

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL

Distribución y Logística

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

Levaduras con potencial
antiinflamatorio para el intestino

CONSERVACIÓN

Altas presiones y salmuera para
alargar la vida del pescado

FRESCOS

Lechugas más resistentes
a la sequía



Higher Power

La mayor plataforma de innovación
y negocio para el sector Horeca

+45.000
Empresarios y
directivos

+650
Firmas
expositoras

+600
Speakers
internacionales

10
Auditorios

**FOOD & BEVERAGE
SOLUTIONS**

**HORECA WINE
& SPIRITS**

**SMART KITCHENS
& EQUIPMENT**

**HEALTH
& SAFETY**

**DESIGN
& EXPERIENCE**

DIGITAL WORLD

**NEW CONCEPTS
& FRANCHISES**

**DELIVERY & FOOD
AS A SERVICE**

**RESTAURACIÓN
AUTOMATIZADA**

SOCIOSANITARIO

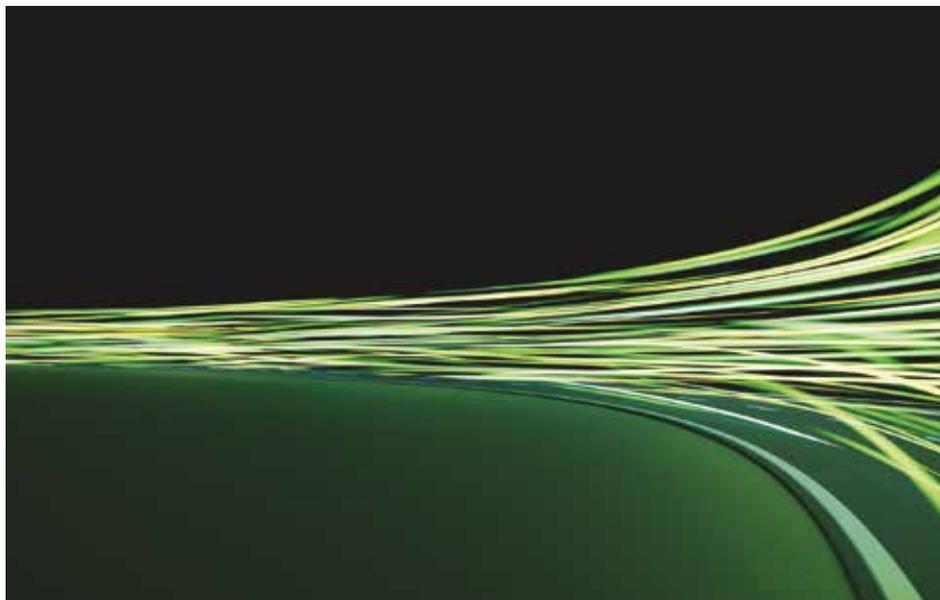


Escanea el QR y consigue
un 50% de descuento en tu
pase a HIP 2024
www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

**IFEMA
MADRID**



LAS DOS “D”: DESCARBONIZACIÓN Y DIGITALIZACIÓN

Las empresas de los sectores de la distribución, el transporte y la logística siguen afrontando dos retos con mayúscula: la Descarbonización y la Digitalización.

En este Especial hablamos sobre varios avances que se están impulsando con el objetivo de reducir las emisiones generadas por el transporte y reparto de mercancías, así como por los propios supermercados, con proyectos que versan sobre el uso de fuentes de energía renovables y medidas de eficiencia energética que permiten llegar a tiendas neutras en CO₂.

También son numerosas las iniciativas que persiguen una mayor digitalización de la logística. En este sentido, nuestro entrevistado de este número, Pablo Gómez, presidente de Logistop, asegura que existe cierto retraso en la transformación digital del sector logístico, debido a varios obstáculos. Por ejemplo, “una de las áreas que supone un mayor reto en la transformación digital se encuentra en el uso de los espacios

de datos compartidos y todo el desafío al que nos enfrentamos a la hora de compartir la información con otros actores de la cadena de suministro”, comenta.

Teniendo esto en cuenta, Gómez nos recuerda que “la misión de Logistop es fomentar la innovación colaborativa en España”, y es que impulsar la cooperación entre los distintos eslabones es clave para lograr las dos metas mencionadas. En la entrevista aborda además muchas de las cuestiones que preocupan al sector, como el futuro del vehículo eléctrico, del hidrógeno verde o de la distribución urbana de mercancías, entre otras.

Para finalizar, como no puede ser de otra forma, todo el equipo de Revista Alimentaria les desea unas felices fiestas y un 2024 cargado de logros y buenos momentos.

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

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez y Alejandra Ospina

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez

Legislación: M^a Ángeles Teruel y Alexandra Teruel

Administración: Teresa Martínez y Raquel Triviño

Creatividad, diseño y maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Ricardo Ramos Ruiz. Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación

Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA

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. Consejo Superior de Deportes

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 y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR.

Pilar Jiménez Navarro. Jefa del Departamento Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

M^a Teresa García Jiménez. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III

Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica “Food for Life-Spain”

Rosa Gallardo. Directora ETSIAM de la Universidad de Córdoba

Jorge Edwards. Director creativo Edwards Visual Branding & Packaging Design

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



ESPECIAL DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

Las empresas siguen afrontando el reto crucial de reducir las emisiones generadas por el reparto de mercancías, tanto durante su transporte por carretera y/o por vía marítima desde los puntos de producción hasta los centros de distribución, como en el caso de la distribución urbana de mercancías. En este Especial hablamos sobre varios avances que están impulsando los sectores de la distribución y el transporte y la logística.

Pág. 25

Pág. 26 • Mercamadrid, el pulmón de la alimentación fresca

Pág. 30 • Abre el primer supermercado autónomo de Italia que agiliza la experiencia de compra

Pág. 32 • Nace la primera exprimidora que se limpia e higieniza sola, lo que genera grandes ahorros

Pág. 34 • Red de tiendas neutras en CO₂ de Consum, iniciativa pionera en la

distribución alimentaria

Pág. 36 • Los envíos colaborativos podrían ayudar a los supermercados a reducir sus emisiones de CO₂e

Pág. 37 • Analizan los riesgos del transporte por carretera de productos del sector hortofrutícola

Pág. 38 • Alianza para lograr un transporte de larga distancia sin emisiones y más saludable para

los conductores

Pág. 39 • Nueva herramienta certificada por TÜV Rheinland para medir y reducir las emisiones de carbono de las flotas

Pág. 40 • Lanzas un nuevo AdBlue para el transporte marítimo

Pág. 41 • Proyecto Clean Ports 5.0: impulsar la descarbonización energética del sector portuario

SERVICIOS TÉCNICOS DE INGENIERÍA,
ARQUITECTURA Y CONSULTORÍA
PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

INDUS es un grupo de empresas creadas en 1951 con el objetivo de atender grandes proyectos multidisciplinares.

Síguenos en:



www.indus-eng.com



Ya son más de cincuenta empresas del sector agroalimentario las que confían en nosotros para llevar a cabo sus proyectos



Apostamos y fomentamos un espíritu de superación y mejora continua para obtener el mejor nivel de calidad en nuestros proyectos y nos esforzamos por estar al día de las últimas tendencias para adaptarnos a un mercado cada vez más exigente y competitivo y ofrecer el mejor servicio posible.



SUMARIO

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

Levaduras con potencial antiinflamatorio para el intestino

Pág. 46

CONSERVACIÓN

Altas presiones y salmuera para alargar la vida del pescado

Pág. 70

FRESCOS

Lechugas más resistentes a la sequía

Pág. 74



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10-11

REPORTAJE

“Modelo de valorización integral (residuo cero) de la biomasa residual de los cultivos extensivos” **Págs. 12-15**

ENTREVISTA

Entrevista a Pablo Gómez, presidente de Logistop

Págs. 16-22



100%
VEGETAL



TU MENÚ VEGETAL A LA CARTA

**TUS
SOLUCIONES
A MEDIDA**

Descubre nuestro portfolio



**100% PROTEÍNA
TEXTURIZADA DE GUISANTE**

0% alérgenos:
Sin Gluten
Sin Soja



Pág. 42 Materias Primas

- Estudian cómo mejorar la hidratación y el procesamiento térmico del cacao y otros ingredientes en polvo
- Proyecto ET2FRESACAPS para mejorar la microencapsulación de extractos de fresa

Pág. 46 Alimentación Especial

- Levaduras con potencial antiinflamatorio para el intestino
- Desarrollo de un nuevo aceite funcional para prevenir enfermedades metabólicas como la diabetes tipo II
- El proyecto “El Despertar de los Sentidos” trabaja en el impacto sensorial para estimular el apetito en las personas mayores

Pág. 50 Sostenibilidad

- Desarrollan un dispositivo para medir la evaporación de agua en cultivos
- ‘Citrus Biochar’: biocarbón obtenido a partir de la poda de cítricos de la costa occidental onubense
- Semillas de melón, el secreto para elaborar una alternativa vegana al queso tradicional

Pág. 54 Bebidas

- NOVATERRA: últimos avances para reducir el uso de pesticidas en viñedo y olivar
- Viñas del Vero generará gas metano sin huella de carbono

Pág. 58 Food Tech

- Cómo la IA puede generar un impacto positivo en las empresas agroalimentarias
- Proyecto algaDRON: optimizar la explotación de las masas de algas gallegas

Pág. 62 Elaborados

- NutreTé: innovadora infusión de sopa con probióticos y aromas naturales de origen vegetal
- Nuveg: comida vegana cook and go, deshidratada y saludable
- Estudian la disminución en la producción de aceite en los cultivos de Arbequina en Cataluña

Pág. 66 Food Design

- Los eventos como experiencias inmersivas con la comida como protagonista

Pág. 70 Conservación

- Altas presiones y salmuera para alargar la vida del pescado

Pág. 74 Frescos

- Lechugas más resistentes a la sequía
- Un biofertilizante bacteriano logra producir tomates más grandes y reducir los abonos
- Tecnologías innovadoras para revalorizar los descartes de la producción de moluscos y pescados

Pág. 78 Servicios

- Acuerdo para potenciar

los programas en la cadena de suministro de EAE Business School Barcelona

- La UCM e IDEGAT lanzan la I edición del Máster en Dirección de Restaurantes de Éxito
- El Programa de Desarrollo Directivo para Empresas Alimentarias de Clusaga impulsará la competitividad del sector gallego
- Proyecto de Ley de calidad alimentaria de Galicia: una oportunidad para poner al día el sector alimentario
- El Grupo Dcoop, autorizado a exportar almendra a China
- El proyecto F2F Health Matters impulsará la internacionalización del sector alimentario en el mercado árabe
- Arroces y risottos de alta calidad perfectos para la restauración
- “Las mujeres debemos creer la valiosa aportación que hacemos al sector con nuestro trabajo, constancia y buen hacer”
- Bollo Natural Fruit: mejora continua y seguridad alimentaria desde el árbol

98 Artículo:

“Determinación de la vitamina C en alimentos y de su degradación a lo largo del tiempo”

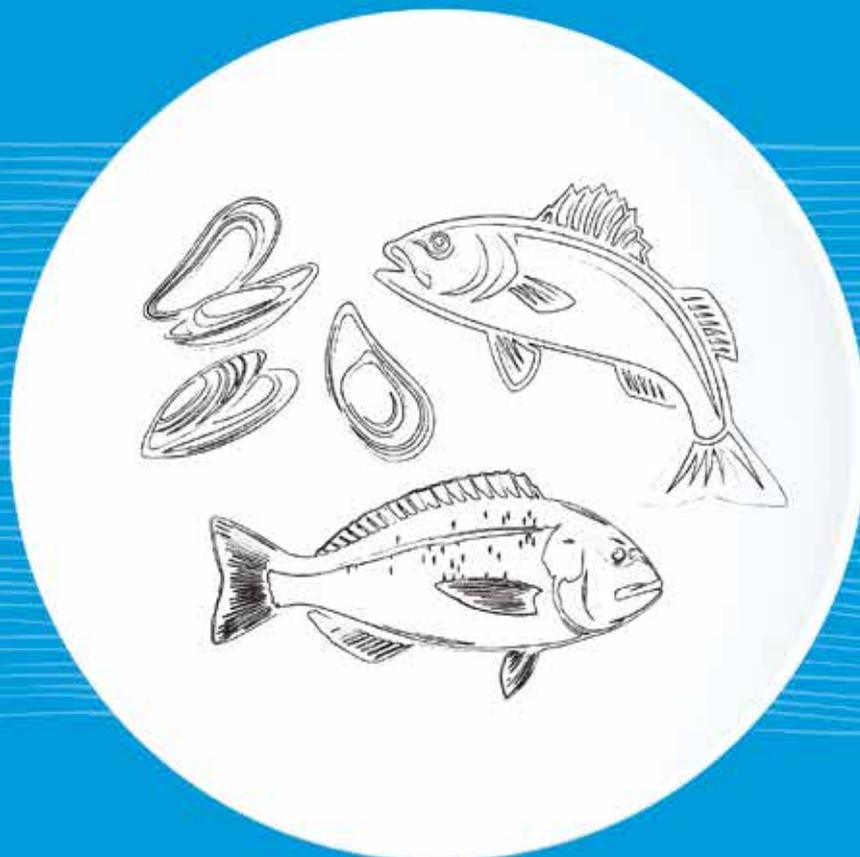
Pág. 106 En el próximo N°...



SeaFoodFantastic!

Dorada, Lubina & Mejillones

seafoodfantastic.eu



Fresco diario,
supremo europeo
Calidad y Sabor

de Kavala - Grecia



LA DISTRIBUCIÓN MUESTRA SU LADO MÁS SOLIDARIO EN LAS FECHAS MÁS ESPECIALES

Con el fin de año y las Navidades, aumentan las iniciativas solidarias de los supermercados en UK, demostrando empatía con los que menos tienen

Miguel Flavián

Fundador de GM&Co y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

El Reino Unido es una sociedad con una gran desigualdad social, y el 18 % de los habitantes viven por debajo del umbral de pobreza. Este segmento, lamentablemente, ha ido creciendo y, desde la pandemia, de forma más acelerada, por la disparidad entre el crecimiento de los ingresos de estos hogares y la velocidad a la que han venido subiendo los precios en estos dos últimos años. Por ello, las demandas a los bancos de alimentos han ido creciendo. Según The Russell Group, una ONG que centraliza servicios para los bancos de alimentos, en el año hasta abril de 2023 se repartieron casi un 40 % más de cajas de emergencia con comida para familias necesitadas comparado con el año anterior.

Esta necesidad que tiene la sociedad ha coincidido con el aumento de la importancia de las políticas de responsabilidad con la sociedad y con el medioambiente en los negocios en general, y en los de la cadena alimentaria en particular. Por ello,

“Encontramos iniciativas para la gente mayor, reparto de almuerzos para personas necesitadas, etc.”



Miguel Flavián.

en los últimos años hemos visto cómo han ido aumentando las iniciativas para colaborar desde las empresas alimentarias con los más desfavorecidos.

Llega el fin de año, y junto con el deseo de celebrar bien las Navidades, aumentan también las iniciativas solidarias, y los supermercados responden a esta sensibilidad de los clientes demostrando empatía con los que menos tienen y, en ocasiones, ayudando a los clientes a ser solidarios. En las siguientes líneas voy a repasar algunas de las iniciativas que más me han llamado la atención.

Me ha sorprendido gratamente ver que ha vuelto a las tiendas una de las iniciativas de Lidl que más me gusta: los puntos de donación de juguetes nuevos. Son unas cajas rojas, bastante grandes, que se ponen tras la zona de cajas de las tiendas, donde los clientes pueden dejar juguetes nuevos, con su embalaje original. El año pasado recogieron 80.000 juguetes que donaron. Y este año, además de las donaciones de los clientes, van a destinar los beneficios de las ventas de dos peluches de animales que aparecen en su spot televisivo a ONGs que trabajan en este ámbito.

Asda, la tercera cadena del país, también reactiva su iniciativa “winter warmer” destinada a gente mayor, y llevándola a cabo igual que el año pasado: durante los meses de noviembre y de diciembre, las personas mayores de 60 años pueden comprar un menú ligero por £1 (una sopa con un trozo de pan, por ejemplo), con café o té ilimitados. Y también pueden pasar todo el tiempo que quieran en la cafetería del restaurante, que es fundamental para ellos primero por una cuestión de salud, dado que pasan un buen rato en compañía, pero además no tienen que tener caliente la casa todo el día, por lo que ahorran en calefacción. Según el análisis del propio Asda, la crisis del coste de la vida está afectando de forma más severa a los pensionistas, y en agosto la diferencia entre sus ingresos y los costes se había reducido en £163 respecto a la diferencia el año pasado.

“The Coronation Food Project’, del Rey Carlos, busca recoger donaciones para alimentar a 13 millones de personas”

Y, finalmente, Aldi, el otro discounter alemán del país junto con Lidl, que ha iniciado un programa de colaboración con la ONG Community Shop, mediante el cual distribuirán 2.000 almuerzos de Navidad entre personas necesitadas. La cadena lleva ya un tiempo colaborando con la ONG, donando alimentos que no pueden vender en las tiendas para que sean distribuidos entre bancos de alimentos, y ahora quieren hacer un gesto especial de

cara a las Navidades. Aldi empezó a sistematizar las donaciones desde las tiendas en el 2012, y en el 2019 empezaron a colaborar con otra ONG llamada Neighbourly, donando la víspera de Navidad del 2019 unas 44.000 raciones de comida a más de 500 bancos de alimentos.

Y aún tenemos otra iniciativa más este año, donde los fabricantes tienen más protagonismo que en las anteriores. El Rey Carlos ha lanzado “The Coronation Food Project”, que tiene como objetivo recoger donaciones de comida para alimentar a 13 millones de personas estas Navidades. Colaboran grandes fabricantes como 2 Sisters, Bakkavor, Cranswick, Nestlé, y muchos más, y supermercados como Tesco, Sainsbury’s, Waitrose, etc. El proyecto también trata de lanzar la plataforma Fareshare Alliance Manufacturing, que trata de convertirse en un centro

de recursos para los bancos de alimentos: las empresas pueden donar alimentos y materiales de envase que se puedan utilizar, pero también pueden poner a disposición de los bancos de alimentos horas de sus trabajadores, que podrán ejercer de voluntarios en los mismos, capacidad de sus instalaciones y equipos, por ejemplo, para distribuir alimentos, y otras actividades más.

Como vemos, hay muchas iniciativas, y la colaboración del sector es amplia. No solamente casi todos los supermercados tienen puntos para recoger donaciones y entregan comida a los bancos de alimentos, sino que también las empresas del sector realizan aportaciones económicas.

En el Reino Unido hay unos 2.000 bancos de alimentos que, lamentablemente, utilizan cada vez más personas. ■



En el Reino Unido hay unos 2.000 bancos de alimentos.