



ELABORADOS

// La variedad del olivo, clave en la composición del aceite

MUNDO ANIMAL

// Subproductos vegetales para alimentar a cabras y ovejas

FRESCOS

// Hielo innovador que aumenta la vida útil del pescado



Una planta conectada a todo. Hablemos.

¿Está pensando en digitalización pero no sabe por dónde empezar?
Nuestro portafolio integral y nuestro enfoque consultivo abarcan desde la gestión de la energía al paletizado y desde la automatización a la digitalización. Si necesita comenzar a recopilar datos o analizar procesos completos, tenemos la respuesta. Descubra las posibilidades en new.abb.com/food-beverage

ABB

Distribución y logística: esenciales y punteros

En los últimos meses hemos presenciado cómo los sectores de la distribución, el transporte y la logística han demostrado ser estratégicos, ya que se han encargado de garantizar que los consumidores pudieran acceder a los bienes esenciales durante el periodo de confinamiento.

Una situación que se produjo de manera imprevista y que ha impulsado varias tendencias que ya estaban presentes, pero que durante ese periodo experimentaron un crecimiento considerable, como es el caso del comercio electrónico. Además, las previsiones apuntan a que seguirán al alza.

En consecuencia, las empresas han tenido que reinventarse para poder afrontar los nuevos retos, y las claves para lograrlo han sido la innovación tecnológica y la digitalización. Así lo confirman los entrevistados de este mes, Ana Isabel González y José Estrada, Presidenta y Director General respectivamente del Centro Español de Logística (CEL). “Quienes ya habían iniciado el camino de la transformación digital estaban mucho mejor preparados para afrontar lo ocurrido”, aseguran.

Ambos nos han dado también las otras dos claves del éxito, no solo para estos sectores, sino para el conjunto de la sociedad: sostenibilidad y colaboración. “Llevamos muchos años hablando de colaboración entre los eslabones de la cadena de suministro, pero ahora va a ser crítica”, nos decía Ana Isabel González durante la entrevista, y añadía que ya tenemos excelentes ejemplos de colaboración, que sin duda sirven de guía y nos marcan el camino a seguir en este 2021 en el que estamos a punto de entrar. Deseamos de todo corazón que sea un año que nos traiga buenas noticias.



Fernando Martínez

Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. - EyPasa)

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: M^a Jesús Díez y Sara Cowley
Coordinación: Cristina García Blanco
Publicidad: Ana María Vidal

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

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

Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación
Javier I. Jáuregui Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech
José Blázquez Solana. Ex Jefe de la U.T de Garantía de Calidad. Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL
Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de

Protección de la Salud en el Deporte
Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de EyPasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.

redaccion@revistaalimentaria.es · redaccion@eypasa.com

Especial Distribución y Logística

Tanto las empresas de distribución como el sector del transporte y la logística han tenido que reinventarse en los últimos meses para poder afrontar los nuevos retos que introdujo la pandemia. La apuesta por la innovación tecnológica y la digitalización ha sido la clave que ha permitido al sector seguir cumpliendo las demandas de los consumidores y ofrecer un servicio cada vez más flexible y eficiente.

PÁG. 21



Elaborados

La variedad del olivo, clave en la composición del aceite

PÁG. 51



Mundo Animal

Subproductos vegetales para alimentar a cabras y ovejas

PÁG. 77



Frescos

Hielo innovador que aumenta la vida útil del pescado

PÁG. 91

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 Distribución y Logística Innovación
VIS, VEGA Inventory System: La solución de control de existencias
- 12 **Entrevista a Ana Isabel González y José Estrada, Presidenta y Director General del Centro Español de Logística (CEL)**
- 21 Especial Distribución y Logística
 - Tres formas de utilizar un apilador con plataforma Hyster UT en logística
 - Predicción de la demanda y optimización de inventarios para adelantarse a los nuevos patrones de consumo
 - La inteligencia artificial, gran impacto en la lucha contra la pandemia 🚨
 - Logística sostenible e innovadora
 - Servicios logísticos urbanos: el desafío de la "última milla"
 - Frutas y verduras "imperfectas": perfectas para reducir el desperdicio de alimentos
 - eCMR: descubre su importancia en la logística de carretera y su aplicación en el sector agroalimentario
 - Aceleraciones que ponen a prueba los sistemas de embalaje
 - Un carrito de la compra inteligente que permite pagar sin hacer cola
- 44 Conservación
Envases innovadores para resolver los retos en sostenibilidad 🚨
- 47 Bebidas
 - ¿Cómo los paisajes que rodean los viñedos influyen en la aparición de plagas?
- 51 **Elaborados**
 - La variedad del olivo, clave en la composición del aceite
 - Patentan un nuevo desinfectante que evita la diseminación de bacterias multirresistentes 🚫
- 55 **Servicios**
 - Novedades jurisprudenciales en materia de etiquetado de origen de los alimentos: necesidad de justificación objetiva
 - Los servicios de venta online impulsan las exportaciones de las pymes españolas
 - Fruta que va contigo, gracias a la I+D ❤️
 - Prácticas profesionales, una gran herramienta para desarrollar las competencias de los estudiantes
 - "Las mujeres debemos hacernos valer: tenemos mucho que aportar al sector"
 - Seguridad Alimentaria y Calidad, bases del Modelo COVAP
- 68 **Sostenibilidad**
 - La innovación y el aprovechamiento de residuos van sobre ruedas
 - Lombricinas para transformar el plástico en fertilizante
 - Un proyecto para lograr un sector agroalimentario más sostenible y resiliente en el Mediterráneo
 - Nuevo proyecto europeo para mejorar la calidad de las aguas
- 77 **Mundo Animal**
 - Subproductos vegetales para alimentar a cabras y ovejas
 - Avances en la cría de insectos como fuente de proteína alternativa
 - Nuevo pienso especial para mejorar el rendimiento de los corderos
- 83 **Materias Primas**
 - Cultivo y consumo de legumbres para lograr una seguridad alimentaria global
- 86 **Frescos**
 - Recuperación de variedades vegetales antiguas para reintroducirlas en el mercado
 - Minikiwis ecológicos, una apuesta por la naturaleza en pleno campo asturiano
 - Hielo innovador que aumenta la vida útil del pescado 🚨
 - Drones acuáticos para detectar contaminantes en masas de agua de Andalucía 🚫
- 94 **Alimentación Especial**
 - Cómo influye la dieta en el riesgo de sufrir cáncer colorrectal ❤️
 - Introducir el gluten en edades tempranas puede prevenir el desarrollo de la enfermedad celíaca
- 98 **Artículo: "Estudio preliminar de percepción de riesgos en seguridad alimentaria en Galicia"**
- 106 **En el próximo N°...**



Innovación



Seguridad y Calidad



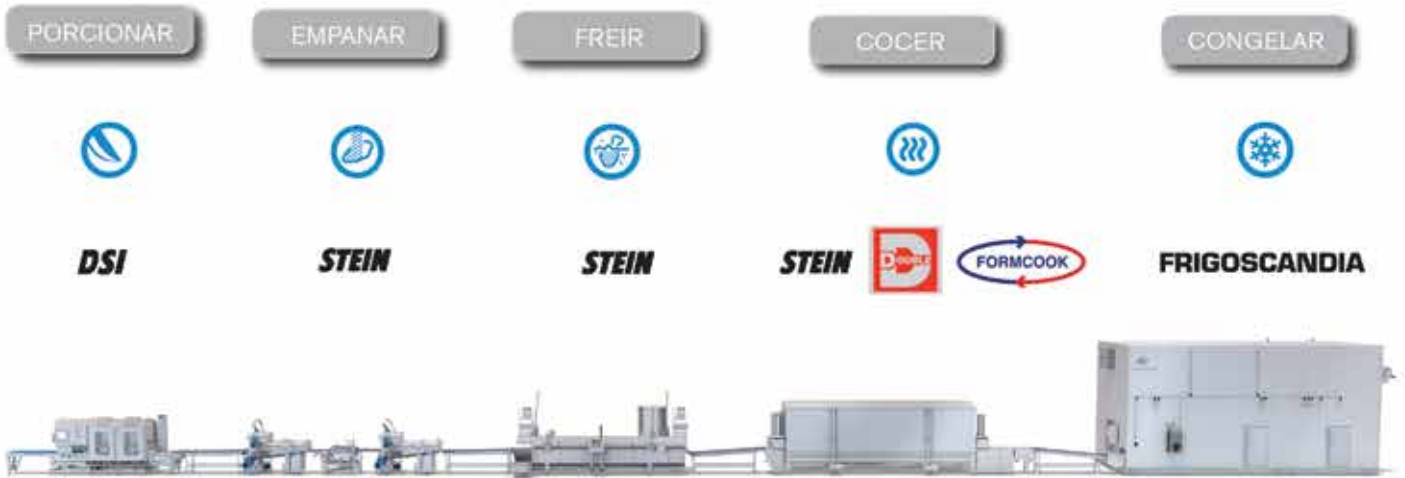
Alimentación, Salud y Deporte



Rediseñamos el Futuro de la Producción Alimentaria

JBT ofrece tecnologías patentadas para cada etapa de la cadena de procesamiento de alimentos.

No existen maquinas aisladas. Cada una tiene un impacto directo en el funcionamiento de otras a lo largo de la línea.



Un sector alimentario solidario

La actividad de los bancos de alimentos en Reino Unido ha evolucionado para atender de forma eficiente las necesidades de la población

Miguel Flavián
Fundador GM&Co

La crisis de la COVID-19 ha acelerado multitud de tendencias, y también ha acentuado todavía más la distancia que hay entre los segmentos más pudientes y los menos favorecidos de la sociedad.

La caridad y el trabajo de los bancos de alimentos dejaron de ser algo oculto hace ya bastante tiempo en el Reino Unido. En este país hemos pasado casi una década tratando de recuperarnos de la crisis de las subprime del 2008, mediante ajustes en el presupuesto del gobierno que se tradujo en medidas de austeridad y recortes en las ayudas sociales. Estas políticas dejaron agujeros en la atención que recibían los desfavorecidos, y la sociedad civil los trató de cubrir en algunos casos con la creación de bancos de alimentos que pretendían redistribuir comida.

La demanda es tal que ya no se trata de una actividad más o menos amateur y voluntariosa, sino que existe un complejo entramado de empresas que recogen alimentos donados o que no se van a vender, bancos de alimentos que los redistribuyen, cocinas que los preparan para atender a aquellos que no tienen medios, e incluso tiendas especiales que los regalan a los desfavorecidos. La realidad es que, según el instituto experto en cuestiones sociales, Social Metrics Commission, en el Reino Unido viven 14 millones de personas pobres.

El gran consumo aporta un buen número de iniciativas para atajar este problema, desde donar



Miguel Flavián.

alimentos directamente, hasta dinamizar y canalizar las donaciones de los consumidores, pasando por concienciar a la sociedad de este problema. Un ejemplo de esto último es la reciente campaña de Mars con dos de sus marcas, Uncle Ben's y Dolmio, donde es tan importante la ayuda directa que donan (£100,000 para poder repartir dos millones de raciones de comida) como la labor de concienciación que realizan: los envases de estas marcas llevan en la parte frontal un cartel prominente que explica el problema y anima a los consumidores a ayudar e involucrarse.

Los supermercados también tienen muchas iniciativas en este sentido. Algunas son permanentes, y paso a relatarles tres de las más recientes:

- Sainsbury 's, la segunda cadena más importante del país, acaba de implantar las donaciones electrónicas. Esto es, los clientes que estén haciendo la compra online pueden añadir la cantidad de dinero que deseen donar, y que irá destinada a la fundación FareShare (Sainsbury 's fue uno de sus fundadores en 1994), que comprará comida y la distribuirá entre los bancos de alimentos con los que trabaja. Las Navidades pasadas, por ejemplo, la actividad de Sainsbury's

● **“ Las empresas donan, canalizan las donaciones de los consumidores, y conciencian a la sociedad ”**

“ La restauración ha destacado por regalar comida a las familias necesitadas ”

fue intensa: abrieron una tienda pop up en Londres donde en un ambiente victoriano animaban a los clientes a donar alimentos, y en sus supermercados pusieron carteles frente a los productos que necesitaban los bancos de alimentos para recabar más donaciones.

- Morrisons, la cuarta cadena del país y experta en productos frescos, ha plantado en las entradas de sus tiendas unas bolsas blancas con un precio: están llenas de productos que se demandan en los bancos de alimentos con los que colabora (conservas, mermeladas, cereales de desayuno, etc.). Con esto facilita que el consumidor compre los productos adecuados para ser donados de una forma muy conveniente, sin tener que buscar en las estanterías de la tienda, ni preguntarse si algo es o no adecuado. Solamente tienes que decidir qué dinero quieres gastarte



Bancos de alimentos.

en la donación, puesto que hay bolsas de £1 hasta £5.

- Lidl, que ofrece a los clientes unos cupones especiales, que pueden escanear en la caja para donar alimentos a las organizaciones con las que colabora el supermercado. El cliente no coge ningún producto, solamente escanea un cupón y paga por el producto, y Lidl entrega las donaciones al banco de alimentos y además duplica lo donado por los clientes.

- Y finalmente Asda, quizá para estimular la competitividad a la hora de hacer donaciones, y para dar las gracias a sus clientes, ha puesto en las salidas de caja de sus tiendas carteles que indican la cantidad de carros de comida que llevan donados en lo que se lleva de mes, una forma muy conveniente de visualizar el avance de la tienda.

El sector de la restauración no se queda atrás, y también muestra su solidaridad a pesar del grave impacto que las medidas para reducir la expansión de la pandemia están causando a bares y restaurantes. En este caso, más que apoyar a bancos de alimentos, han destacado por regalar comida de forma directa a familias necesitadas.

Durante el curso escolar las familias con menos recursos pueden obtener las llamadas becas de comedor. Sin embargo, durante los periodos de vacaciones esta ayuda no existe. Como la última semana de octubre los niños tienen vacaciones, muchos restaurantes han dado un paso adelante ofreciéndose para preparar y regalar menús escolares. Las cocinas están a medio gas por las restricciones de actividad empresarial que hay, pero todavía pueden vender comida para llevar, por lo que muchos restaurantes han pensado que es posible dedicar unas pocas horas más al negocio para ayudar a la comunidad de su entorno.

Iniciativas que suman, y que ayudan a que los consumidores que puedan aporten su granito de arena para tratar de aliviar el problema. ■