deberían comprobar el número en sus tarrinas, para asegurarse de que no están afectados. (BBC News)