

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



Especial monográfico

Tecnología para el Sector de la Pesca

Tecnología para el Sector de las Conservas

Aesan informa

215.234.000

¿Te imaginas acceder a un mercado de más de 200 millones de consumidores?
Can you imagine reaching a market of more than 200 million consumers?



Fotografía / picture: António Ferreria de Sousa



AlimentariaLisboa'09

Salón internacional de la alimentación y bebidas / *International food and beverages exhibition*
19 - 22 Abril April 2009 | Feira Internacional de Lisboa

www.alimentaria-lisboa.com



Alimentaria Exhibitions
FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE





DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN:
C.M. Gallego
produccion@eypasa.com

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora jefe)
redaccion@eypasa.com

M^a Jesús Díez
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

SID-Alimentaria:
Henar Prado
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

ADMINISTRACIÓN:
M^a Ángeles Teruel
M^a Teresa Martínez
informacion@eypasa.com

EDITA:



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)
C/ Santa Engracia, 90, 4^o - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Gráficas Run 100, S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Dr. Antonio Bello Pérez
Profesor de Investigación
Departamento de Agroecología
Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC

D. José Blázquez Solana
Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud)

Dra. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

Dra. M^a Luisa García López
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria. Universidad de León

Dr. Buenaventura Guamis López
Director del CER Planta de
Tecnología dels Aliments UAB
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria
Universidad Autónoma de Barcelona

Dr. Antonio Herrera
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza

Dr. Javier Ignacio Jáuregui
Director Técnico de Laboratorio
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad
Alimentaria - CNTA - Laboratorio del Ebro

D. Jorge Jordana
Secretario General F.I.A.B.

Estimado lector:

Estará leyendo estas líneas en los primeros días de 2009, por lo que lo primero que me gustaría transmitirle es mi deseo de que este año que empieza esté lleno de felicidad para todos.

En segundo lugar, me complace anunciarle que, tal y como ha ocurrido en 2008, en este 2009 también tendremos un Especial en Innovación a finales de año. La gran acogida que ha tenido nos ha hecho mantener ese número especial donde recoger las últimas innovaciones en el sector agroalimentario.

Eso no quita para que le sigamos informando puntualmente de lo que pueda ocurrir en este campo y en otros que incorporaremos este año en la revista y que pronto verá.

También podrá observar nuevos cambios en las distintas web que tiene Eypasa con el fin de hacerlas más útiles para la difusión de la información. Seguimos estando presentes en formato digital y el portal donde estamos alojados está mejorando su servicio, lo que nos ayuda a llegar cada vez a más gente de forma más fácil y clara.

En relación al Monográfico de este número, lo más destacado que ofrece este sector (en el que tengo un especial interés por haber trabajado en él durante trece años) es que el crecimiento de la acuicultura es cada vez mayor. Año a año, las toneladas producidas en cultivos aumentan y van sustituyendo a toneladas procedentes de la pesca extractiva.

Es lógico pensar que los recursos son limitados y que cada vez somos más habitantes en la Tierra, por lo que la acuicultura nos ofrece una oportunidad para obtener alimentos sin esquilmar recursos naturales.

Resulta evidente que este tema tiene muchos aspectos de los que hablar y que en este espacio no es posible hacerlo pero no quería dejar de comentar estos aspectos que me parecen de capital importancia para nuestras generaciones futuras.

Por último, queremos recordarle, como siempre, que nuestras webs www.revistaalimentaria.es y www.eypasa.com le ofrecen cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.sid-alimentaria.com



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.

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

Dr. Rogério Manoel Lemes de Campos
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa María (UFSM/RS)
Brasil

Dra. Rosina López-Alonso Fandiño
Profesora de Investigación
Instituto de Fermentaciones Industriales
CSIC

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frío (CSIC)

Dr. Abel Mariné Font
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia
Universidad de Barcelona

D. Josep M. Monfort
Director del Centro de Tecnología de la Carne
Instituto de Investigación y Tecnología
Agroalimentarias (IRTA)

Dr. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Julián C. Rivas Gonzalo
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dr. Vicente Sanchis Almenar
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universidad de Lleida

Dr. Francisco A. Tomás Barberán
Vicedirector Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

Dra. M. Carmen de la Torre Boronar
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

Dra. Carmen de Vega Castaño
Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Responsable de Transferencia Tecnología
Centro Tecnológico de la Industria Cárnica
de La Rioja - CTC

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Doctor de Ciencias Químicas
Director General del Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO

Alimentaria Informa **6**

AESAN Informa **24**

Especial Health Ingredients Europe 2008 **25**

Especial Vinitech 2008 **32**

Monográfico de Tecnología para el Sector Pesquero **44**

Nuevas tecnologías en trazabilidad, envasado y procesos para un sector pesquero más seguro y competitivo

El Laboratorio de Biología Molecular y Biotecnología de ANFACO-CECOPECA cierra 2008 con grandes proyectos de investigación para productos pesqueros

Inaugurado el nuevo Centro de Innovación de Productos de la Pesca en Madrid

“Modelos alternativos a los animales invertebrados para los ensayos de seguridad alimentaria y eficacia de alimentos funcionales: el pez cebra (*Danio rerio*)”.

Arantxa Muriana Miralles. Biobide

“Estrategias tecnológicas para el sector acuícola”. Jokin Garatea y Marcelo Arredondo.

GAIA España

Monográfico de Tecnología para el Sector Conservero **64**

Una sofisticada tecnología y una óptima seguridad microbiológica caracterizan al sector de las conservas

III Conferencia Mundial de las Conservas de Pescados y Mariscos

Especial Conxemar 2008: el certamen atrae a cerca de 35.000 visitantes del sector de los congelados

“Consumer-centric product selling & new can technologies”. Crown

Artículos Originales

Control veterinario oficial de los buques pesqueros

Miguel Ángel González Cortés y Juan Manuel Santana Rodríguez

Textural and physicochemical characteristics of salmon (*Salmo salar*) treated by different smoking processes

Olaia Martínez, Jesús Salmerón, María D. Guillén y Carmen Casas

79

92



Autenticación de filetes de mero mediante técnicas de ELISA y PCR Luis Asensio, Isabel González, Miguel A. Pavón, Teresa García y Rosario Martín	98
La tecnología nuclear en la conservación de alimentos. Desafíos y perspectivas Bárbara Pérez Rivero	103
Estimación de la vida útil de empanados de pescado Marlice Salete Bonacina, M ^a Isabel Queiroz y Milton Espírito Santo	109
Colaboración	116
El movimiento verde del sector azul. Jacobo de Nóvoa. Bureau Veritas	
Innovaciones tecnológicas	120
Artículos técnicos	128
“Nueva línea de kits rápidos “Celer” de la marca Tecna para la detección cuantitativa de micotoxinas en cereales, alimentos y frutos secos. Francesca Diana, Lidija Persic, Maurizio Paleologo y Antonio Martín. Tecna/Bioanalítica	
Normalización, Certificación y Ensayo	134
España consolida su liderazgo europeo en certificados medioambientales (ISO 14001). AENOR	
Leyendo para Ud.	132
Consultorio técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria CESIF	133
Actualidad Legislativa	134
Agenda	136
Directorio de proveedores	140

PRIMER CLUSTER NACIONAL CREADO POR EMPRESAS, CENTROS TECNOLÓGICOS Y UNIVERSIDADES PARA FOMENTAR LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

La Agrupación Empresarial para el Fomento de la Biotecnología en la Industria de la Alimentación (AFBIA) celebró el pasado 11 de diciembre en Valencia su primer encuentro empresarial de carácter tecnológico, sobre la biotecnología como factor clave para aumentar la competitividad de la industria agroalimentaria española. Durante el encuentro, se ha afirmado que el sector industrial español relacionado con la aplicación de la biotecnología debe mejorar sustancialmente para hacerse competitivo a nivel global, ya que demuestra un desarrollo tecnológico menos innovador que otros países.

En este sentido, se ha apuntado que la biotecnología española se enfrenta a una serie de retos que deben abordarse desde un punto de vista estratégico, que requieren de actuaciones complejas difícilmente abordables desde un planteamiento individual. Entre estos retos destacaron: la mejora del conocimiento científico y tecnológico, a través del acercamiento entre la investigación básica y la investigación aplicada; la construcción de infraestructura tecnológica de última generación (laboratorios, plantas industriales de bioprocesos, plantas piloto pre-industria-

les, etc.) para soportar procesos innovadores y el desarrollo de nuevos productos, y el fortalecimiento del entramado empresarial agroalimentario que aplica procesos biotecnológicos. Asimismo, desde AFBIA se ha apuntado que para lograr una verdadera consolidación del sector debe desarrollarse una constante dinámica en la producción de conocimiento; el aumento de innovaciones y nuevos desarrollos científicos para las empresas; la creación de empresas de base tecnológica y integración de capacidades multidisciplinares entre universidades, centros tecnológicos, empresas y administración pública.

Plan de actuación

Ante este entorno, AFBIA ha presentado su plan de actuación, centrado en el desarrollo de cuatro áreas estratégicas que cubren la aplicación de actividades biotecnológicas de mayor impacto en la cadena de valor de la industria agroalimentaria española: el diagnóstico (que abarca la identificación de nuevas técnicas de evaluación, la mejora genética de microorganismos, la detección de nuevos compuestos bioactivos), la producción (en relación a la implantación y desarrollo a nivel industrial

de nuevos ingredientes funcionales, la optimización del proceso de producción de probióticos, etc.), la alimentación funcional (dirigido al desarrollo de nuevos productos a través de nuevos ingredientes funcionales, la microencapsulación, etc.) y la sostenibilidad (con la revalorización de los residuos alimentarios mediante biotransformaciones, la aplicación de la bioprospección, etc.).

En cuanto a proyectos concretos, la Asamblea General de AFBIA ha decidido comenzar a trabajar mediante grupos de trabajo en dos líneas concretas de actividad. La primera de ellas va orientada a profundizar en el conocimiento de la nutrición en el desarrollo neuronal. En este sentido, se va a trabajar en el desarrollo de productos orientados a alimentación infantil y de Tercera Edad, con funcionalidades neuroestimulantes y/o neuroprotectoras. En el caso infantil, para facilitar el desarrollo del sistema inmune del bebé; y en la Tercera Edad, para proteger y prevenir enfermedades degenerativas. La segunda línea de actividad que va a acometer AFBIA va a ir orientada a potenciar el efecto funcional de compuestos bioactivos y probióticos para la inmunorregulación intestinal.

CORPORACIÓN TECNOLÓGICA DE ANDALUCÍA ALCANZA LOS 130 MIEMBROS

El Patronato de Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) ha ratificado la incorporación de 12 nuevas empresas, lo que eleva el número de miembros de la Fundación a 130, frente a los 44 con que se creó en 2005.

El Patronato también ha aprobado el Plan de Actuación para 2009, con un presupuesto de 27,23 millones de euros para incentivar proyectos empresariales de I+D+i el próximo año, lo que supone un incremento del 8% respecto a 2008. En 2009, se abrirán tres convocatorias para la pre-

sentación de proyectos en enero, abril y julio, cada una de ellas de un mes de duración.

Con las nuevas incorporaciones, las empresas andaluzas ya suponen el 80% de los miembros de CTA, mientras que las nacionales son el 20% restante. Además, las pequeñas y medianas empresas representan más del 60% de los miembros de CTA.

Tecnoscopia-08

En otro orden de temas, CTA, junto con Tecnalia, ha organizado

Tecnoscopia-08, un foro para promover la innovación en varios sectores, entre ellos el industrial. En este foro, Pedro Palomino, director de la Unidad de Sistemas de Innovación de Tecnalia, destacó que, para superar las actuales barreras, es imprescindible que las empresas entiendan que la innovación no debe corresponder a un departamento aislado, sino impregnar a toda su estructura y convertirse en una labor planificada y sistemática, con un proceso completo de gestión, que incluya estrategias, objetivos y plazos.

ENOMAQ

2009

17th salón internacional de maquinaria
y equipos para bodegas
y del embotellado

17th international show of winery and
bottling machinery and equipment

10-13/02/2009

ZARAGOZA
(España-Spain)

www.enomaq.es



Coincide con:
Coinciding with:

tecnovid
2009

OLEOMAQ
2009

Oleotec
2009



FERIA DE ZARAGOZA



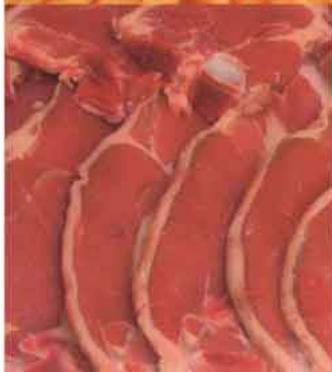
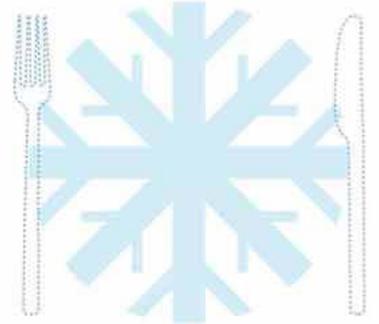
frozen'09

www.frozen.es

III FERIA INTERNACIONAL DE PRODUCTOS CONGELADOS
3rd INTERNATIONAL FROZEN FOOD EXHIBITION

10, 11 y 12 MARZO/MARCH 2009

Zaragoza (España)



GLOBAL
SHOW SERVICES

ORGANIZA

Área Portuaria de Bouzas Of. D
nº 9-10 36208 Vigo (España)
Tf.: +34 986 488 875 info@frozen.es



FERIA DE ZARAGOZA



GOBIERNO
DE ARAGÓN

Departamento de Agricultura
y Alimentación

NEIKER-TECNALIA OBTIENE DOS NUEVAS VARIEDADES DE PIMIENTOS PARA ASAR

El Instituto Vasco de Innovación y Desarrollo Agrario, Neiker-Tecnalia, ha completado con éxito un proyecto de investigación para la mejora y selección de pimiento de asar con la obtención de dos nuevas variedades. Bajo el nombre de Leuna y Luzea, estos dos nuevos productos vienen a dar respuesta a una demanda solicitada por la Asociación de Horticultores de Vizcaya, interesados en complementar sus cultivos de invernadero mayoritarios (pimiento de Gernika, tomate y lechuga) con otro que aportase un nuevo valor añadido a sus explotaciones o redujera las necesidades de mano de obra en la recolección.

Se buscaba un producto autóctono, que fuese apreciado en el mercado local y se diferenciase de otros tipos de variedades de carne gruesa, capaz de permitir la creación, en un futuro, de una denominación de origen y de calidad y con la disponibilidad de incrementar su valor al ser ofertado como producto transformado (asado en tiras).

Los investigadores de Neiker-Tecnalia iniciaron el proyecto con la toma de los mejores frutos de un total de 34 agricultores de Vizcaya y Guipúzcoa, lo que generó la entrada de 263 semillas diferentes. Con ellas, se realizó una selección genealógica, para lo que, durante cuatro años, se fueron eligiendo de forma individualizada las semillas de cada una de las mejores plantas para ser sembradas al año siguiente. Los cultivos se realizaron en un invernadero, sobre tierra y con fertirrigación continua.

Los criterios de selección fueron la uniformidad del fruto y la planta y sus características productivas, como alta precocidad, máxima producción comercial y frutos de peso elevado.

Finalmente, se escogieron las variedades Leuna, con el fruto más corto, liso y menos sinuoso, y Luzea, un pimiento muy largo, para ser evaluados por la Oficina Española de Variedades Vegetales.

Investigación avícola

Por otro lado, Neiker-Tecnalia ha puesto en marcha un nuevo programa de investigación en avicultura centrado en temas de manejo, comportamiento y bienestar animal. El objetivo de este proyecto es dar respuesta a muchos de los problemas a los que se enfrenta la industria avícola.

A través de esta línea de investigación, se generará el conocimiento necesario para establecer sistemas innovadores de producción avícola, capaces de integrar la salud y el bienestar animal con la obtención de resultados rentables y sostenibles.



Nuevo: Regístrese en internet, www.anugafoodtec.com, y ahorre hasta un 23 % en el precio de los pases de entrada!

TECHNOLOGY FOR FOOD, DRINKS & SUCCESS



CROSS CULTURE • CROSS TECHNOLOGY • CROSS CATEGORY

Colonia, del 10 al 13.3.2009

¡Aquí, su técnica le llevará al éxito!

Existen muchos conceptos feriales, pero sólo la Anuga FoodTec, con su concepto suprasectorial, trasciende los límites de ámbitos concretos de la tecnología alimentaria. Aquí encontrará a quienes toman las decisiones en el mundo de la industria. Aquí podrá entablar interesantes contactos con nuevos mercados y grupos objetivos. Aproveche la oportunidad que le ofrece el entorno óptimo de esta feria: La Anuga FoodTec reúne bajo un mismo techo todos los sectores relevantes del mundo de la alimentación orientados a procesos: desde la fabricación a la distribución, pasando por el envasado.

¿Más información? Con mucho gusto:

Koelnmesse Spain, S.L. · info@koelnmesse.es
Teléfono 91 359 84 55 + 91 359 81 41
Fax 91 350 04 76



BIÓTICA: SISTEMA PARA ATACAR LA LEGIONELLA EN UNA HORA

En los últimos diez años, las infecciones por Legionella han experimentado un importante repunte en España, con cifras de crecimiento del 52,5% anual. Es decir, se ha pasado de 201 casos registrados durante todo 1997 hasta los 1.178 contagios que se registraron en 2007. Este repunte se ha producido, sobre todo, en zonas del Mediterráneo donde, por el grado de humedad y sus elevadas temperaturas, la incidencia de esta bacteria es mucho mayor que en el resto del territorio nacional. Además de la incidencia en el ser humano, la proliferación de la bacteria supone un gran coste para las instalaciones donde se produce. De hecho, una empresa puede registrar pérdidas de hasta 20.000 euros por hora como coste de parada. A ello se une el elevado coste para la Sanidad Pública, que el año pasado ascendió a 28 millones de euros por las hospitalizaciones generadas por la enfermedad.

Detección precoz de la Legionella

Conscientes de esta problemática, los investigadores de Biótica han desarrollado y patentado el primer sistema a nivel mundial que permite detectar la proliferación de la bacteria Legionella en cualquier instalación de riesgo en tan solo una hora, frente a los 15 días de espera de los actuales sistemas, y así detener sus posibles efectos. "La detección precoz en las instalaciones de riesgo reduciría drásticamente la probabilidad de la infección en el ser humano, ya que reconocer rápidamente la existencia de riesgo es determinante para erradicarla", explica Daniel Canós, jefe de Laboratorio de Biótica. Y es que la bacteria, habitante natural del agua, puede encontrarse en todas aquellas instalaciones que la utilicen.

Además, este nuevo sistema, que se comercializará en forma de kit bajo la marca Bioalarm Legionella, es 100% fiable, se puede realizar en la propia instalación y tiene una utilización tan sencilla que no requiere la intervención de profesionales, ni tampoco el análisis de la muestra en el laboratorio. "La aplicación es tan sencilla como mezclar partículas magnéticas recubiertas con anticuerpos con una muestra de agua. Las bacterias se unen a estos anticuerpos y, como la partícula es magnética, se captura fácilmente con un imán", explica Guillermo Rodríguez, promotor de la firma y director del área científico-técnica. Además, el nuevo sistema permite un 'control inteligente' del riesgo infeccioso y un 'uso responsable y racional' de los productos desinfectantes. "Puede decirse que nuestra investigación contribuye directamente con la sociedad, lo que nos gusta llamar Microbiología Socialmente Responsable", añade Rodríguez. El nuevo sistema puede aplicarse también para la detección de otro tipo de bacterias, por lo que la firma tiene diversas líneas de investigación abiertas en este sentido.



*Les encanta
SPLENDA®
por su
sabor*

A los directores de compras les encanta la gran calidad y fiabilidad que sistemáticamente ofrecen nuestros productos

La sucralosa Marca SPLENDA® es un edulcorante de alta calidad que mantiene una excelente estabilidad durante su procesado y almacenamiento y que además proporciona a sus productos el sabor azucarado que tanto gusta a los consumidores. Es fácil de usar e idóneo como sustituto del azúcar o de cualquier otro edulcorante que forme parte de la composición de sus alimentos y bebidas.

Tate & Lyle le ofrece un producto de excelente calidad respaldado por un proveedor contrastado y de alta confianza.

Con más de 30 años de experiencia y un compromiso firme hacia la gestión medioambiental, Tate & Lyle produce la sucralosa Marca SPLENDA® siguiendo los estándares más exigentes de pureza y sistemas de trazabilidad.

Descubra más razones por las que le encantará la sucralosa Marca SPLENDA® en: sucralose.com/whysplenda



MARCAS BLANCAS EN TIEMPOS DE CRISIS: ¿UNA ALTERNATIVA DE CALIDAD?

Actualmente, España es el cuarto país europeo con mayor cuota de mercado para las marcas blancas, que representan el 34% del total de productos vendidos. El impacto de la crisis económica en la cesta de la compra ha cambiado las prioridades del consumidor: queremos ahorrar, pero... ¿a qué precio?

La Dra. Yvonne Colomer, Directora de la Fundación Triptolemos y del MBA en Gestión de Empresas Alimentarias de la Fundació UPC, justifica el menor precio de este tipo de productos por "la no inversión en comunicación, la cercanía entre los centros de producción y almacenaje de los fabricantes y las grandes cadenas que adquieren los productos, entre otros motivos". Según comenta Colomer es una constante que tras los envases identificados con el logotipo de grandes distribuidores se encuentran a veces productos sin innovación propia, con una presencia limitada a la cadena. "Asimismo, su elaborador no siempre es el mismo, por lo que existen diferencias de producto en el tiempo", puntualiza Colomer.

Por el contrario, las grandes marcas apuestan por consolidar su posicionamiento e impulsar aquello que las hace diferentes: la innovación, la exclusividad y el compromiso con el cliente. Todos los esfuerzos de las compañías que conciben, diseñan, producen, distribuyen y promocionan productos de gran consumo se centran en el cliente y se traducen en productos innovadores y de una calidad que supera el mínimo legal exigido en el lineal del supermercado.

Hablamos de empresas cuyos ejes de actuación son el dinamismo constante, la inversión en I+D, el crecimiento sostenido, la calidad, la imagen y el reconocimiento. Contra lo que sostienen las creencias populares, un producto líder es mucho más que su imagen. Al adquirirlo, el cliente no está "pagándole" al fabricante su inversión en marketing y publicidad; está adquiriendo un plus de tecnología e innovación que ha dotado al producto de un valor añadido e irrepetible: calidad nutricional, sensorial, tecnológica, microbiológica, legal, un sabor/aroma exclusivos, un envase diferencial o mayor facilidad de preparación, entre otras posibles aportaciones.

Aunque es cierto que el consumidor tiende a elegir los productos básicos de poco valor añadido y más baratos, está dispuesto a pagar más por productos con más valor añadido, siempre y cuando esa ventaja se perciba claramente. "La diferencia de precio entre productos y marcas de la misma categoría debe justificarse mediante valores objetivos que el consumidor pueda entender... para que pueda elegir", concluye Colomer.



*Les encanta
SPLENDA®
por su
sabor*

**A los Directores
de Marketing
les encanta por la
información sobre
los consumidores
que aportamos**

La sucralosa Marca SPLENDA® es un edulcorante de alta calidad, que mantiene una excelente estabilidad durante su procesamiento y almacenamiento y que además proporciona a sus productos el sabor azucarado que tanto gusta a los consumidores. Es fácil de usar e idóneo como sustituto del azúcar o de cualquier otro edulcorante que forme parte de la composición de sus alimentos y bebidas.

La sucralosa Marca SPLENDA® le ayuda a conocer mejor a sus consumidores.

Los exhaustivos estudios que Tate & Lyle lleva a cabo sobre la actitud de los consumidores hacia diferentes alimentos y edulcorantes le ayudarán a conocer mucho mejor a su público objetivo de manera a crear y comercializar productos que tengan éxito.

Descubra más razones por las que le encantará la sucralosa Marca SPLENDA® en: sucralose.com/whysplenda



CARTIF ORGANIZA UNA JORNADA BIOTECNOLÓGICA

La Fundación Cartif, consciente del impulso que la innovación y el desarrollo tecnológico suponen para el progreso económico y social, apuesta por tecnologías emergentes, como la biotecnología. En este contexto, este Centro Tecnológico está organizando la Jornada "La Biotecnología, motor de competitividad en el sector alimentario. Casos de éxito", que se celebrará el próximo 17 de marzo en el marco de la Feria Alimentaria Castilla y León.

El objetivo principal de esta jornada es impulsar la biotecnología en Castilla y León como vector de competitividad, capaz de ofrecer nuevas oportunidades de negocio al sector agroalimentario, el más representativo del tejido empresarial de esta comunidad autónoma. Participarán tanto ponentes procedentes de instituciones regionales que pondrán de manifiesto el apoyo del gobierno regional a la Biotecnología, como ponentes de empresas que trasladarán diversos casos de éxito en la implantación de biosoluciones en determinados sectores (vinícola, cárnico...), y demostrarán cómo la incorporación de la biotecnología en sus empresas les ha posicionado de forma positiva dentro del mercado.

El programa previsto de la Jornada es el siguiente:

- Innovación en Alimentación y Biotecnología. Javier Morán (Food consulting and Associates).
 - Trazabilidad y Calidad alimentaria. Nuevos análisis en seguridad alimentaria. Juan Antonio Barba (Applied Biosystems).
 - Soluciones biotecnológicas en el sector alimentario.
 - Fraude y seguridad alimentaria. Manuel Rey (NBT Newbiotechnic).
 - Mejorando el vino a bajo coste: selección de levaduras autóctonas para vinificación y detección rápida de contaminantes. Juan José Infante (Bionaturis).
 - Starters en la industria cárnica. Germán Naharro (Bioges Starters).
 - Apoyo institucional a la Biotecnología. Javier García (ADE inversiones y servicios. Junta de Castilla y León).
 - Presentación del Cluster de Innovación en Alimentación de Castilla y León. Fundación CARTIF.
- Esta Jornada está enmarcada dentro de las actividades de creación de un Cluster de Innovación en Alimentación en Castilla y León, en el que están actualmente trabajando la Junta de Castilla y León y la Fundación Cartif.

La generación de este Cluster especializado es una iniciativa de la Dirección General de Industria (Consejería de Economía y Empleo) de la Junta de Castilla y León, en el contexto de la Estrategia Regional de Investigación Científica, Desarrollo Tecnológico e Innovación de Castilla y León 2007-2013 (ERI), en la que la Biotecnología se considera uno de los sectores emergentes sobre los que se quiere actuar.



*Les encanta
SPLENDA®
por su
sabor*

A los equipos
de I+D les
encantan nuestros
conocimientos sobre
aplicaciones prácticas
de productos

La sucralosa Marca SPLENDA® es un edulcorante de alta calidad que mantiene una excelente estabilidad durante su procesado y almacenamiento y que además proporciona a sus productos el sabor azucarado que tanto gusta a los consumidores. Es fácil de usar e idóneo como sustituto del azúcar o de cualquier otro edulcorante que forme parte de la composición de sus alimentos y bebidas.

Únicamente Tate & Lyle cuenta con más de 30 años de experiencia y conocimiento desarrollando la sucralosa y sus aplicaciones prácticas.

Volver a desarrollar productos con ingredientes nuevos e innovadores no tiene por qué ser un desafío. El equipo técnico de Tate & Lyle le puede ayudar a acertar con los procesos de formulación y fabricación, facilitándole así el camino hacia la producción.

Descubra más razones por las que le encantará la sucralosa Marca SPLENDA® en: sucralose.com/whysplenda



IV EDICIÓN DEL "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT"

La cuarta edición de las jornadas de Transferencia Internacional en Alimentación, "Murcia Food Brokerage Event 2009", reunirá durante los días 26 y 27 de octubre las últimas novedades en materia de tecnología alimentaria y permitirá a empresas procedentes de países de todo el mundo mantener reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector. De forma paralela a las jornadas se realizará el "Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias". En la anterior edición, que tuvo lugar en 2007, estuvieron presentes 285 empresas de 25 países, que concertaron cerca de 1.000 entrevistas mediante un catálogo de 300 ofertas y demandas tecnológicas.

El evento está organizado por el Instituto de Fomento, en colaboración con el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación y con Ainia, a iniciativa del Centro Europa (EEN SEIMED, Servicio Empresa e Innovación en el Mediterráneo Español) de la red de Transferencia de Tecnología Empresa Europa.

El evento se centrará en cuatro áreas temáticas: diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria; biotecnología; tecnología de conservación; y automatización y control de procesos.

ALIMENTARIA LISBOA: NUEVO SALÓN DEDICADO A LOS VINOS

Alimentaria Lisboa 2009 abrirá sus puertas los próximos días 19 al 22 de abril en la que será ya la décima edición de esta feria de alimentación y bebidas, líder en Portugal y cuarta entre los salones europeos de alimentación y bebidas. Se prevé una asistencia de 38.000 visitantes, 1.000 expositores, 2.000 marcas y 48 países representados. En esta ocasión sobresale como novedad la incorporación de un salón exclusivo para vinos, Intervin. Otros salones se ocuparán de las diferentes áreas de la industria alimentaria: Multiproducto, Expobebidas, Participaciones agrupadas e internacionales, Deliexpo, Congelexpo, Mundidolce e Inter carne. Por su parte, el salón Tecnoalimentaria exhibirá maquinaria, equipos y tecnología para la industria alimentaria y sus procesos de envase, embalaje, logística y transporte. Cubrirá todas las necesidades tecnológicas presentes en la cadena alimentaria, desde el ingrediente hasta el packaging, pasando por la manipulación, transformación, logística y distribución comercial. Finalmente, el espacio Innoval acogerá los últimos lanzamientos de la industria alimentaria.



Bureau Veritas, uno de los líderes del mercado mundial en la certificación de esquemas agroalimentarios y en la inspección de productos alimentarios

Bureau Veritas aporta un equipo técnico multidisciplinar y especialistas en los diferentes subsectores alimentarios y a lo largo de la cadena de suministro: de la granja a la mesa.

Algunos de nuestros productos y servicios en el sector agroalimentario son:

Producción primaria

- GLOBALGAP cultivos y acuicultura
- Fertilizantes
- Tesco Nature's Choice
- Agricultura Ecológica
- Esquemas privados: ej. "Las Patatas del Abuelo"
- Marca de Calidad "Crianza del Mar"
- Marca de Calidad "PescadeRías"
- DOP "Mexillón de Galicia"

Sector transformador

- ISO 22000: única Entidad acreditada por ENAC
- BRC Food
- BRC Packaging
- BRC Storage & Distribution
- IFS Food
- IFS Logística
- Vinos de la Tierra: Castilla, Castilla y León, Viñedos de España, Cádiz, Ribera del Queiles
- Etiquetado Facultativo de Vacuno
- Certificación de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sector restauración

- Sistemas de inspección APPCC, calidad de producto, calidad percibida por el cliente (cliente misterioso), valoraciones de etiquetado, valoraciones nutricionales y de menús

Sector Gran Distribución

- Sistemas integrales de homologación y seguimiento de proveedores
- Inspección de productos en plataformas logísticas
- Inspección en hipermercados, supermercados y plataformas logísticas: seguridad alimentaria y APPCC, diseño higiénico de infraestructuras, sistemas de gestión de calidad, sistemas de aprovisionamiento logístico, calidad percibida por el cliente ...
- Certificación ISO 9001 / 14001 / 22000 / SA 8000 en supermercados, hipermercados, plataformas, centrales de compra
- Creación de fichas técnicas, pliegos de condiciones, Sistemas de Gestión de Crisis, validación de etiquetado de productos, analíticas de productos ...



Move Forward with Confidence

Dpto. Agroalimentario 912 702 200 • info@bureauveritas.es • www.BureauVeritas.es



productos de limpieza y desinfección, e instrumentos para industrias y laboratorios.

2) Personal técnico, profesores y estudiantes de la UAB (licenciaturas de Ciencia y tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biología, Ciencias ambientales, y Traducción e interpretación; tercer ciclo; y Departamentos de Ciència animal i dels aliments, de Química, y de Genètica i de Microbiologia) y otras instituciones, como la Universidad de Zaragoza, la Universidad Pública de Navarra (Pamplona), la Universidad Politécnica de Valencia, la Universidad Politécnica de Cartagena, la University of Food Technologies (Plovdiv, Bulgaria), la Moscow State University of Food Production (Rusia), la Universidade Técnica de Lisboa (Portugal), y la Universidad de los Andes (Mérida, Venezuela).

3) Otros centros de investigación: la Unitat de Remugants - UAB y el Àrea de Postcollita - Universitat de Lleida, ambos del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA); el Centre de Recerca en Agrigenòmica (CRAG; Barcelona), del Consorci CSIC-IRTA-UAB; el Veterinary Research Institute (Brno, Chequia); el Institute for Food Microbiology (Nesher, Israel); y la Fundación Instituto de Estudios Avanzados (IDEA; Baruta, Venezuela).

4) Administración: el Central Institute of the Bundeswehr Medical Service (Instituto Central del Servicio Médico del Ejército; Kronshagen, Alemania).

También estuvieron presentes la Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), entidad colaboradora con el workshop MRAMA, y EyPASA - Revista Alimentaria, publicación oficial del workshop.

Durante tres días, se realizaron unas sesiones prácticas en el laboratorio, en las que se trabajó con algunos aparatos y los productos más innovadores dentro del campo de los métodos rápidos y la automatización. Se organizaron otras actividades: talleres sobre Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet, a cargo de la Sra. Montse Vila Brugalla (SAICA Entitat de Control SL, Barcelona), y sobre Separación inmunomagnética de Escherichia coli O157:H7; y visitas a una empresa de biología molecular, para Aplicaciones de la PCR en tiempo real. También hubo una mesa redonda, con el Dr. Fung, otros ponentes, profesionales de empresas de microbiología y laboratorios de análisis, moderada por el Dr. José Juan Rodríguez Jerez, director del Observatorio de la seguridad alimentaria de la UAB y profesor de nuestro Departamento. La mesa redonda fue sobre la instrumentación en microbiología de los alimentos, las tendencias del mercado mundial y otros temas de actualidad del sector, y las diversas ponencias del workshop.

El VIII workshop MRAMA se celebrará del 24 al 27 de noviembre de 2009.

Detección de patógenos alimentarios

mediante PCR a tiempo real

Las ventajas de
la tecnología

ADIAFOOD



**¡Liberar sus productos
en menos de 24 h!**

2 h 30 tras el enriquecimiento

**Listo para usar,
robusto y automatizado**

Aplicación Inmediata

**Cadencia analítica
flexible**

de 1 a 88 muestras/PCR



**Posibilidad de detección simultánea
de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en
menos de 24 horas con simplicidad y fiabilidad.**

AES 
CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company
www.aeschemunex.com
info@aeschemunex.es

GRAN ACOGIDA DE LA CUARTA EDICIÓN DE LOGISTRACK'08

El pasado 12 de noviembre, IDtrack llevó a cabo el seminario dedicado a la logística, LOGIStack'08, en el que los actores principales del sector se dieron cita e intercambiaron opiniones y experiencias, convirtiendo la cuarta edición del evento en un gran éxito con ponencias de alto nivel.

La jornada estuvo, en esta ocasión, centrada en la industria alimentaria y tuvo lugar coincidiendo con la primera edición de la feria Logitrans (organizada por Ifema y Planeer Reed). Una jornada en la que los profesionales del sector tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano qué está sucediendo en la industria, y conocieron las respuestas a preguntas como cómo realizan la logística importantes empresas de alimentación, cuáles son las tecnologías más utilizadas y su funcionamiento, cómo cumplir las normativas vigentes de seguridad alimentaria o cuál es el futuro de la industria.

LOGIStack'08 acogió a cerca de un centenar de profesionales que fueron testigos de las ponencias de alto nivel, que dieron las claves sobre todo lo que sucede actualmente en el mundo de la logística.

Casos prácticos

Importantes empresas alimentarias como Sunny Delight, Ardo, Dulcesol o Copesco Sefrisa explicaron sus casos prácticos, dando las claves logísticas de su éxito y exponiendo sus propias experiencias en las tareas diarias, desde la fabricación del producto, hasta la llegada de éste al punto de venta.

El importante retailer Eroski expuso de manera práctica el despliegue que ha llevado a cabo (junto a su partner tecnológico PSION Teklogix) la compañía de picking por voz y las ventajas que les ha supuesto este paso.

Por su parte, relevantes compañías proveedoras de soluciones logísticas como Alfaland, que centró su ponencia en las soluciones E2E (End to End), Oracle, que explicó el funcio-

namiento de su herramienta Oracle Sales Management, Palletways, que mostró cómo se realiza la distribución express de mercancía paletizada, o ITENE, que explicó el uso de la tecnología RFID en la cadena de frío, mostraron a los asistentes diferentes herramientas y soluciones técnicas para hacer que las labores logísticas sean más sencillas, más eficaces, y, por supuesto, más rentables, explicando su funcionamiento y diversas implementaciones reales.

Las tecnologías de identificación, como la RFID o la tecnología de identificación por medio de la voz, también tuvieron su protagonismo al ser parte de los diferentes procesos logísticos de diversas empresas.

Durante la jornada, además, los patrocinadores del seminario, Oracle, Alfaland, Psion Teklogix y Toshiba, expusieron sus soluciones logísticas en stands, junto con los colaboradores del evento Main Memory y la revista Alimentaria, ofreciendo su ayuda y solventando las dudas de los asistentes al evento.

La suma de los principales profesionales del sector, las empresas tecnológicas más relevantes, las ponencias de alto nivel, y la manera eminentemente práctica de enfocar las exposiciones, dieron como resultado una jornada inolvidable y realmente interesante, en la que se mostraron cada una de las partes integrantes que forman en su conjunto las tareas logísticas diarias que todas las empresas llevan a cabo, y los secretos para hacer que estas tareas sean cada vez más eficientes y rentables.

Para todos aquellos que no pudieron asistir físicamente al seminario, o para los que sí asistieron y quieren repetir la experiencia, IDtrack ha colgado en su canal interactivo IDtrack TV (www.idtrack.tv) todas las ponencias para poder visionar todo lo que aconteció, junto con diferentes resúmenes de todos los temas que se trataron, además de interesantes entrevistas con diferentes protagonistas de la jornada.

Calaf
nuances 
Soluciones con gusto



Especialistas en aromas para la industria alimentaria

Culinarios
Productos Cárnicos
Snacks
Horneados
Conservas
Helados y productos lácteos
Confitería
Bebidas

Tel. +34 938 680 900
mail@calafnuances.com
www.calafnuances.com

ESPAÑA Y CHINA COLABORAN PARA UNA MEJOR RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS QUE AMENACEN A LA SALUD PÚBLICA

El pasado día 1 de diciembre, España y China, a través del ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria, y Wang Yong, ministro de AQSIQ, Administración General Estatal de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China, suscribieron un acuerdo para fortalecer los intercambios de información sobre epidemias y enfermedades contagiosas en los puntos de entrada y fronterizos de cada país. La iniciativa pretende una mejor respuesta ante situaciones de emergencia que pongan en peligro la salud pública, procurando una colaboración directa e inmediata en la adopción de medidas urgentes de cuarentena sanitaria destinadas a prevenir la propagación de la epidemia en cuestión.

Control de los puntos de propagación

Los departamentos de cuarentena sanitaria de ambos firmantes fortalecerán:

- Los intercambios y la cooperación en este campo aplicando medidas para la prevención y el control de los vectores en los puntos de entrada y la propagación de las enfermedades contagiosas, como el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS), la gripe aviaria y las zoonosis, entre otros.
- La supervisión sanitaria de los medios de transporte de entrada y



salida, tales como aviones y barcos, contenedores y cargas, procediendo a la aplicación de medidas sanitarias que eviten la propagación internacional de vectores de las enfermedades contagiosas, como ratas, mosquitos, cucarachas, etc.

Entre las medidas, se prevén posibilidades tan concretas como la detección de viajeros sospechosos de padecer una enfermedad contagiosa, aunque no peligrosa para la salud pública. En caso necesario, se comunicará al departamento de cuarentena sanitaria la información relativa a la enfermedad de dicho viajero sin interrumpir la culminación del viaje proyectado.

Cada uno de los firmantes proporcionará a la otra parte los modelos de los certificados de cuarentena sanitaria que expida, cuando sean diferentes de los establecidos en el Reglamento Sanitario Internacional.

Se consensuarán las medidas sanitarias relativas a la vacunación y a otros aspectos relacionados con la patología del viajero, así como la informa-

ción preventiva pertinente para quienes realizan desplazamientos a zonas de riesgo sanitario.

Además, ambas partes desean cerrar con este acuerdo un firme compromiso para iniciar proyectos de investigación conjunta en salud pública sobre patologías que pueden afectar al viajero internacional en el ámbito de las enfermedades emergentes, protección de los transportes en fronteras y desarrollo de equipos de diagnóstico rápido en fronteras.

El Reglamento Sanitario Internacional 2005, que sirve de marco de actuación, contribuirá significativamente a mejorar la seguridad internacional en salud pública, puesto que facilita un nuevo entorno para coordinar la gestión de las emergencias de salud pública de importancia internacional, y permitirá reforzar la capacidad de todos los países para detectar, evaluar y notificar las amenazas a la salud pública y responder a ellas.

El acuerdo tiene una duración de dos años y puede renovarse por periodos adicionales sucesivos de un año.

NUEVAS OPINIONES DE EFSA SOBRE SOLICITUDES DE ALEGACIONES SALUDABLES

El panel sobre productos dietéticos, nutrición y alergias de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sigue adoptando opiniones en relación a las solicitudes de declaraciones saludables relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y el desarrollo y salud de los niños, según el artículo 14 del Reglamento (CE) Nº 1924/2006 de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. También se han publicado opiniones sobre solicitudes de declaraciones saludables distintas a las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, que estén basadas en pruebas científicas recientemente obtenidas y/o que incluyan una solicitud de protección de los datos sujetos a derechos de propiedad industrial (artículo 13.5). Las opiniones científicas, que pueden consultarse en la página web de EFSA, describen las conclusiones de la evaluación del panel de expertos sobre la sustentación científica que apoya a las solicitudes, y servirán de base a la Comisión Europea y a los Estados Miembros para la posible autorización de dichas declaraciones saludables.

LA ASISTENCIA A HiE 2008 (HEALTH INGREDIENTS EUROPE) CRECE UN 7% RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

La feria dedicada a los ingredientes saludables, HiE 2008 (Health Ingredients Europe), celebrada junto con NiE (Natural Ingredients Europe), centrada en los ingredientes naturales, cerró sus puertas el pasado 6 de noviembre con un balance de 7.400 asistentes (datos no oficiales), lo que supone un crecimiento del 7% respecto a la edición anterior. Los visitantes procedían de 92 países de seis continentes. Los países con principal representación fueron Francia (32%), Alemania (9%), Holanda (7%), Reino Unido (7%) y España (6%).

En cuanto al cargo de los visitantes fue, en primer lugar, director con personal en un 22%, seguido de director sin personal en un 17% y CEO/COO/Presidente en un 10%.

Las responsabilidades fueron, en un 29%, Marketing y ventas, en un 22%, I+D y en un 12%, Dirección General. Finalmente, las compañías visitantes fueron, fundamentalmente, fabricantes (46%), distribuidores (23%) y consultores (8%).

Estos datos no son oficiales, ya que HiE y NiE son auditadas independientemente por ABC y la auditoría se encuentra actualmente en proceso. Una auditoría ABC es una verificación independiente de una declaración de asistencia. Los auditores de ABC seleccionan y verifican aleatoriamente la lista de asistencia de las ferias para asegurar que las estadísticas de asistencia son precisas. HiE y NiE son las únicas ferias industriales que se someten a esta rigurosa y objetiva verificación de procesos.

Estos datos confirman a Hi y Ni como los eventos globales para los mercados de los ingredientes saludables y naturales. Este año se trataba de la quinta edición de este evento, y tuvo lugar del 4 al 6 de noviembre, en el recinto ferial Paris-Nord Villepinte (Francia).

En cuanto al espacio expositivo, se logró una ocupación de 8.500 metros cuadrados con más de 500 expositores, un nivel récord para un evento de

la industria de ingredientes naturales y saludables.

Las compañías expositoras mostraron sus novedades más recientes en temas como "Control de peso", "Nutrición infantil", "Productos deportivos", "Belleza desde el interior", "Reducción del estrés", "Anti-envejecimiento" y "Salud oral".

"La calidad de los contactos ha sido extremadamente buena", afirma Andrew Stacey, de eminate Limited, uno de los numerosos expositores que ya han asegurado su espacio para la próxima edición de HiE, que tendrá lugar en 2010 en Madrid. Por su parte, la próxima edición de Natural Ingredients está prevista para 2009, junto con Food Ingredients Europe, en Frankfurt (Alemania).

Programa de conferencias

Respecto al programa de conferencias, más de 250 delegados asistieron a las conferencias, reunidas en cinco epígrafes: "Panorama Legal y Regulatorio", "Oportunidades de Mercado Dirigidas al Consumidor e Innovación de Producto", "Tendencias Saludables a través de las Categorías de Alimentos y Bebidas", estos tres temas dentro de Health Ingredients, y "De artificial a natural" y "Aplicaciones Naturales Ampliadas", correspondientes a Natural Ingredients. Los ponentes procedían de compañías como The Hershey Company, Unilever, Heinz, GSK, así como de la Comisión Europea.

Health Ingredients Awards

Durante la feria, se dieron a conocer los ganadores de los Health Ingredients Awards, que premian a la mejor innovación presentada.

La medalla de oro correspondió a TensGuard, de DSM, una forma natural de ayudar a controlar la presión sanguínea. "Estamos encantados de haber ganado", afirmó Luc van der Heyden, director de negocio de Salud Cardiovascular de DSM. "Ha sido un verdadero trabajo de equipo, recu-



riendo a la experiencia de ciencia, marketing y regulatorio".

La medalla de plata fue para Kemin Health Europe por su extracto de patata Slendesta. "Este premio reconoce el esfuerzo que hemos puesto en desarrollar un producto que está científicamente probado y ofrece a los consumidores una señal de nuestro compromiso en desarrollar productos de alta calidad, efectivos y seguros", expresó Samanta Maci, directora del servicio técnico de Kemin.

Finalmente, el ingrediente antioxidante AlgaTrium de Brudy Technology recibió la medalla de bronce. "Éste es un apoyo muy grande para nuestro producto", aseguró Ángeles de Broro, directora de comunicación. "Somos una compañía de tecnología y hemos estado trabajando en esto durante ocho años, ahora tenemos la ocasión de ir al mercado con ello".

En las páginas siguientes se presentan los productos premiados, así como varias novedades más presentadas en HiE 2008.

Greg Cherry, Director de HiE y NiE, apunta: "El principal feedback que hemos recibido de nuestros expositores ha sido la alta calidad de los visitantes al evento. Por tanto, no es sorprendente que ya haya prereservas para el 82% de los metros cuadrados de 2008 para nuestra feria de 2010 en Madrid. El apetito por los ingredientes saludables y naturales está en auge a pesar de las presiones de la recesión, y en base a estas expectativas continuaremos haciéndolo de este modo".

VINITECH 2008: SALÓN INTERNACIONAL DE LAS TÉCNICAS VITIVINÍCOLAS

Los días 2 al 4 de diciembre, Burdeos acogió una nueva edición del certamen Vinitech, el Salón Internacional de las Técnicas Vitivinícolas. La gran cita internacional vitivinícola del 2008, la decimosexta edición de Vinitech Bordeaux cerró sus puertas en un ambiente de satisfacción. "Teníamos ciertas dudas en cuanto al número de visitantes que iba a acudir al salón, dada la coyuntura actual. Sin embargo, hemos cerrado la edición tremendamente satisfechos ante tal movilización en tiempos difíciles", ha manifestado François-Bernard Martin, Director General de Vinitech. Más de 39.000 personas visitaron la feria, de las cuales, el 15% procedían del extranjero. De este modo, el certamen francés reafirma su internacionalización. España aporta el mayor número de visitantes extranjeros, seguido de Italia, Portugal, Alemania, Suiza, Estados Unidos y Reino Unido, aunque en esta edición han acudido también visitantes brasileños, argentinos, uruguayos, venezolanos y chilenos. De Europa del Este, cabe destacar la fuerte presencia de visitantes procedentes de Rumanía, Bulgaria, Serbia y Croacia.

Un balance comercial positivo

En materia de Viticultura, el regreso de algunos expositores permitió a Vinitech presentar una oferta exhaustiva que no dejó indiferentes a los visitantes. La necesidad de renovación de la maquinaria quedó patente para los constructores que presentaban sus últimas innovaciones en sus stands.

En el espacio Acondicionamiento y lanzamiento en el mercado los expositores han confirmado un buen balance comercial. Se propiciaron importantes contactos y los viticultores tienen previstas grandes inversiones para 2009.

El espacio Vinícola también tiene razones para alegrarse: firmas de contratos, toma de contactos y número de visitas recibidas superaron las

previsiones iniciales.

Una feria de la innovación

Un estudio realizado por OpinionWay para el salón Vinitech, titulado "El vino, ¿un oficio con futuro?", acerca de la percepción del mercado vitivinícola y su evolución, indica que la innovación tecnológica y las nuevas preocupaciones medioambientales representan para los viticultores los dos trampolines de desarrollo. Hoy en día, los viticultores se encuentran, en su gran mayoría, a la búsqueda de novedades, tanto a nivel de comercialización (88%), como del cuidado de la viña (87%) o, incluso, del packaging (81%).

Todas las técnicas y competencias, tanto vitícolas como vinícolas se han mostrado durante los tres días de duración del certamen. El salón ha ocupado los tres pabellones del Parque de Exposiciones de Burdeos, organizados alrededor de los grandes sectores que representan los diferentes modos de producción: el vinícola (43% de la superficie total), el vitícola (30%) y el envasado y puesta en el mercado (27%). En total, han sido 80.000 metros cuadrados de exposición, que han acogido a 1.000 marcas.

Foro de las ideas

Por segunda vez consecutiva, el salón ha propuesto su Foro de las Ideas, un espacio para conferencias y talleres cuya vocación es compartir competencias, experiencias y planteamientos entre todos los protagonistas del sector.

Las conferencias, talleres y foros de experiencias propuestos en este espacio han tratado en detalle temas referentes a la innovación tecnológica en viticultura o en vinicultura, co-



mo la teledetección, que permite cartografiar la variabilidad intraparcera de los viñedos, el control del oxígeno en los vinos o las nuevas herramientas de detección y prevención de los defectos.

El desarrollo sostenible ha sido otra de las estrellas del salón. Un total de 17 conferencias y talleres han estado dedicados a este tema.

Un recorrido por la innovación: viticultura

El estudio elaborado por OpinionWay indica que el sector de viticultura francesa podría mejorar apoyándose en las palancas de la innovación tecnológica y del nuevo entorno medioambiental.

Estas innovaciones han podido verse en el espacio Vitilnova. Ubicado en un lateral del Pabellón 1 y extendiéndose hasta el Pabellón 3, se ha podido ver un gran escaparate de herramientas y equipamientos agrícolas. Se ha hecho especial hincapié en las cepas y en la recogida, ya que



BINADORA INTERCEPA NEUMÁTICA CON REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE PROFUNDIDAD, TROFEO ORO DE INNOVACIÓN

La empresa Souslikoff ha logrado el Trofeo de Oro en los Premios a la Innovación de Vinitex gracias a la Binadora Intercepa automática con regulación automática de profundidad.

La utilización del aire elimina, por una parte, los riesgos de polución ligados al dispositivo de retirada y permite, asimismo, al operador trabajar con seguridad y sin riesgo de quemaduras. La compresibilidad del aire da ligereza a la herramienta y una zona de reglaje importante. El control de la profundidad se realiza por medida del esfuerzo de tracción por intermediación de indica-

dores de nivel de tensión. La información es transmitida a un autómatas que gestiona el mantenimiento de la herramienta a una profundidad constante por pilotaje de elevadores eléctricos. La herramienta permite también una gestión automatizada para el trabajo sobre terrenos inclinados.

“Esta herramienta está dotada de una doble función: una asistencia neumática al trabajo “intercepas” y un control del esfuerzo independiente de los dos lados, que permite trabajar inclinado. Esto constituye un progreso significativo”, ha asegurado Bernard Hébrard, Consejero Tecnológico de Vinitex.

Equipo para el ajuste de gases disueltos mediante membrana hidrófoba

Inoxpa France ha logrado una citación especial del jurado de Vinitex por su equipo para el ajuste de los gases disueltos a través de una membrana hidrófoba.

El equipo permite ajustar los gases disueltos, vía membrana hidrófoba, por un interruptor membranario.

El proceso puede funcionar en sobrepresión o depresión, lo que permite efectuar una carbonatación, una descarbonatación y/o una desoxigenación.

Se trata de un proceso muy innovador para la industria enológica. El jurado de Vinitex lo ha calificado como “una herramienta de precisión muy interesante”.

Hispack & Bta.
Packaging & Tecnologías de la Alimentación

ACREDÍTESE EN www.hispack.com

**EL MEJOR PACKAGING
MARCA LA DIFERENCIA**

Fira Barcelona

**Recinto Gran Via
11-15 Mayo 2009**

Todas las soluciones para todos los sectores.

Aproveche todo el potencial de la convocatoria conjunta de dos grandes salones, Hispack & Bta. La mayor plataforma internacional del packaging. Su acceso directo a todas las novedades del mercado. En Fira de Barcelona, el primer recinto ferial de España.

Hispack
2009

SALÓN INTERNACIONAL DEL EMBALAJE

www.hispack.com

AG graphispac
asociación

Aerolínea Oficial
clickair
vuela inteligente

MÓDULO DE SEGUIMIENTO DE LOTES NÓMADAS DE NEOTIC

Neotic ha logrado un Trofeo de Bronce por su producto Agreo Vins, un módulo de seguimiento de Lotes Nómadas. Se trata de una nueva herramienta de consulta que funciona en tiempo real. Esta herramienta permite verificar los números de lote y de toma de datos directamente a pie de bodega. Esta dirigido a múltiples usuarios, como por ejemplo a los comerciantes que pueden así disponer, a tiempo real, de informaciones relativas a los lotes que están probando.

Asimismo, es compatible con todo tipo de conexiones inalámbricas (wi-fi, teléfonos 3G), lo que permite poner en línea con una base de datos a distancia, una ventaja económica tanto si los usuarios se encuentran en la bodega de la propiedad como en otras bodegas asociadas. Asociado a un lector de código de barras, esta herramienta permite asegurar la identidad de las bodegas durante algunas operaciones, como degustaciones, así como anotar directamente en la bases de datos las informaciones.

Varilla para medir permanentemente el nivel de vino en barrica

Vivelys ha presentado en ViniTech la Bonde Inteligente, una varilla que indica permanentemente el nivel de vino en la barrica. Durante la crianza de los vinos en barricas o depósitos con el tapón en la parte superior, los huecos, contactos con el aire, etc., varían de uno a otro. Esta varilla presentada por Vivelys dispone de un indicador de nivel del vino y de la superficie de contacto vino/aire en la barrica. Simple y poco costoso, es una herramienta de vigilancia muy interesante en este tipo de crianza de vinos.

REGULACIÓN DE FUNGICIDAS POR ANÁLISIS DE LA BIOMASA, DE AVIDOR HIGH TECH

Avidor High Tech ha logrado un Trofeo de Bronce en ViniTech por su producto Greenseeker RT220, para la regulación de los fungicidas por análisis de la biomasa.

En los tratamientos fitosanitarios, este sistema tiene como objetivo una adaptación de la cantidad de fungicida aplicado sobre la viña a la biomasa de los tocones (parte del tronco de un árbol que queda unida a la raíz cuando lo cortan por el pie). Acoplado sobre un tractor, equipado de un GPS, el Greenseeker evalúa, con ayuda de captadores ópticos, el desarrollo de la biomasa y de su va-

riabilidad; proporciona una cartografía de la biomasa traducida por un indicador. El modelo RT220 dispone, además, de una interfaz que maneja un controlador de rendimiento equipado de un pulverizador. Se pretende regular en tiempo real el rendimiento del aparato en función del indicador de biomasa, para obtener como resultado un mejor control de las cantidades de fungicida utilizadas. El sistema y su herramienta de cálculo pueden adaptarse a diferentes GPS y controladores de rendimiento existentes en el mercado, lo que resulta ser una ventaja importante.

Envasado en Atmósfera Modificada

- Nueva oficina en Barcelona

La llave para Envasar Alimentos Frescos

Cada día más, el consumidor demanda alimentos frescos y envasados de forma que sus propiedades se preserven el mayor tiempo posible. Con el envasado en atmósfera modificada, la industria alimentaria puede satisfacer estas necesidades del consumidor.

PBI-Dansensor, con sus equipos para el Análisis de O₂ y CO₂, Detectores de Fugas y Control de Permeabilidad, aporta las soluciones adecuadas a la industria para Envasar en Atmósfera Modificada y la garantía de un experto líder mundial en la materia.

Para ofrecer una mejor atención a nuestros clientes en España, hemos creado la nueva delegación en Barcelona, desde donde daremos servicio a toda la península.

 **PBI Dansensor**
EXPERTS IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

PBI-Dansensor España S.L. · Dr.Roux 123 · 08017 Barcelona · Tel.: + 34 93 2052286 · info-es@pbi-dansensor.com · www.pbi-dansensor.es



Los productos envasados en MAP se conservan por más tiempo



Control de calidad de un envase MAP con un CheckMate II

SYRUS®: EQUIPO PARA EL CONTROL DE HIGROMETRÍA

Michael Paetzold ha presentado en Vinitex Syrus®, un equipo para el control de higrometría en bodega, que le ha valido una citación especial del jurado de Innovación.

El control de la humedad es importante en una bodega, sobre todo en la sala de barricas. Este dispositivo forma pequeñas gotitas por ultrasonidos que se difunden por un flujo lumínico. Se somete a una medida higrométrica para la regulación automática sin estancamiento de agua. La puesta en marcha de un equipo Syrus permite obtener una higrome-

tría óptima en la bodega (80%) y, al mismo tiempo, influye positivamente en la percepción gustativa del vino.

Entre las ventajas que ofrece destacan:

- No provoca trazas de humedad y no genera polución en la atmósfera.
- Está equipado de un automatismo de regulación.
- Es silencioso.
- Es un aparato discreto, con un diseño cuidado.
- Permite economizar energía para el mantenimiento de las temperaturas.

Intelli'oeno-Partec: método para el recuento rápido de Brettanomyces

También con una citación especial del jurado de Vinitex ha sido distinguida la empresa Intelli'oeno-Partec, por Cyflow Oenolyser, un método para el recuento rápido de los Brettanomyces en los vinos. Cyflow Oenolyser y el kit Oenoyeast permiten el recuento rápido de la población de levaduras en el vino, así como verificar el estado de viabilidad de una levadura de trasiego o de levaduras para la fermentación alcohólica. La facilidad y rapidez de uso son muy interesantes.

O-I presenta la botella Bordelaise de 25 cl de bajo coste

La compañía suiza O-I ha logrado una citación especial del jurado por su botella Bordelaise de 255 cl "low cost". Se trata de una botella Bordelaise, de vidrio, ligera y de bajo coste, destinada al embotellado de vinos de gama baja.

Con un ligero peso de 160 gramos, representa una alternativa al PET y PVC y al cartón, ya que permite embotellar vinos de gama baja con un coste similar que con este material y las ventajas que conlleva: duración, seguridad alimentaria y, sobre todo, el hecho de que sea el material preferido por los consumidores para el consumo de vino. "Se logra una reducción de costes del orden del 20%", ha asegurado Bernard Hébrand, Consejero Tecnológico de Vinitex. Además, conlleva la ventaja de ser completamente reciclable, lo que la hace respetuosa con el medio ambiente. En este sentido, sus responsables destacan también que, al ser más ligera, se logra una reducción del uso de carburantes para su transporte y una reducción de la energía necesaria para su fabricación, ya que la cantidad de vidrio se ha reducido de manera importante.

Control de residuos en pescado y marisco



Neogen ofrece la gama más completa de kits para el análisis de toxinas y antibióticos en pescado y marisco en un tiempo de análisis de entre 5 y 20 minutos.

Histamina

Sulfitos

Cloramphenicol

Distribuido por: Nirco, s.l.
 www.nirco.com • nirco@nirco.com • Tel: +34 93 718 08 08
 Tuna can photo by Tanja Sund

NEOGEN
Europe Ltd

NUEVAS TECNOLOGÍAS EN TRAZABILIDAD, ENVASADO Y PROCESOS PARA UN SECTOR PESQUERO MÁS SEGURO Y COMPETITIVO

España es un país eminentemente marítimo en el que, desde tiempos inmemoriales, los productos pesqueros son un aporte fundamental de proteínas a la dieta alimenticia. La actividad pesquera ha sido, por tanto, una actividad tradicional que se ha desarrollado con el devenir de los tiempos, siendo actualmente una de las más importantes dentro de la Unión Europea. La acuicultura representa el 33% del valor total de la producción pesquera de la UE y continúa desarrollando un papel muy relevante para paliar el problema del agotamiento de los recursos pesqueros.

El sector de la pesca soporta desde hace ya décadas una crisis estrechamente ligada al agotamiento de los recursos pesqueros accesibles, lo cual se explica por un conjunto de factores como la nacionalización del mar a partir de los años 60, el desarrollo de las flotas pesqueras de los países en vías de desarrollo, las dificultades de acceso a caladeros de terceros países y el agotamiento de caladeros nacionales. Ante la situación de agotamiento de los recursos pesqueros, se exige desarrollar e introducir innovaciones tecnológicas impulsoras de la sostenibilidad de la pesca, junto con otras medidas de fomento de relaciones internacionales pesqueras complementarias a las de innovación.

Además, la creciente preocupación de los consumidores por la seguridad alimentaria ha inducido una demanda orientada hacia técnicas cada vez menos intensivas y más basadas en métodos naturales de producción que puedan garantizar al consumidor la calidad y, esencialmente, la idoneidad para la salud de los productos de la pesca.

El mercado pesquero en España

Según datos de Mercasa, las capturas de la pesca marítima de la flota pesquera española llegan hasta las 780.000 toneladas, por un valor que ronda los 1.650 millones de euros, mientras que las producciones acuícolas alcanzan alrededor de 230.000 toneladas, con un valor que ronda los 440 millones de euros. La tendencia de los últimos años señala un descenso



continuado de las capturas marítimas, a la vez que se incrementan las producciones provenientes de la acuicultura. La plataforma pesquera española, a pesar de su riqueza, es muy estrecha y cada vez presenta unas producciones menores. Esto ha hecho, por una parte, que la flota pesquera deba buscar caladeros cada vez más lejanos, así como también que hayan aumentado las importaciones de una manera notable. Casi un tercio del pescado consumido en nuestro país es en la actualidad importado.

Alrededor de la mitad de las capturas de la flota pesquera española se comercializan en fresco, mientras que algo menos del 50% lo hace como pescado congelado. El 1% restante constituye el porcentaje que corresponde al pescado salado. Los pescados azules aparecen como las capturas más importantes de nuestra flota pesquera, con un 57%

del total. Los atunes, con el 35% de todas las producciones marinas, son la especie más abundante. A continuación aparecen los pescados de fondo, que representan algo más del 24%. Dentro de ese grupo, las especies más importantes son las merluzas (5,7% del total de capturas) y los peces planos (4,1%). A mucha distancia aparecen los moluscos (6%), básicamente cefalópodos, y los crustáceos (2,6%). Las producciones marinas constituyen el 90% de todas las producciones acuícolas de nuestro país, y dentro de éstas son los mejillones la principal partida, con unas 260.000 toneladas, manteniéndose más o menos estables durante los últimos tiempos. En el caso de la acuicultura continental son las truchas arcoiris la producción más importante. El consumo medio de productos de la pesca en España es de 36,7 kilos por persona y año.

El pescado, un producto saludable

Los pescados aportan entre un 18-20% de proteínas de alto valor biológico y son una importante fuente de vitaminas del grupo B, especialmente B1 y B2. El pescado azul, además, aporta vitaminas liposolubles A y D.

Asimismo, presenta bajo aporte de ácidos grasos saturados y omega 6, y alto aporte de ácidos grasos insaturados (omega 3 y oleico); es rico en yodo, fósforo, potasio, magnesio y calcio (solo si se consume con espaldas); contiene escaso tejido conjuntivo, lo que le confiere mayor digestibilidad; y su contenido en grasa es muy variable, entre un 1 y 13%.

Los pescados azules (arenque, caballa, sardina, salmón, trucha, atún) presentan mayor contenido graso que los pescados magros o blancos (merluza, bacalao). La grasa del pescado es rica en ácidos grasos poliinsaturados omega 3, que ayudan a prevenir las enfermedades cardiovasculares.

El consumo moderado de pescado puede reducir el riesgo de padecer desórdenes mentales

El consumo habitual de pescado como fuente principal de ácidos grasos omega-3 puede ofrecer protección frente a los desórdenes neuropsiquiátricos, según un estudio de Universidad de Navarra enmarcado dentro del proyecto SUN. Concretamente, revela que las personas que al menos lo ingieren moderadamente reducen en más de un 30% el riesgo de padecerlos.

"Hasta ahora se conocían los beneficios de este alimento para pacientes

con patologías coronarias o con niveles altos de triglicéridos. Algunas investigaciones actuales han evaluado su papel para el funcionamiento adecuado del sistema nervioso y para patologías psiquiátricas como los trastornos de ansiedad, desórdenes bipolares o depresión", apunta Miguel Ángel Martínez González, uno de los responsables de la investigación junto con los profesores de la Facultad de Medicina Francisca Lahortiga, Felipe Ortuño y Almudena Sánchez-Villegas. Los autores, de los departamentos de Psiquiatría de la Universidad de Navarra y de Medicina Preventiva y Salud Pública del campus pamplonés y de la Universidad de Las Palmas, llevaron a cabo un seguimiento de 7.903 licenciados universitarios a lo largo de dos años. Durante ese periodo, se detectaron 173 casos nuevos de depresión y 335 cuadros médicamente diagnosticados de trastornos de ansiedad.

El estudio explica la relación inversa entre el pescado y el riesgo de padecer trastornos mentales a través de algunos mecanismos biológicos: los ácidos grasos omega-3 se encuentran presentes en el sistema nervioso central e intervienen en procesos relacionados con la comunicación interneuronal y el impulso nervioso.

Por otro lado, durante el análisis se observó también que así como los niveles moderados reducían el riesgo, en cambio, un consumo muy alto de estos alimentos, junto con un incremento en la ingesta durante el seguimiento se asociaban con una mayor probabilidad de sufrir depresión. "Una posible causa -apunta el Dr. Martínez

González- reside en el mercurio presente en el pescado, que puede provocar un daño neurológico. Hay evidencias de que los componentes de esta sustancia tienen efectos negativos en Alzheimer, pérdida de memoria, autismo o depresión".

No obstante, añadió que esta hipótesis "requiere confirmación y futuros trabajos", y no descarta otros motivos: "Las personas con un desorden mental que estén en fase subclínica al principio del estudio pero sin haber recibido todavía un diagnóstico de depresión o ansiedad pueden haber aumentado la ingesta de pescado porque la alteración en su comportamiento les haya hecho cambiar sus hábitos alimentarios".

Importancia de la innovación tecnológica en el sector pesquero

La necesidad de incrementar la vida útil de los productos transformados con la menor alteración de su calidad, mejorar el envasado y disponer de métodos de control rápidos y eficaces, marcan la tendencia de la investigación y desarrollo en el sector de transformación de la pesca.

El sector pesquero no escapa a las nuevas demandas de los consumidores, que exigen alimentos seguros y saludables, marcas comerciales fuertes, alimentos funcionales, alimentos naturales y de calidad, así como productos cómodos y de fácil preparación. Cuenta con una ventaja y es que existe la percepción en el consumidor de que se debería consumir más pescado. En las recomendaciones dietéticas de médicos y nutricionistas, el

BOLUDA LINES conecta África y Canarias con las siguientes líneas de transporte marítimo:

VERO B: LAS PALMAS - NOUADHIBOU - DAKAR - TENERIFE - LAS PALMAS

MACARENA B: LAS PALMAS - AGADIR - LAS PALMAS
TENERIFE - ARRECIFE - PTO. ROSARIO - LAS PALMAS

AFRICA B: LAS PALMAS - NOUAKCHOT - TENERIFE - LAS PALMAS

Y en conexión origen/destino con Península e Italia

1500 CONTENEDORES FRIGORÍFICOS DE 40 PIES

 **BOLUDA**
CORPORACIÓN MARÍTIMA

Av. de las Petrolíferas, s/n. Edificio Boluda.
35008 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
Telf. 928 21 88 00 Fax: 928 21 88 99
jsanso@boluda.com.es
www.boluda.com.es

comercialización de sistemas de envases para el sector alternativos a los actuales.

También se apostará por nuevos productos. El conocimiento de las características técnicas de las proteínas de diferentes especies infravaloradas, permitirá su manipulación técnica para la preparación de concentrados homogéneos alternativos a los surimis actuales. Asimismo, se conocerán con exactitud y detalle la relación entre constituyentes específicos encontrados en productos del mar y su efecto en determinadas enfermedades (cardiovasculares, oncológicas, óseas, etc.), lo que facilitará el desarrollo de productos funcionales en este sector.

La apuesta por el medio ambiente no escapa al sector pesquero. El desarrollo de métodos de valorización rentables de los actuales productos permitirá la utilización plena de las

distintas partes del pescado: pieles y espinas como fuente de colágenos, utilización en curtidos, aprovechamiento de vísceras como fuente de ensilados; caparazones y como fuentes de quitina, etc. Además, se diseñarán sistemas de depuración de aguas residuales con la integración de tecnologías como la microfiltración, ultrafiltración y electrocoagulación que permitirán la recuperación de proteínas para su aplicación posterior (hidrolizados, gelatinas, piensos, etc.) y la reutilización de las aguas en la industria. Finalmente, la aplicación de técnicas analíticas en la valoración de residuos de la industria del pescado permitirá detectar nuevas moléculas de interés para la industria farmacéutica y alimentaria desconocidas hasta el momento.

Vamos a conocer, a continuación, un poco más en profundidad, algunas de estas tendencias tecnológicas clave.

Tecnologías de conservación

Según el informe OPTI, dentro de las tecnologías de conservación destacan tres temas: la aplicación de diferentes tecnologías de conservación combinadas, que permitan obtener productos que conserven sus cualidades organolépticas y nutricionales, asegurando su salubridad; la generalización del uso de tecnologías como atmósferas modificadas, bioconservación o envases activos; y el aumento de platos preparados a partir de pescado, que incrementará de forma sustancial la utilización de la cocción al vacío como método de procesado y conservación. Los expertos han remarcado la importancia de referirse en la formulación de estos temas a las tecnologías de conservación emergentes más que a las tradicionalmente empleadas.

La gran variedad de productos de la pesca hace necesaria la investigación

MEMBERS OF MAREL FOOD SYSTEMS



Un Nuevo futuro con Marel Food Systems

El líder mundial en fabricación de equipos de alta tecnología para la industria del procesado alimenticio

Nuestras marcas, AEW Delford, Carnitech, Marel y Scanvaegt tienen ahora una identidad común, Marel Food Systems. Esta unificación fortalece nuestras ventas y red de servicio, dando más valor a nuestros clientes.

Marel Food Systems proporciona equipos punteros a todos los segmentos de la industria del procesado alimenticio en todo el mundo, incrementando la calidad y el valor del pescado, carne, pollo y otros productos preparados. Nuestras soluciones innovadoras –desde soluciones simples hasta soluciones llave en mano– siempre ofrecen un importante valor adicional a los procesadores, minoristas y consumidores finales.

Marel Food Systems • C/. Copérnico, 2-4, Nave I P.I. Camí Ral • 08850 Gavà-Barcelona
info@marelfoodsystems.com • www.marelfoodsystems.com • Tel: 93 636 35 93 • Fax: 93 665 58 43



RETURN ON INNOVATION
www.marelfoodsystems.com



Tendencias tecnológicas en envasado

El desarrollo de nuevos envases con diseños alternativos, distintas presentaciones o nuevas comodidades para el consumidor está experimentando un gran crecimiento y resulta de gran importancia en la diferenciación de productos y la lucha comercial de las empresas. Así, la competencia y lucha por la diferenciación va a tener un peso muy importante en el desarrollo de nuevos envases para productos del mar. La tendencia actual en el mercado es el crecimiento de los envases abre-fácil, multiuso, en porciones, etc. pero sobre todo será el envase reciclable el que tenga un mayor crecimiento.

Actualmente, el desarrollo de nuevos envases se basa, fundamentalmente, en las necesidades del cliente o consumidor. No obstante, según se va conociendo la interacción envase-alimento en los productos de la pesca, este factor toma mayor relevancia en el diseño y comercialización de sistemas de envase alternativos a los actuales.

Apoyo del MARM a la I+D+i del sector pesquero

La Dirección General de Ordenación Pesquera del MARM ha manifestado el compromiso de continuar apoyando las actuaciones de Investigación+Desarrollo+innovación en el sector pesquero y acuícola.

La apertura de las oficinas de promoción y dinamización permitirá continuar la labor de asesoramiento y apoyo a la participación de las empresas en proyectos de I+D+i; e información sobre las fuentes de financiación y fiscalidad, entre otras tareas.

En la actualidad, la Red Pescaplus, que se constituye como la principal herramienta para incorporar la cultura de la innovación en el sector pesquero, cuenta con 23 agentes, y se compone ya de 3 oficinas con sede en Vigo, Madrid y Telde, cuyas previsiones contemplan ampliar los servicios en otros puntos de la geografía española.

A través del convenio de colaboración suscrito entre la Secretaría General del Mar y la Fundación Innovamar el 27 de marzo de 2008, se está reali-

zando un gran esfuerzo para alcanzar los principales objetivos que se persiguen:

- Mejorar la competitividad de las empresas del sector pesquero y acuícola.
 - Difundir y comunicar las acciones de innovación tecnológica en el sector.
 - Apoyar a las empresas españolas en la búsqueda de líneas de financiación y mecanismos de ahorro energético, energías alternativas y medidas de competitividad para el sector pesquero.
- La estrategia del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino para fomentar el I+D+i en el sector pesquero y acuícola se basa en los siguientes ejes: la Orden de ayudas al desarrollo tecnológico pesquero y acuícola; la Plataforma Tecnológica

Nacional del sector pesquero y acuícola; los acuerdos con entidades financieras de proyectos; las Oficinas de Promoción y Dinamización de proyectos Pescaplus y el Fondo de Apoyo con Sepides.

Por último, el MARM está ofreciendo apoyo a proyectos singulares, en línea con los objetivos del Plan Estratégico de Innovación Tecnológica en la Pesca, como son la Iniciativa Ahorro para aumentar la rentabilidad de la flota pesquera española y de las sociedades mixtas, y el proyecto BAIP 2020, que supone la investigación en tecnologías, útiles y necesarias, para el diseño, desarrollo, fabricación, implantación y explotación de Buques Automatas para la explotación de la Pesca en el futuro.

TEQUISA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY

www.tequisa.com

La tecnología alimentaria que marca un antes y un después en el valor de sus productos.

Somos una compañía líder y de primer orden a nivel mundial en la investigación, desarrollo y fabricación de **ADITIVOS ALIMENTARIOS** para productos de la pesca y del sector alimentario en general.

Disponemos de una amplia gama de **MÁS DE 100 PRODUCTOS** - aditivos alimentarios - que cubren todas las necesidades tecnológicas para el procesamiento de pescados, moluscos-bivalvos, moluscos-cefalópodos y crustáceos y en todas sus posibles presentaciones en el mercado (frescos, congelados, ultracongelados, conservas y semiconservas, pastas o surimi, ahumados, secos, en salazón, cocinados y precocinados, etc.).

Toda una tecnología pensada y adaptada al producto de la pesca y la acuicultura. Productos específicos para dar estabilidad, textura, brillo, color, con **ALTO RENDIMIENTO Y CALIDAD**. Productos con bajo contenido en fosfatos o con total ausencia de ellos. Productos con o sin sulfitos para el procesamiento de crustáceos. Toda una tecnología basada en combinaciones de aditivos alimentarios, autorizados para su uso en productos de la pesca bajo las estrictas Directivas alimentarias de la Unión Europea.

TODA UNA TECNOLOGÍA QUE APORTA CALIDAD Y RENTABILIDAD A SUS PRODUCTOS PESQUEROS EN EL MERCADO.

Para mayor información llamen al **teléfono: +34 986 28 83 23** o envíennos un e-mail a tqi@tequisa.com.





Confía

AENOR certifica la calidad de millones de productos y servicios que están presentes a diario en tu vida. Desde una lavadora hasta un bosque. Desde la calidad de un producto hasta la sostenibilidad medioambiental. Queremos que la calidad sea la norma básica de nuestro mundo. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo una compañía o entidad que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR. Liderando Calidad y Confianza.



AENOR

Asociación Española de Normalización y Certificación

El mercado de conservas de verduras se encuentra dominado por el maíz, que representa el 42,7% de todas las ventas en valor. A continuación aparecen los guisantes (14,4%), las judías verdes (13,4%), las mezclas (12,4%), la soja (7,4%), las zanahorias (4,4%), la remolacha (3,2%), el apio (1,1%) y el maíz en mazorca (1%). Las presentaciones más clásicas, como los espárragos y los champiñones, han registrado descensos en sus ventas del 6,8% y del 6,7%, respectivamente. También se han registrado caídas en las conservas de tomate (-3,6%), de alcachofa (-2,7%) y de guisantes (-1,3%). Por el contrario, las conservas de maíz incrementaron sus ventas en un 0,5% y las de judías verdes en un 1,1%.

El consumo medio de frutas, hortalizas y legumbres en conserva en España es de 6,6 kilos por persona y año, a los que hay que añadir 7,1 kilos de tomate transformado, de los que 4,3 kilos son de tomate frito envasado y 2,8 kilos de tomate natural envasado.

Seguridad

Una tecnología ultra-moderna y una óptima seguridad bacteriológica son dos aspectos que caracterizan a las conservas.

Según CICE, aunque el riesgo cero no existe en la alimentación, la conserva enlatada limita los riesgos más que cualquier otro procedimiento de conservación.

Las sofisticadas tecnologías de procesamiento de alimentos y la posibilidad de conseguir una transferencia térmica eficiente en el menor tiempo posible garantizan un control preciso de las temperaturas de autoclave (esteriliza-

ción). Además, los alimentos enlatados se encuentran protegidos de la luz y la oxidación y, si se mantienen a temperatura ambiente conservan las vitaminas al menos tres años, no necesitan refrigeración y permiten ahorrar la gran cantidad de energía que este proceso consume.

Las conservas en lata no tienen conservantes. Se preparan con productos frescos y no tienen más manipulación que su cocción, que permite mantener todas las propiedades del alimento sin necesidad de aditivos.

Los productos conservados son absolutamente frescos, ya que las fábricas se encuentran junto al lugar de origen de las materias primas. Del campo a la lata, del mar a la lata.

Los alimentos se conservan mediante la apertización, un tratamiento térmico que elimina totalmente las especies microbianas más resistentes al calor y las toxinas.

Además, se eliminan los gases de los tejidos de los vegetales y las latas se rellenan hasta el borde, bajo chorro de vapor o bajo vacío forzado para eliminar el riesgo de oxidación.

Hay que destacar el control riguroso que se lleva a cabo. El proceso de conservas enlatadas está sometido a más de 40 directivas europeas que regulan desde la recogida de la materia prima hasta el punto de venta.

Según fuentes de APEAL, la Asociación de Productores Europeos de Aceros para Envases, el uso de la esterilización por calor y el estricto cumplimiento de las exigencias de sanidad permiten afirmar que el enlatado es una de las formas más seguras de procesamiento alimentario.

La simplicidad de proceso de enlatado y la rigurosidad de la esterilización térmica minimizan el riesgo de que se produzcan problemas por un procesamiento inadecuado. Además, el sector de enlatado fue uno de los primeros en adoptar los principios del sistema de seguridad alimentaria HACCP (análisis de riesgos y control de puntos críticos). Casi todos los tipos de alimentos han protagonizado casos de intoxicación alimentaria por *Bacillus cereus*, una bacteria que forma esporas. La mayoría de los brotes surgidos han estado vinculados al consumo de alimentos sometidos a tratamientos térmicos y los fallos en la refrigeración han sido la causa más manejada. "Así pues, no es de extrañar que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria haya determinado que el enlatado es el mejor medio para luchar contra algunos tipos de bacterias de los alimentos. Los tratamientos térmicos usados en el enlatado de alimentos con bajo contenido de ácidos son los únicos que garantizan la total destrucción del *Bacillus cereus*", afirman desde APEAL.

Procesos en las conservas vegetales

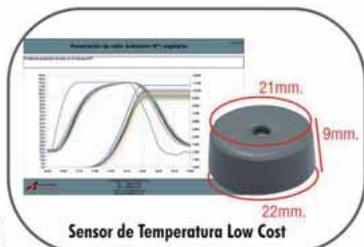
Las materias primas destinadas a la conserva, congelación o deshidratación, cualquiera que sea su origen, animal o vegetal, se someten siempre a una preparación previa antes de los tratamientos finales de conservación.

En el caso de las frutas y hortalizas sufren procesos de limpieza, selección, corte, etc. Por otra parte, la mayoría de las hortalizas y algunas frutas se someten a una precocción (escaldado) que consiste en una breve cocción inicial



Manuel Costas Bastos, 38
36317 Candeán - Vigo (Pontevedra)
Telf.: + 34 986 373 329 Fax: +34 986 251 217
E-Mail: teinco@teinco.es www.teinco.es

Crta. Vic. 138 1º 3ª
08243 Manresa (Barcelona)
Telf.: +34 93 877 11 21 - Fax: +34 93 874 43 48
E-Mail: comercial@teinco.es www.teinco.es



Sensor de Temperatura Low Cost



Programador AT-205



Válvulas reguladoras



Autoclave Laboratorio

Pruebas de distribución y penetración de calor en autoclaves para la F.D.A. Calibración de Temperatura & Presión.

Podrá encontrarnos en la BTA
Stand A 142 Pabellón 6



Europea y el tercero a nivel mundial, por debajo tan solo de China y Tailandia, con una producción que supera las 336.000 toneladas, por un valor de unos 1.254 millones de euros. Estas cifras indican incrementos interanuales del 3,3% en volumen y del 6,1% en valor. La principal partida es la constituida por las conservas de atún y especies afines, con un porcentaje conjunto del 65,5% del total en volumen y del 51,7% en valor. Estas conservas mantienen un significativo ritmo de crecimiento a pesar de las dificultades para obtener materia prima y de que la rentabilidad tiende a bajar debido a la paulatina preponderancia de las marcas de distribución.

En la actualidad, las conservas de tñidos se han diversificado y aparecen una gran cantidad de presentaciones, entre las que destacan las de atún claro, blanco, en aceite vegetal, en aceite de oliva, natural, en escabeche, sin sal, con tomate, lomos de atún, bonito, ensaladas de atún, etc.

Después de las conservas de tñidos, las más importantes en volumen son las de sardina (8,8%), aunque su cuota atendiendo al valor se reduce hasta el 7,4%. En tercer lugar aparecen las conservas de mejillones (4,4% y 8%, respectivamente), seguidas por las de caballa (4,4% y 4,9%), anchoa (3,7% y 7,2%), berberechos (1,7% y 7,5%), calamares (1,6% tanto en volumen

como en valor), pulpo (0,9% y 1,7%), almejas (0,8% y 2,1%) y navajas (0,4% y 1,7%). Durante los últimos años ha tendido a disminuir el volumen de ventas de las conservas de sardinas (-3% durante el último ejercicio). También se redujeron las ventas de berberechos, en un 5,6%, y las de anchoas, en un 2,3%.

Sin embargo, las presentaciones de anchoas en aceite de oliva registraron importantes crecimientos del 7,5%. La escasez de materia prima en el caso de las conservas de anchoa ha obligado a recurrir a caladeros cada vez más alejados del Mediterráneo, Adriático, de Sudamérica o del Pacífico.

El consumo de conservas de pescados y mariscos en España se sitúa en 4,8 kilos por persona y año, según Mercasa. Innovamar, sin embargo, sitúa esta cifra en 6 kg, un consumo muy superior al de otros países con niveles de vida más elevados, aunque asegura que esta cuota tan alta, próxima a la saturación, es muy sensible a cualquier cambio, irrupción de nuevos productos en los lineales o cambios de hábitos en el consumidor final.

Procesos de elaboración de conservas de pescado

Las conservas de pescado y marisco se elaboran con materias primas de primera calidad que se esterilizan previamente y son introducidas para su con-

sumo final en un envase metálico o de vidrio también esterilizado. La esterilización obtenida por la elevación a altas temperaturas de los alimentos en sus envases es imprescindible para eliminar los microorganismos y los gérmenes. El sellado hermético del envase garantiza que los productos del mar así conservados puedan consumirse en perfecto estado largo tiempo después de su enlatado.

Cualquier anomalía en el aspecto exterior de la lata como orificios, tapas mal selladas o abombamientos debe ser desechada.

Como sistema de conservación alimentario los pescados y mariscos en conserva son absolutamente fiables y sanos. Además ofrecen una amplísima gama de presentaciones, conservan todas sus propiedades nutricionales, gozan de una excelente trazabilidad (capacidad de rastrear en todo momento el origen del producto envasado), no precisan refrigeración o congelación para su almacenamiento con el consiguiente ahorro de energía, y por ello carecen del riesgo de una ruptura imprevista de la cadena de frío que estropearía las cualidades nutricionales del producto enlatado, su enorme versatilidad les permite incluir el número de raciones que se quiera y además los envases de las latas y el vidrio son totalmente reciclables, por lo que con un adecuado tratamiento doméstico y



MEJORE SU PRODUCTIVIDAD EN TIEMPO DE CRISIS

Reduciendo los Costes Ocultos de Fabricación

GESTION DE LA EFICIENCIA PRODUCTIVA EN TIEMPO REAL

Basada en la Captura Automática de Datos

Por medio de la solución TRAKSYS® dispone de: **TraksSYS**

- > Captura Automática de Datos de Máquina
- > Registro de Datos Centralizado
- > Generación de KPI'S de Producción (OEE, TEEP, Takt Time)
- > Análisis de Paradas... Y MUCHO MÁS

Increasing Productivity

ASM Soft, S.L.
Tel.: +34 986 22 68 00
www.asm.es - info@asm.es



CONXEMAR 2008 ATRAE A CERCA DE 35.000 VISITANTES DEL SECTOR DE LOS CONGELADOS

Los pasados días 7, 8 y 9 de octubre se celebró en Vigo la décima edición de Conxemar, Feria Internacional de Productos del Mar Congelados. CONXEMAR 2008 cerró su décima edición con cerca de 35.000 visitantes profesionales (10% menos que en 2007) y una cifra de negocio aproximada de 1.200 millones de euros (cifra similar a la del año pasado).

A continuación, recogemos algunas de las novedades presentadas por las empresas asistentes a esta feria.

PUERTAS PARA NAVES FRIGORÍFICAS DE ÁNGEL MIR

Angel Mir, empresa dedicada al mercado de puertas y cerramientos, mostró en Conxemar 2008 su gama de puertas y accesorios especiales para la industria alimentaria.

Entre dichas puertas destaca la puerta seccional panel 80 mm, con guías y herrajes en acero inoxidable y juntas de estanqueidad en todo el perímetro, lo que asegura un gran aislamiento y la convierte en ideal para ser utilizada en naves frigoríficas o climatizadas. Al evitar la entrada de agua, polvo, animales y corrientes de aire, son ideales para zonas de carga y descarga en industrias alimentarias o que precisen de gran aislamiento.

Las puertas seccionales están formadas por una serie de paneles que se elevan mediante unas guías late-

rales y se compensan mediante un sistema de resortes.

Los paneles se fabrican con dos chapas de acero galvanizado y prelacado, de alta resistencia a la oxidación. En la cámara que se forma entre ellos, se inyecta espuma de poliuretano de alta densidad, consiguiendo así gran resistencia mecánica y un alto factor de aislamiento térmico y acústico.

También sobresale la puerta SRT EC, realizada en acero inoxidable y adecuada para fábricas que necesitan la máxima higiene. Por ello dispone de un diseño que permite un fácil lavado, incluso con productos de limpieza agresivos.

Por otro lado, la puerta SST ISO-K es el recubrimiento perfecto para salas de refrigeración con temperaturas de hasta -30°C. Se trata de una única solución de puertas para una apertura y un cierre rápidos que a su vez ofrece un efecto

de aislamiento. Cuenta con apertura de emergencia.

Ángel Mir también proporciona otros elementos, como las rampas niveladoras para muelle de carga, que son el enlace perfecto entre el almacén y el vehículo de carga. Cuenta con distintos modelos, todos con una instalación sencilla y rápida, y permiten realizar operaciones de carga y descarga con mayor fluidez, así como reducir los riesgos para operarios y mercancías.

Las rampas móviles, ideales para instalaciones que no disponen de muelles de carga, son otros elementos que provee la compañía, al igual que abrigos de muelle, mesas elevadoras, pasarelas de acero y de aluminio, sistemas de seguridad para puntos de carga, o bancadas, entre otros equipos.

COMARME MUESTRA SUS SOLUCIONES DE FINAL DE LÍNEA PARA PRODUCTOS CONGELADOS

COMARME, GEMINI SISTEMAS DE EMBALAJE S.A., compañía especializada en sistemas de embalaje de final de línea, ha participado como expositor en la feria de Conxemar celebrada en Vigo los días 7 al 9 de octubre.

Gracias a las nuevas tecnologías audiovisuales y la presencia en el stand de algunas máquinas en INOX (formadora de cajas, precintadoras, Bag in box, entre otras), fue posible hacer llegar una amplia visión de su gama de maquinaria dirigida a cubrir las necesidades del sector de congelados a todos los visitantes de la feria. En próximas ediciones Comarme pretende mostrar una instalación completa de final de línea para productos congelados en INOX.

El balance de la feria ha sido altamente positivo para la compañía, con varios proyectos originados durante la misma para desarrollar y llevar a cabo la automatización de varias líneas de embalaje.

Comarme diseña y construye instalaciones completas y totalmente automatizadas para la realización de finales de línea de producción optimizados y la administración de almacenes para la distribución de la mercancía. Todas sus máquinas se construyen según la filosofía Heavy duty, una verdadera característica distintiva que garantiza máxima fiabilidad, resistencia y calidad.

CONSUMER-CENTRIC PRODUCT SELLING & NEW CAN TECHNOLOGIES

The secret to creating a closer relationship with consumers lie in metal packaging solutions

Crown

Consumer-centric branding has become an essential sales strategy for retail outlets to compete and grow. This approach goes beyond product features and looks at how the brand relates to a consumer's life. Consumer-centric branding has given rise to everything from cup-holders in cars to easy-open cans. These innovations were possible over a decade ago, but a new focus on consumer behaviors have made them ubiquitous today.

A web of trends criss-crosses the consumer landscape defining choices - everything from healthy living to increased convenience to greater individualism. While no single form of packaging can address every one of these mega-trends, there are some new packaging technologies that address the points where they intersect. New developments in metal packaging for the food market can help brand owners reach consumers through these important evolving trends while still competing economically.

Opening for Starters

Convenience is a relative term: there was a time when can openers were considered a convenience technology for food cans. That all changed when easy-open end technologies entered the market nearly 15 years ago. The convenience story is still evolving today as new ends are introduced to further improve performance and functionality.

The "easy" in easy-open ends is really judged by three features: "pop force" to pierce the score, "tear force" to initiate the peel, and "peel force" to remove the panel. Improving the finger access has also made the other three stages easier and better overall for the consumer.

Another development in easy-open technology is peelable foil ends. For products such as meat and fish-based salads, and desserts especially, these ends offer a simple, intuitive way of enjoying products on the go. This system consists of a round or rectangular metal ring, heat sealed with a peelable aluminum foil lid. The end is conventionally seamed onto the bowl or can, offering fillers a fast and cost-efficient production process. The foil is therefore easy to peel and remove.

New technologies are major innovations in convenience for the food industry because they bridge the gap

between so many of the durable aspects of the can and consumer expectations for easy-to-open packaging. Although easy-open cans have been around for many years, an enhancement such as easy-open ends ensures consumers continue to develop a positive relationship with food brands.

But making easy-open easier benefits more than just busy young people. As is widely reported, the global population is aging. According to a study from the Swiss University of St. Gallen, in Western industrialized societies, people over the age of 60



CONTROL VETERINARIO OFICIAL DE LOS BUQUES PESQUEROS

Miguel Ángel González Cortés¹ y Juan Manuel Santana Rodríguez²

¹Veterinario Asistencial-Jefe de Sección de Inspección Sanitaria

²Veterinario Asistencial-Técnico Inspector de Salud Pública

Unidad de Inspección Sanitaria y Laboratorio-Dirección del Área de Salud de Gran Canaria. Servicio Canario de la Salud
Calle León y Castillo, 224. E35004-Las Palmas de Gran Canaria (Las Palmas)

Telf.: +34-928296778 – Fax: +34-928230785

magoncor@gobiernodecanarias.com

RESUMEN

El objetivo de este artículo es servir como herramienta de trabajo y apoyo a la labor inspectora del veterinario oficial en los buques pesqueros que, por su complejidad y singularidad, requiere una metodología específica de actuación, así como aportar claves sanitarias y de seguridad alimentaria al armador y contraamaestre para poder verificar el grado de cumplimiento de las normas sanitarias vigentes en las zonas de manipulación y almacenamiento de un buque de la pesca.

Se describen los buques pesqueros congeladores y factorías como establecimientos de obtención y elaboración de productos alimenticios, sus distintas dependencias y locales, los materiales y útiles empleados, la actividad de manipulación y el conjunto de actuaciones a realizar por el inspector oficial para verificar las adecuadas condiciones del mismo. Para ello, se hace una relación de las distintas actuaciones a realizar en el control oficial de los buques pesqueros, desde el prisma de la particularidad de este tipo de establecimientos, el nuevo marco legislativo comunitario de seguridad alimentaria y la sistemática del autocontrol sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Palabras clave: Buque pesquero, buque congelador, buque factoría, control oficial, inspección sanitaria, seguridad alimentaria, protocolo.

SUMMARY

The objective of this article is to serve like a tool and support to the inspecting work of the official veterinarian in the fishing ship due to its complexity and singularity, a specific methodology of action is required, as well as to contribute to sanitary keys and seafood safety to the shipbuilder and foreman to be able to verify the degree of fulfillment of the effective sanitary norms in the areas of manipulation and storage of a ship.

One describes to the fishing ships freezers and factories like establishments for obtain and elaboration of fishery products, its different dependencies, the use of materials and equipment, the activity of manipulation and the set of performances to made by the official inspector to verify the suitable conditions. For it, a description is made of the different performances make in the official control of the fishing ships, under the particularity of this type of establishments, the new European norms of food safety and the Hazard Analysis and Critical Control Point systems (HACCP).

Key words: Fishing ship, freezing vessel, factory vessel, official control, sanitary inspection, food safety, protocol.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la pesca es la única actividad de la industria alimentaria que se provee de materia prima directamente del medio natural. La evolución de la producción mundial de la pesca y la acuicultura ha crecido de forma significativa en el último siglo, pasando de 20 mill. Tm en 1950, hasta casi los 142 mill. Tm en el año 2005. Sin embargo, mientras que en los últimos años las capturas nominales de pesca extractiva han permanecido

estacionarias con ligeros incrementos, la acuicultura ha evolucionado significativamente, representando hoy más de un 44% de la producción pesquera mundial destinada a consumo humano. Es por ello que, aunque la pesca extractiva sigue siendo el método de producción más importante en volumen de obtención de pescado y productos de la pesca, con el importante desarrollo de los cultivos marinos y en aguas continentales, por un lado, y con la sobreexplotación de los recursos y la falta de caladeros, por otro, es previsible que antes de una década se igua-

len los porcentajes de producción pesquera extractiva y cultivada.

En España, como país eminentemente marítimo, los productos pesqueros representan un aporte fundamental de proteínas a la dieta. Esto ha propiciado el desarrollo de pesquerías en el caladero nacional (Cantábrico-Noroeste, Golfo de Cádiz, Canarias y Mediterráneo), en los de otros países mediante acuerdos de pesca (Mauritania, Senegal o Argentina, entre otros) y en aguas de jurisdicción internacional más allá de las 200 millas náuticas de la Zona Económica

EL MOVIMIENTO VERDE DEL SECTOR AZUL

Jacobo De Nóvoa

Director Pesca y Acuicultura
Bureau Veritas - España
jacobo.novoa@es.bureauveritas.com
0034600990278

Una de las características que, en mi opinión, marcan el tiempo en el que vivimos, es que se están dando los primeros pasos de una conciencia social de mundo finito. Casi 500 años después de que se produjese la primera vuelta al mundo (se partió de Sevilla el 10 de agosto de 1519 y se completó el viaje 3 años y un mes más tarde) y, por tanto, quedasen marcados los límites de la tierra, estamos empezando a comprender realmente la implicación de algo que todos asumimos como normal. Un mundo finito implica que los recursos que posee también lo son y, en ese contexto, es donde se mueve este artículo.

Tenemos una serie de datos que nos pueden ayudar a situarnos. Desde el año 1950 al año 2000, la producción pesquera creció de 8 MT a 93 MT, sin embargo los niveles de pesca en volumen absoluto no han crecido significativamente desde finales de los años 80, es decir, si nadie demuestra lo contrario, hemos alcanzado el tope de capturas de pesca a nivel mundial. Puede haber oscilaciones por especie o pesquería, pero el océano, por el momento y hablando de pesca extractiva, no nos da más. Por otro lado, el consumo de pescado se ha doblado desde 1973 hasta 2003 y ... ¿de dónde sale ese pescado? Pues de la acuicultura; la FAO dice que la acuicultura es, probablemente, el sector de producción de alimentos de mayor crecimiento, aportando casi el 50% del pescado consumido en el mundo (está previsto llegar en 2010 a ese valor, suponiendo actualmente el 47%).

Si en este análisis añadimos que el 50% de los stocks pesqueros mundiales están plenamente explotados y cerca del 25% sobre-explotados, agotados o en una frágil situación de recuperación; que, por otro lado, entre el 8 y el 25% de todo el pescado capturado se descarta y que los

impactos sobre hábitats y sobre la biodiversidad amenazan la integridad de los ecosistemas que contienen las especies objetivo de la pesca y, por tanto, a las especies mismas, la situación se antoja complicada.

Estos datos me sirven para exponer que, a día de hoy, no podemos obviar a la acuicultura a la hora de hablar del pescado y que todo indica que del mar no podemos pescar más.

Y aquí es donde de nuevo retomo la idea de mundo finito. El 35% del pescado ingresa en el mercado internacional, pescado que, por cierto, la mitad proviene de países en desarrollo. Es decir, que la pesca es uno de los sectores más globalizados del mundo, posiblemente el que más en el campo de la alimentación y, por tanto, es el primero en el que notamos que ya no hay más recursos. Bien, ¿y ahora qué hacemos? El ser humano se caracteriza por su capacidad de adaptación y ya estamos dando los primeros pasos para tratar de resolver esta situación. Nos hemos inventado un concepto que es el de sostenibilidad y que cada vez más tiene una repercusión clara en la forma de comercializar el producto. Existe un movimiento social innegable de cambio que exige que cuidemos los mares y las poblaciones de especies que nos sirven de alimento y todo aquello con lo que se relacionan.

La pesca

Podemos dar algunas definiciones técnicas de sostenibilidad; por ejemplo, hay quien define la Pesca Sostenible como la "extracción responsable del recurso marino que asegura la capacidad de seguir brindando beneficios presentes y futuros, manteniendo la alta productividad y la diversidad biológica de las comunidades marinas ecológicas, admitiendo que la pesca afecta intrínsecamente a la abundancia de la comunidad de peces que extrae". Es decir, que la

pesca sostenible es aquella que se lleva a cabo de manera que se pueda continuar indefinidamente a niveles razonables, la que mantiene y busca aumentar al máximo la salud y la abundancia ecológica, la diversidad, la estructura y función del ecosistema del cual depende, así como la calidad del hábitat, reduciendo al mínimo los efectos adversos que provoca. Es habitual que en las definiciones se incorporen aspectos relacionados con el cumplimiento de las leyes locales, nacionales e internacionales o, por cierto algo importante, que mantenga beneficios socioeconómicos presentes y futuros y que se lleve a cabo de manera socioeconómicamente justa y responsable.

El Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Roma 1995) es la base teórica del movimiento sostenible y, entre otros conceptos muy interesantes, dice que el derecho a pescar lleva consigo la obligación de hacerlo de forma responsable a fin de asegurar la conservación de los recursos acuáticos vivos. También expone que la ordenación de la pesca debería fomentar el mantenimiento de la calidad, la diversidad y disponibilidad de los recursos pesqueros en cantidad suficiente para las generaciones presentes y futuras, en el contexto de la seguridad alimentaria, el alivio de la pobreza y el desarrollo sostenible. Además, indica que los Estados son los responsables de evitar la sobreexplotación y deberán aplicar medidas de ordenación con el fin de asegurar que el esfuerzo de pesca sea proporcionado a la capacidad de producción de los recursos pesqueros. Apunta, asimismo, que las decisiones sobre conservación y ordenación en materia de pesquerías deberían basarse en los datos científicos, teniendo en cuenta también los conocimientos tradicionales acerca

CROWN INCORPORA SU CIERRE ABREFÁCIL PEELSEAM™ EN LATAS PARA ANCHOAS DE MERCADONA

CROWN Food Europe, una unidad de negocios de Crown Holding Inc, ha dado a conocer su nuevo cierre PeelSeam™, que ofrece a los consumidores un acceso más cómodo al tradicional envase de metal rectangular para anchoas. La característica abrefácil de PeelSeam™ en las latas de anchoas permite a los fabricantes obtener un mayor impacto en los estantes y responder a una creciente tendencia en el emergente mercado europeo de las latas para pescados.

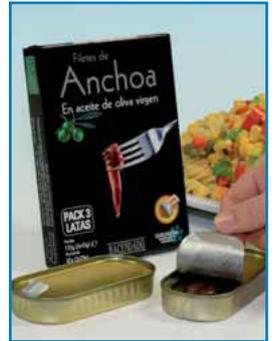
Como ejemplo de aplicación de este cierre, Gil Comes ya está suministrando el nuevo cierre PeelSeam™ 99mm x 46mm para la línea de productos de anchoas que suministra bajo el nombre comercial "Hacendado" para Mercadona, el

minorista más grande de España, y es el primer artículo de relleno en implementar este cierre en latas existentes. Crown fabrica este nuevo tamaño en Vigo, donde la empresa ha invertido en nuevas instalaciones para expandir el suministro de su cada vez más popular gama de cierres PeelSeam™. Hoy, estas instalaciones pueden fabricar PeelSeam™ redondos y rectangulares para diferentes sectores de mercado en toda Europa.

El cierre para anchoas PeelSeam™ consiste en una delgada lámina flexible termosellada a anillos rígidos de acero para otorgar doble cierre a envases existentes. El equipo de Servicios al Cliente de Crown ha apoyado a Gil Comes para garantizar un lanzamiento al cliente sin problemas.

Francisco Gil, propietario de Gil Comes, asegura: "Crown ha trabajado estrechamente con nosotros a lo largo del proyecto para garantizar una continuidad en el suministro de nuestro importante cliente. Estamos todos muy satisfechos con el nuevo sistema de cierre para este valioso mercado en España".

Los cierres PeelSeam™ ofrecen a los consumidores una alternativa fácil y segura para abrir envases de metal.



CONTROLTÉCNICA LANZA LA NUEVA SERIE 360 EP DE SU FAMILIA DE BALANZAS "PRECISA"

Controлтécnica Instrumentación Científica, empresa líder en biotecnología, ha lanzado la nueva serie 360 EP de sus balanzas Precisa. Con dicha serie, Precisa establece un nuevo estándar en el área de las balanzas de alta gama: innovación, alta tecnología en la instrumentación tecnológica, que incluye tanto la incorporación de los nuevos desarrollos tecnológicos como características exclusivas de desarrollo, una intuitiva interfaz de usuario y el diseño más moderno.

Destacan sus amplios rangos de pesada, aún no superados en el mercado, así como su durabilidad y fiabilidad, gracias a su armazón de aluminio. Igualmente, ofrecen un alto grado de protección contra interferencias mecánicas y eléctricas.



- Desarrollo envases a medida
- Envases termoformados
- Envases inyección
- Impresión offset
- Etiquetado IML (In Mould Labelling)
- Maquinaria termosellado




pibergroup
 TRADING AND SERVICES

Piber España Trading, S.L.
 C/. Ramón y Cajal, 6-2-11
 46900 TORRENT (Valencia)
 Tel. 902 998 760 - Fax 902 998 761
 E-Mail: piberesp@pibergroup.com
 www.pibergroup.com

BOSCH PRESENTA SU TECNOLOGÍA DE SELLADO POR ULTRASONIDOS EN PACK EXPO 2008

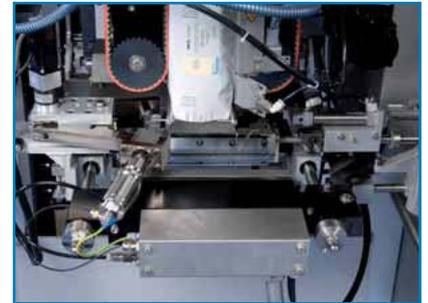
Bosch Packaging Technology, proveedor líder de sistemas de envasado y tecnología de procesos, presentó durante la feria Pack Expo, que tuvo lugar del 9 al 13 de noviembre en Chicago (Estados Unidos), su nueva tecnología de sellado por ultrasonidos para maquinaria de formado, llenado y sellado destinadas a aplicaciones de envasado de alimentos y confitería.

El sellado por ultrasonidos es un método para unir materiales termoplásticos mediante la emisión de vibraciones acústicas, creando una fuerte unión que hace posible cerrar bolsas con distintos formatos.

El sellado por ultrasonidos de Bosch es una alternativa al sellado en caliente y puede procesar envases convencionales sellados por calor, como los compuestos por film de polipropileno y polietileno. Con el

proceso de ultrasonidos, el film de envasado se sella con el calor de la fricción generada por una herramienta oscilante, eliminando la necesidad del contacto directo del calor.

Los sistemas de sellado por calor típicos requieren una limpieza intensiva cuando el producto tiende a mezclarse y acumularse en la zona de sellado. El proceso de ultrasonidos puede sellar estructuras de film que han sido contaminadas por producto minimizando las interrupciones y reduciendo el periodo de inactividad. Eliminando el elemento de calor en su proceso de sellado, los fabricantes pueden potencialmente reducir el espesor de la capa sellante de las estructuras de film de embalaje, reduciendo así el coste del material. Igualmente, sin el elemento de calor se puede realizar un sellado "en frío" de productos sensibles, lo cual es



particularmente útil en confitería, queso rallado, productos frescos y alimentos congelados.

Además, la tecnología de sellado por ultrasonidos de Bosch se puede calibrar de forma más precisa que el sellado por calor. Los operadores pueden ajustar la frecuencia de oscilación, asegurando un sellado reproducible. Adicionalmente, los parámetros de procesado pueden guardarse y recordarse.



Compromiso con el futuro

testo Saveris

Medición, registro y gestión de alarmas

Automatizado con el testo Saveris

El sistema testo Saveris mide los valores de temperatura y humedad en el ambiente y en procesos. Es el sistema ideal para la monitorización de los datos de medición en múltiples aplicaciones en los campos de alimentación, industria farmacéutica y en el control de las condiciones ambientales en edificios.

El testo Saveris es el sistema óptimo gracias a las siguientes prestaciones:

- Registro de los datos de medición y emisión de alarmas totalmente automatizado
- Múltiples posibilidades de configuración con amplia gama de **sondas inalámbricas o Ethernet**
- Facilidad de puesta en marcha y funcionamiento
- Visualización gráfica de los valores de medición y las situaciones
- Elaboración de informes de todos los datos sin interrupciones

¡Ahorre tiempo e incremente la fiabilidad de sus mediciones!



Solicite información a:

Instrumentos **testo** S.A. - Zona Industrial c/B nº 2 - 08348 Cabrils (Barcelona)
Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26 - www.testo.es - info@testo.es

NUEVA LÍNEA DE KITS RÁPIDOS “CELER” DE LA MARCA TECNA PARA LA DETECCIÓN CUANTITATIVA DE MICOTOXINAS EN CEREALES, ALIMENTOS Y FRUTOS SECOS

Francesca Diana¹, Lidija Persic¹, Maurizio Paleologo¹ y Antonio Martín²

¹Tecna Srl. Italia

²Responsable de diagnóstico alimentario, BIOANALITICA S.L., España (comercial@bioanalitica.com)

INTRODUCCIÓN

Las micotoxinas son metabolitos secundarios producidos por algunas especies de hongos que colonizan cultivos en el campo o después de la cosecha. La ingestión de productos alimenticios procedentes de esos productos básicos supone un riesgo para la salud humana y animal. De hecho, esas toxinas causan un diverso rango de efectos tóxicos agudos y crónicos: algunas de las micotoxinas más comunes son cancerígenas, pueden producir mutaciones, son teratogénicas o pueden lesionar el riñón, el hígado o el sistema inmune. Las organizaciones Nacionales e Internacionales están continuamente evaluando el riesgo que suponen estas micotoxinas para el hombre. Para algunas micotoxinas ha sido posible establecer niveles máximos permisibles para la alimentación animal y humana. El desarrollo de métodos seguros y rápidos se ha convertido en una cuestión de gran importancia. Entre ellos, los inmunoensa-



Figura 1.- Componentes de un kit ELISA CELER.

ayos enzimáticos (EIA o ELISA) son métodos de detección válidos, debido a su rapidez y facilidad de uso. En este artículo mostramos los protocolos de análisis de la nueva línea de tests EIA de Tecna para la determinación cuantitativa de micotoxinas: Celer ZON, Celer AFLA, Celer AFLA B1 y Celer FUMO (Figura 1). Las

características más comunes de estos ensayos son: Rapidez de análisis (5 min para la preparación de la muestra y 10-15 min para el ensayo),

El desarrollo de métodos seguros y rápidos se ha convertido en una cuestión de gran importancia. Entre ellos, los inmunoensayos enzimáticos (EIA o ELISA) son métodos de detección válidos, debido a su rapidez y facilidad de uso

Rango de medida	10-1000 ppb/ 50-5000 ppb
Tipo de muestras	Maíz, trigo
Especificidad	100% para un punto de corte de 50 ppb
Límite de cuantificación	≤100 ppb
Recuperación %	Maíz (100-500 ppb): - Muestras CRM: 95±12 - Muestras adulteradas: 108±7 Trigo (muestras adulteradas a 100-500 ppb): 118±8
Precisión intraensayo (cv%)	Maíz (100-500 ppb): 8.1 Trigo (100-500 ppb): 8.9
Precisión interensayo (cv%)	Maíz (100-500 ppb): 10.8 % Trigo (100-500 ppb): 14.4 %

Tabla 1.- Especificaciones técnicas del ELISA Celer ZON.
CRM: material de referencia certificado.
CV %: coeficiente de variación.

ESPAÑA CONSOLIDA SU LIDERAZGO EUROPEO EN CERTIFICADOS MEDIOAMBIENTALES (ISO 14001)

AENOR

Las empresas españolas se sitúan, por tercer año consecutivo, a la cabeza de Europa y terceros a nivel internacional con 13.852 certificados según la norma 'estrella' de gestión ambiental en el mundo.

En Calidad (ISO 9001), España mantiene el segundo puesto en el ranking europeo y el cuarto en el mundo con más de 65.000 certificados.

La Organización Internacional de Normalización (ISO) acaba de hacer público el último Informe que recoge la clasificación mundial por países en certificados de gestión ambiental (ISO 14001) y de la calidad (ISO 9001).

Según ISO Survey 2007, España se sitúa, por tercer año consecutivo, a la cabeza de Europa y tercero del mundo con 13.852 certificados basados en ISO 14001, lo que supone un crecimiento del 24,51% respecto al ejercicio anterior. Esta es la norma de gestión ambiental 'estrella' en el mundo, con 154.572 certificados en 148 países. En calidad (ISO 9001), España mantiene el segundo puesto en el ranking europeo y el cuarto en el mundo, con más de 65.000 certificados.

El buen ritmo de crecimiento el año pasado en certificados conforme a ISO 14001 ha permitido a nuestro país duplicar su ventaja en gestión ambiental respecto al segundo en el ranking europeo, Italia, y consolidarse como la potencia europea en certificación ambiental. En solo un año, España ha pasado de aventajar en 1.300 certificados a Italia a superarle en más de 2.700 certificados.

España encabeza la lista europea, con 13.852 certificados. Le siguen Italia (2º con 12.047); Reino Unido (3º con 7.323); Alemania (4º con 4.877); Suecia (5º con 3.800) y Francia (6º con 3.476). AENOR ha contribuido notablemente a situar a España en el lugar de honor en el que figura, tras haber superado la barrera de los 5.000 certificados ambientales (ISO 14001) en el tercer trimestre de 2008. A finales de 2007 se registraron en el mundo 154.572 certificados ISO 14001, lo que supone un crecimiento

del 21% respecto al año anterior. Además, se ha implantado en ocho nuevos países, con lo que ya está presente en 148 de todo el mundo. La norma ISO 14001 es la herramienta más extendida a nivel internacional en la gestión ambiental de las organizaciones. En el mundo solo nos superan China (30.489) y Japón (27.955).

Para Jaime Fontanals, director de Nuevos Productos de AENOR, la certificación de un sistema de gestión ambiental (ISO 14001) tiene numerosas ventajas: "Las empresas y Administraciones minimizan los impactos ambientales y obtienen beneficios económicos por la optimización del consumo de energía y la mejora de los procesos. Además, supone beneficios legales, ya que al identificar los requisitos legales se reducen los riesgos de demandas de responsabilidades civiles y penales. También, cada vez más, las Administraciones Públicas valoran la certificación ambiental para acceder a contratos. No solo con ISO 14001. Por ejemplo, el Gobierno español ha anunciado que las empresas con certificación de Eficiencia Energética tendrán prioridad en la contratación pública", explica.

Asimismo, esta certificación tiene la ventaja de contribuir, internamente, a mejorar la implicación del personal y conlleva una mayor convicción en la transmisión del compromiso con la calidad a todos los públicos de las organizaciones.

Para que estos beneficios se materialicen es fundamental que la certificación sea concedida con rigor e independencia, como con la que trabaja desde hace 22 años AENOR.

Calidad: 2º de Europa, 4º del mundo

Respecto a la gestión de la calidad (ISO 9001), España se sitúa, por tercer año consecutivo en 2007, segundo de Europa y cuarto del mundo, con 65.112 certificados (el 13,1% más). AENOR, la entidad más valorada por los agentes económicos, ha contribuido a colocar a España en esta posición, con casi 23.000 certificados de calidad emitidos actualmente.

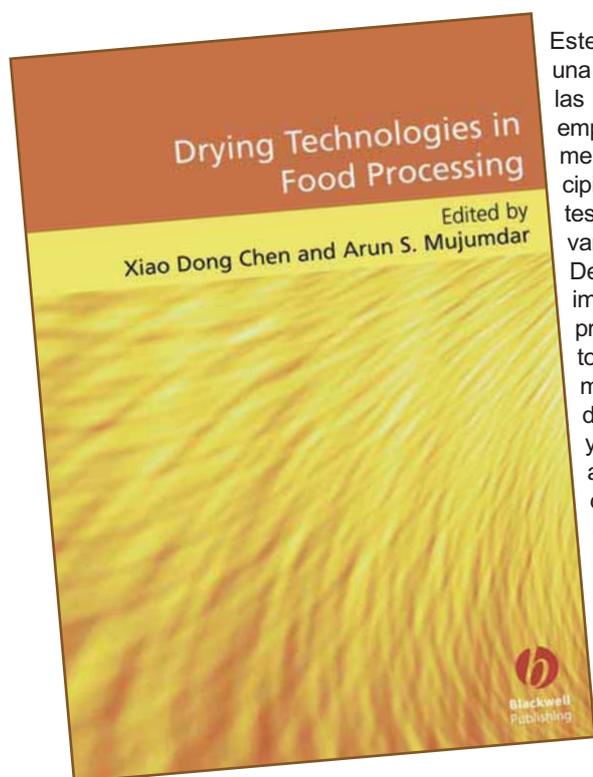
ISO 9001 es la herramienta de gestión de la calidad más extendida en el mundo, con 951.486 certificados (el 6% más) en 175 países en 2007 (5 más que hace un año). En noviembre de 2008 se ha publicado la nueva versión de 2008 —que sustituye a la del año 2000— que hará más sencilla su aplicación en las organizaciones, sin incluir nuevos requisitos. Además, mejorará su compatibilidad con la ISO 14001.

Italia (con 115.359 certificados) es el primero de Europa. En segundo lugar se sitúa España (con 65.112 certificados) y en tercero, Alemania (45.195); Reino Unido es el cuarto (35.517); Francia, el quinto (22.9819) y Holanda, el sexto (18.922).

China, con 210.773 certificados, lidera el ranking mundial de certificados de calidad (ISO 9001). Le sigue Italia (115.359) y, en tercer lugar, se sitúa Japón (73.176). España es la cuarta en este ranking mundial.

AENOR es la certificadora líder del mercado con más de 47.000 certificados emitidos. La certificación muestra la conformidad de que una empresa cumple con los requisitos que establece una norma y tiene que ser otorgada por una entidad independiente, como AENOR.

DRYING TECHNOLOGIES IN FOOD PROCESSING



Este volumen proporciona una actualización acerca de las técnicas de secado más empleadas en la industria alimentaria y sus efectos y principios científicos subyacentes. Se describen y clasifican varios diseños de equipos. Del mismo modo, se trata el impacto del secado en las propiedades de los alimentos, así como los cambios microestructurales causados por el proceso, subrayando su utilidad en el análisis de procesos y diseño de alimentos. Se describen los métodos principales para evaluar las propiedades alimentarias de los productos secos y se revisan las estrategias de control y preconcentración de secado.

Asimismo, un capítulo está dedicado a los peligros térmicos y

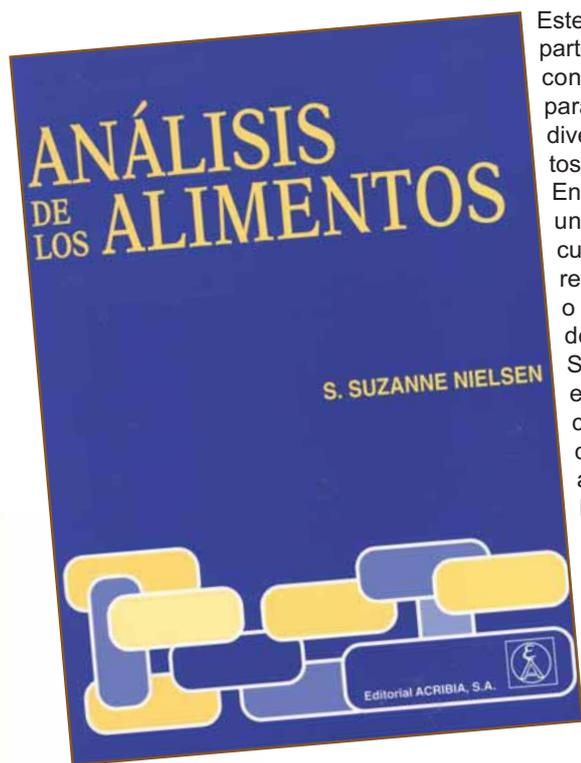
a la detección y prevención de fuego/explosión para los secadores. Donde se requiere, se incluyen cálculos de muestra para que los puedan seguir ingenieros y tecnólogos.

El libro está dirigido a científicos y tecnólogos de los alimentos en industria y en investigación, ingenieros de los alimentos y fabricantes de equipos de secado.

Autor:	XIAO DONG CHEN Y ARUN S. MUJUMDAR (EDITORES)
Año de edición:	2008
Nº páginas:	352
ISBN:	978-1-4051-5763-6
Precio:	134,40 EUROS

WILEY BLACKWELL
WWW.WILEY.COM

ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS



Este libro se divide en seis partes para abarcar todos los conocimientos necesarios para realizar correctamente diversos análisis de alimentos.

En la primera parte se ofrece una introducción sobre cuestiones generales, como requerimientos legislativos o muestreo y preparación de la muestra. Seguidamente, se aborda el análisis de la composición de los alimentos, con capítulos centrados en el análisis de las cenizas, de la grasa bruta, de las proteínas, de los hidratos de carbono y de las vitaminas, entre otros compuestos.

La tercera parte se centra en las propiedades químicas y las características de los alimentos,

haciendo hincapié en análisis de OGMs, residuos de pesticidas, micotoxinas y medicamentos, materias extrañas, etc.

Los apartados cuarto y quinto se dedican a la espectroscopia y a la cromatografía, respectivamente.

Finalmente, las propiedades físicas de los alimentos (reología, temperatura, color...) se revisan en la última parte.

Autor:	S. SUZANNE NIELSEN
Año de edición:	2008
Nº páginas:	672
ISBN:	978-84-200-1114-1
Precio:	59,62 EUROS (SIN IVA)

EDITORIAL ACRIBIA
APARTADO 466
50080 ZARAGOZA
WWW.EDITORIALACRIBIA.COM

EUROPEA

REGLAMENTO (CE) Nº 1087/2008 DE LA COMISIÓN

de 5 de noviembre de 2008

OBJETO: Modifica, en lo que respecta al anexo XVII, el Reglamento (CE) nº 423/2008, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo y se introduce un **código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos**.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 06/11/2008.

VIGOR: El tercer día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 3 de noviembre de 2008

OBJETO: Sobre las **medidas de control** de sanidad veterinaria relativas a la **peste porcina clásica** en determinados Estados miembros.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 13/11/2008.

VIGOR: La presente Decisión será aplicable hasta el 31 de diciembre de 2009.

REGLAMENTO (CE) Nº 1183/2008 DE LA COMISIÓN

de 28 de noviembre de 2008

OBJETO: Modifica el Reglamento (CE) nº 1019/2002 sobre las **normas de comercialización del aceite de oliva**.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 29/11/2008.

VIGOR: El día de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Será aplicable a partir del 30 noviembre de 2008.

NACIONAL Y AUTONÓMICA

REAL DECRETO 1801/2008

de 3 de noviembre de 2008

OBJETO: Se establecen normas relativas a las **cantidades nominales para productos envasados** y al control de su contenido efectivo.

BOLETÍN: Boletín Oficial del Estado.

FECHA: 04/11/2008.

VIGOR: Entrará en vigor el 11 de abril de 2009.

ORDEN ARM/3219/2008

de 5 de noviembre de 2008

OBJETO: Se modifica el anexo II del Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la **designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas**.

BOLETÍN: Boletín Oficial del Estado.

FECHA: 12/11/2008.

ANDALUCÍA

ORDEN

de 4 de noviembre de 2008

OBJETO: Se establece el procedimiento de reconocimiento de los **pliegos de condiciones** de productos agroalimentarios y pesqueros para uso de la **marca Calidad Certificada** y se aprueba el pliego base.

BOLETÍN: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

FECHA: 12/11/2008.

VIGOR: El día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

CANARIAS

DECRETO 213/2008

de 4 de noviembre de 2008

OBJETO: Se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria**.

BOLETÍN: Diario Oficial de Canarias.

FECHA: 14/11/2008.

VIGOR: El día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Canarias.

legalimentaria

sid-alimentaria

No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- Base de datos **Consolidada** con las legislaciones Europea, Española y Autonómicas permanentemente actualizada.
- Nuevo **Buscador** más potente, sencillo e intuitivo.
- **Imprescindible** para cualquier profesional relacionado con la industria alimentaria.

- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.



Cambiar para mejorar

- Solicite, totalmente gratis, un periodo de prueba sin restricciones a:

legalimentaria
sid-alimentaria

C/ Santa Engracia, 90 - 4ª Planta -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>

Indice

1. Aplicaciones informáticas
2. Biotecnología
3. Cerramientos
4. Codificación y marcaje
5. Control de calidad
6. Embalaje maquinaria
7. Envasado maquinaria
8. Esterilización y control
9. Ingeniería de procesos
10. Ingredientes
11. Servicios de consultoría
12. Tratamiento de fluidos

Para la contratación de publicidad en esta sección, solicite información contactando con:
 Departamento de Publicidad
 Tel.: +34 914 469 659
 publicidad@revistaalimentaria.es

1. Aplicaciones informáticas

Sistema de Gestión de Almacenes

¿Dispone de una solución de gestión que contemple la trazabilidad para su negocio?

Microsoft Dynamics NAV con Sistema de Gestión Automático de Almacenes le ofrece las siguientes novedades:

- Picking por Voz.
- Control de gálibo en paletización.
- Cálculo de rotación logística.
- Gestión de reposiciones.
- Mapa de Almacén gráfico.
- Balanceo automático de cargas de operarios.
- Etc.

AS SOFTWARE Microsoft Dynamics NAV

www.asoftware.es
 ☎ 902 902 817

ewin/ERP Bodega

El valor empresarial para su bodega

Más de 70 Bodegas nos Avalan

LOGROÑO Calle Portillejo, 2 bajos / T. 941 28 28 28 / info@eniac.es

1. Aplicaciones informáticas

NEXUS
 nuestro nexo con su éxito

by **Sie**

Soluciones de gestión empresarial

- Nexus Enterprise**
 (contabilidad, facturación y gestión de almacén)
- Nexus Cárnicas**
 (vertical para el sector de mataderos, despiece y transformaciones cárnicas)
- Nexus CRM**
 (gestión comercial)
- Nexus TPV**
 (terminal punto de venta para comercios)

Sistemas de Información Empresarial
 Nicaragua 48, 1ª planta
 08029 Barcelona
 Telf: 93 410 92 92
 E-mail: sie@websie.com
 www.websie.com

VinoTEC
 Gestión de Bodegas sobre Microsoft Dynamics NAV

Posiblemente, el desarrollo de gestión integral para bodegas y empresas de bebidas más innovador y práctico del mercado.

tipsa Microsoft GOLD CERTIFIED Partner

www.vinotec.net • 941 202 069

2. Biotecnología

Sistemas Genómicos
 compañía líder en análisis de ADN

Soluciones Biotecnológicas para el control de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **SERVICIOS ANALÍTICOS**
 - Organismos modificados genéticamente
 - Alérgenos
 - Patógenos alimentarios
 - AutentiGEN® autenticación genética de alimentos
- **KITS DE ANÁLISIS MOLECULAR**
- **ASESORAMIENTO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA**
- **PROYECTOS A MEDIDA PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

Solicite nuestro catálogo: 902 364 669

mg sistemas genómicos
 AGROALIMENTARIA
 www.sistemasgenomicos.com

2. Biotecnología

Applus⁺

Visible o no...
Identificamos y certificamos
la esencia de su producto



- Análisis de OGM
- Detección de alérgenos
- Autenticidad alimentaria
- Detección de patógenos
- Marcadores moleculares

Contacto Genética
T: 93 553 31 31
gpla@appluscorp.com
www.applus.com

Biomedal DIAGNOSTICS

Soluciones rápidas y seguras para el control de sus alimentos

OleoTest

Controle la calidad de sus aceites y grasas de fritura de manera

- sencilla
- económica
- fiable
- resultados en tan sólo 2 minutos



GlutenTox Sticks

Tiras analíticas para la detección de gluten

- para todo tipo de alimentos
- fáciles de usar
- rápidas
- precisas y fiables



Para más información contacte con nosotros

<p>Oficina Sevilla Arda, Américo Vespucio, 5-E Punto 1º - Módulo 12 Parque Científico y Tecnológico Carrija 93 41092 Sevilla España Tel.: +34 954 08 12 76 Fax: +34 954 08 12 79</p>	<p>Oficina Madrid C/ Velázquez 27 1º Izda. 0-10 28001 Madrid España Tel.: +34 91 436 49 29 Fax: +34 91 436 38 04</p>
--	--

www.biomedal.com

Biomedal, S.L.
www.biomedal.com
singluten@biomedal.com

ADVANCELL

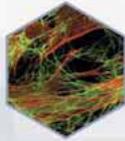
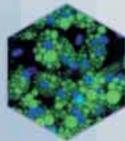
advanced in vitro cell technologies, s.l.

ensayos *in vitro*

Seguridad y Eficacia

en modelos celulares humanos

- Probióticos
- Alimentos Funcionales
- Absorción *in vitro* de compuestos
- Screening y Selección de Principios Activos
- Marketing Científico y reivindicación de Claims
- Ensayos estándar
- Servicios personalizados

TUV
CERTIFIED
DIN EN ISO 9001:2000
Certificado: 01 100 039110

ADVANCELL S.L.
Baldri i Reixac 10 - 12
08028 - Barcelona
Tel.: +34 93 403 45 45
Fax: +34 93 403 45 44
advancell@advancell.net
www.advancell.net

3. Cerramientos

Cerramientos y equipos industriales en una sola mano

Puertas Super-Rápidas Verticales en Acero Inoxidable

Puertas Seccionales Herrajes en Acero Inoxidable

Puertas Super-Rápidas Horizontales

Pasarelas Aluminio

Mesas elevadoras en Acero Inoxidable

SOMOS FABRICANTES 40 Aniversario

Suministro e instalación en todo el territorio nacional.

ANGEL MIR
www.angelmir.com
902 440 620

4. Codificación y marcaje

Vidojet Technologies es el líder mundial en equipos de codificación industrial de inyección de tinta, transferencia térmica, láser, etiquetadoras, etc.

Tenemos la solución a cualquier necesidad de identificación que tenga su empresa. Red comercial y asistencia técnica en toda España.



VIDEOJET

P.I Valportillo, C/. Valgrande, 8 Nave B1A
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 383 12 72 - Fax: 383 93 25



5. Control de calidad

En Bioser, S.A. le ayudamos a comprobar la Calidad de sus productos ofreciéndoles un amplio rango de productos para el control de calidad en industria alimentaria:

- Medios de cultivo para análisis de microorganismos y aguas
- Control microbiológico por PCR
- Detección e identificación de patógenos
- Detección de residuos y de alérgenos
- Control de higiene de superficies
- Control de temperatura
- Material general y equipamiento de laboratorio
- Seminarios y formación

Las mejores marcas, el mejor servicio.

Bioser
www.bioser.com

5. Control de calidad

 **-ebro-**
MEASUREMENTS FOR LIFE

Registadores de alta temperatura

- ➔ Fabricación de alimentos y bebidas
- ➔ Esterilización / pasteurización
- ➔ Monitorización en tiempo real

Control de temperatura y humedad

- ➔ Cámaras de frío
- ➔ Almacenes, transporte
- ➔ Automatizado
- ➔ Inalámbrico
- ➔ Aviso al móvil

Medidores profesionales de mano

- ➔ Termómetros
- ➔ Salinómetros
- ➔ Higrómetros
- ➔ Ph-metros
- ➔ Calidad de aceite

 CH-SISTEMAS, S.L.
Telf.: 942 877 904
Fax: 942 877 905
info@chsistemas.com
www.chsistemas.com

 LABORATORIO DE ANÁLISIS
DR. ECHEVARNE
aniversario

Análisis de materias primas, aguas y alimentos: Técnicas clásicas y rápidas de detección.

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección.

Formación en seguridad alimentaria.

www.echevarne.com
Tel. 902 525 500

 **LAB - FERRER**
Medidores de aw
AQUALAB - Decagon Devices Inc.

www.lab-ferrer.com www.aqualab.com



Nunca ha sido tan fácil medir la aw

**CALIDAD
SEGURIDAD
VIDA ÚTIL**

c/ Ferran el Catòlic,3
25200 CERVERA
Telf/Fax: 973 532110
info@lab-ferrer.com

5. Control de calidad

Kits y soluciones para el laboratorio Agroalimentario



- Alergenos
- Micotoxinas
- Patógenos
- Anaerobios
- Microbiología
- Análisis de especies
- Histamina
- Detección de residuos
- Sulfitos
- Control de ATP

 **Vitaltech**

VITALTECH IBERICA S.L.
Avda Can Salvatella, 4, Polígono Can Salvatella
08210 Barberá del Vallés, Barcelona (Spain)
Telf: + 34 93 719 85 48
www.vitaltech.es • info@vitaltech.es

EU001-0308



Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- Humedad
- Velocidad
- Presión
- **Temperatura**
- Analizadores de productos de la combustión
- Calidad del aire interior (CO₂)
- Emisiones
- Medidor calidad aceite de cocinar
- Análisis de agua
- Luz/Sonido
- rpm

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº 2
08348 Cabris (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Autómatas para el control microbiológico
- Detección rápida de los patógenos por PCR
- Sistemas de recuento en tiempo real
- Mostreadores de aire
- Trituradores, diluidores gravimétricos
- Sistemas de control de temperaturas

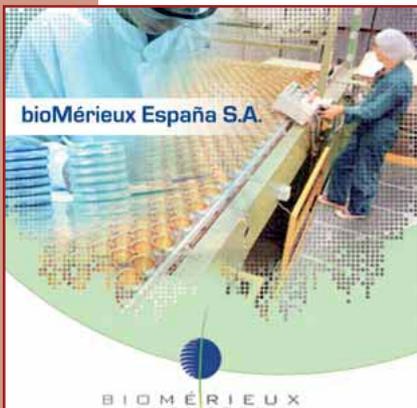
 **AES CHEMUNEX**
The Rapid Microbiology Company



AES CHEMUNEX España • Pol. Ind. Santa Margarida II
C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
Tél.: +34 93 785 36 27 • Fax: +34 93 784 72 63

IE03A

5. Control de calidad



bioMérieux España S.A.

BIOMÉRIEUX
INDUSTRY

Soluciones microbiológicas para el control de Calidad en el Laboratorio

Acercamos el futuro a su Laboratorio mediante la automatización integral:

- Control de patógenos, con el VIDAS.
- Recuento de indicadores, con el TEMPO.
- Identificación, con el VITEK 2 COMPACT.
- Genotipado microbiano, con el DIVERSILAB.
- Medios de cultivo.

BioMérieux España S.A.
C/ Manuel Tovar 45-47
28034 MADRID
tel. 91 358 11 42, fax. 91 358 08 40
www.biomerieux.es

Expertos en envasado con atmósfera modificada



CheckMate II

Equipo analizador de O₂/CO₂ para control de calidad. Trazabilidad sencilla con tecnología superior.

**Analizadores de Gas Residual
Analizadores en Línea
Mezcladores de Gas
Detectores de Fugas
Pruebas de Permeabilidad**

+ PBI Dansensor
EXPERTS IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

PBI-Dansensor España S.L.
Dr.Roux 123 - 08017 Barcelona
Tel.: (+34) 93 2052286
info-es@pbi-dansensor.com - www.pbi-dansensor.es

Laboratorio 
Dr. Oliver Rodés

- Asesoramiento y análisis de todo tipo de aguas
- Microbiología de alimentos
- Implantación y seguimiento de APPCC
- Formación Manipuladores de alimentos
- Análisis de *Legionella* en agua

Moreres, 21 - 08820 El Prat de Llobregat
E-mail: laboratorio@oliver-rodés.com
www.oliver-rodés.com
Tel: 934 785 678

OXOID Somos Expertos en Microbiología

- Medios de Cultivo deshidratados e ingredientes
- Medios preparados
- Pruebas bioquímicas rápidas
- Amplia colección de cepas ATCC garantizadas
- Reactivos en formato conveniente
- Ensayos de Aptitud
- Técnicas moleculares rápidas y sencillas



Certificate Number: FS 55484
BS EN ISO 9001:2000

OXOID, S.A.
Via de los Poblados 17, 28033 Madrid
Tfnos. 91 382 20 21-23

5. Control de calidad

HANNA
instruments

Solución integral para la
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Control de temperatura.
- Control de pH.
- Control de la calidad del aceite.
- Control de las aguas de abastecimiento y vertido.
- Laboratorio de Calibración y Certificación.
- Formación y Asesoramiento.

www.hanna.es



902 420 100
info@hanna.es

6. Embalaje maquinaria

COMARME
PACKAGING AUTOMATION MACHINES & SYSTEMS



GEMINI SISTEMAS DE EMBALAJE, S.A.
Filial de la firma COMARME en España, líder internacionalmente en la fabricación de líneas de embalaje final, especialmente en instalaciones integradas de final de línea.

Nuestro programa de embalaje comprende:

- Formadoras de cajas automáticas y semiautomáticas.
- Precintadoras con cinta adhesiva, papel engomado o cola hotmelt.
- Paletizadores automáticos.
- Envolvedoras automáticas y semiautomáticas de palets.
- Diseño e instalación de líneas de embalaje final, llave en mano.

Tel.: 943 69 41 48 · Fax: 943 69 60 27
e-mail: comarme@comarme.es
www.comarme.es

7. Envasado maquinaria

los envases visten **ilug**

Máquinas de Termoconformado de 3^a Generación

HELMUT ROEGELE S.A.
Collita 33 - Pol. Ind. La Bastida
E 08191 - Rubí
T. 902 100 310 / F. 902 100 305
helmut@roegele.com
www.roegele.com

HELMUT ROEGELE
The plastic engineers

7. Envasado maquinaria



Sistemas y Equipos para la Industria Conservera
Systems and Equipment for the Canning Industry

- Maquinaria conservera de túnidos
- Maquinaria conservera de sardina
- Maquinaria para congelación y conserva de mejillón
- Líneas de producción
- Autoclaves de esterilización
- Paletizadores y despaletizadores
- Maquinaria de precocinados
- Maquinaria de cefalópodos y de fileteado de pescado
- Líneas de transporte de envases

Ctra. Pasaxe, Vínos Km. 8 Nave 18
36380 Gondomar, Pontevedra (España)
comercial@tecnofish.com
www.tecnofish.com

8. Esterilización y control



- Validación de Autoclaves para la F.D.A.
- Calibración de Temperatura y Presión.
- Dataloggers 22T "LOW COST" para Autoclaves o Cámaras Frigoríficas.
- Sondas de Temperatura a medida.
- Registradores / Reguladores Circular de Temperatura / Presión.
- Mantenimiento & Reformas de Autoclaves.
- Autoclaves Estáticos / Rotativos a Medida.
- Programador Autoclaves AT205
- Scada Autoclaves valido CFR 21 Part 11
- Asesoramiento Técnico.



Ctra. Vic, 138 1º 3º Manuel Gostas Bastos, 38
08243 Manresa 36317 Candeán -
(Barcelona) Vigo (Pontevedra)
Telf.: +34 93 877 11 21 Telf.: +34 986 373 329
Fax: +34 93 874 43 48 Fax: +34 986 251 217
comercial@teinco.es teinco@teinco.es
www.teinco.es www.teinco.es

9. Ingeniería de procesos

**Cuando se trata de
MANIPULAR
BIG BAGS o SOLIDOS
tenemos la solución.**

- Rosca Sinfin Flexible
- Transporte Aeromecánico
- Transporte por vacío
- Descargadores de Big Bags
- Estaciones de llenado de Big Bags
- Estaciones de descarga de Sacos



PROSILO

Transporte y Soluciones para la manipulación de Big Bags

Tel: +34 931 133 019

email: info@prosiilo.com

¡Visite nuestro web!

www.prosiilo.com

9. Ingeniería de procesos

seppelec

Ingeniería de procesos
Pasión por las cosas bien hechas

- Almacenamiento de líquidos
- Fabricación de refrescos
- Pasteurización
- Producción de cerveza
- Disolución de azúcar
- CIP'S
- Sistemas de separación de fases
- Tratamiento de agua
- Gestión de plantas

www.seppelec.com

Tel 91 799 04 35

10. Ingredientes

TEQUISA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY

**ADITIVOS ALIMENTARIOS.
MÁS DE 100 PRODUCTOS ALTO
RENDIMIENTO Y CALIDAD**



Confíe el tratamiento de sus productos de la pesca a **TEQUISA**, un valor seguro de calidad para sus clientes.

SEDE CENTRAL

Técnicas Químicas Industriales, s.a.

Avda. del Rebullón - P. Industrial
36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA
Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25
e-mail: tqi@tequisa.com · www.tequisa.com



**PREPARADOS
Y COADYUVANTES
TECNOLOGICOS**

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD

FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGIA

VERSATILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA

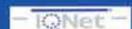
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana María del Valle s/n

ARGANDA DEL REY (MADRID)

Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14

e-mail: anvisa@anvisa.com

web: www.anvisa.com



10. Ingredientes

CHR HANSEN

Mejorando la calidad de los alimentos y la salud de las personas en todo el mundo



Chr. Hansen es el líder mundial de ingredientes saludables para la industria alimentaria. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para queso y leches fermentadas
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.A. - La Fragua, 10
28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
www.chr-hansen.es

disproquima



Al servicio de la industria de la alimentación
• ADITIVOS E INGREDIENTES •

- AZÚCARES
- EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- MINERALES
- CONSERVANTES
- VITAMINAS
- AMINOÁCIDOS
- PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- Y UN LARGO ETC...

C/ Colón, 579 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 TERRASSA (Barcelona)

Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

e-mail: info@disproquima.com
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

Delegación Norte:

Tel. Móvil. 609 343 851
Tel. 944 439 229
Fax. 944 438 373

Delegación Centro:

Tel. 916 595 420
Fax. 916 513 363

EXBERRY®
color realmente natural

- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!

GNT

GNT Iberia S.L.
tel. +34 93 3429233
iberia@gnt-group.com



www.gnt-group.com

10. Ingredientes



Vitasterol®: Fitosteroles y ésteres de fitosterol IP
Vitapherole®: Tocoferoles IP
Vitavonoide®: Isoflavonas de soja IP
Vitaslim®: CLA
Luteína
Sistemas Antioxidantes

VITAE CAPS, S.A.
C/ Gutenberg Parc, 356 - P.I. Torreblanca
45600 Talavera de la Reina, Toledo
Tel: 925 85 10 13 Fax: 925 85 10 21
juanms@vitaecaps.com • www.vitaecaps.com



- > INGREDIENTES para el sector Lácteo.
- > Todos los PRODUCTOS necesarios para la Industria Láctea.
- > Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios
- > Implantación y seguimiento APPCC
- > Asesoramiento técnico y jurídico



laboratorios Arroyo

C/ 1º de Mayo, 19 A · 39011 · Santander
Tel. 942 33 52 09 · Fax. 942 33 76 22
www.laboratoriosarroyo.com

Ingredientes naturales para una vida saludable.



eXxentia

**PULEVA
Biotech**

González Dávila, 18-6º - 28031 Madrid
Tel. 91 380 29 73 · Fax 91 380 22 79
exxentia@exxentia.com
www.exxentia.com
www.pulevabiotech.es

10. Ingredientes

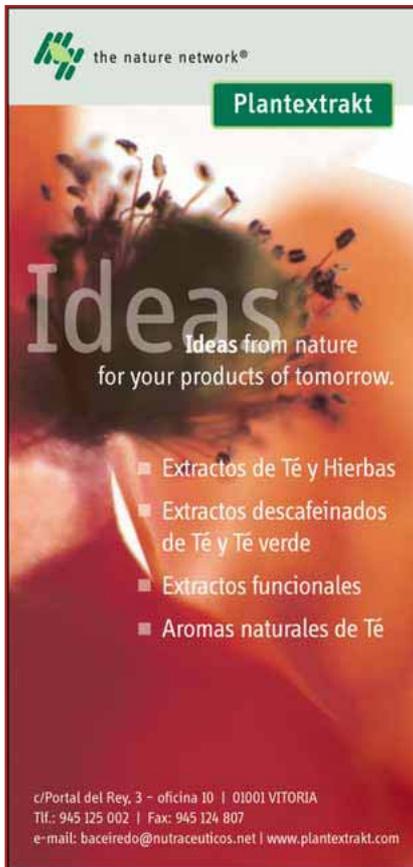


BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Saborizantes y colorantes
- Fibras
- Emulsionantes, espesantes, humectantes y desmoldeantes
- Conservantes y acidulantes

Brenntag Iberia
Área Especialidades
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04, Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es



the nature network®

Plantextrakt

Ideas
Ideas from nature
for your products of tomorrow.

- Extractos de Té y Hierbas
- Extractos descafeinados de Té y Té verde
- Extractos funcionales
- Aromas naturales de Té

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 VITORIA
Tlf.: 945 125 002 | Fax: 945 124 807
e-mail: baceiredo@nutraceuticos.net | www.plantextrakt.com



eurofragrance
FRAGRANCES & FLAVOURS

¿cuál es tu sabor?
Creamos aromas sin límites...

Pol. Ind. La Llana - C/ Pont de Can Claverí, 54
08191 RUBÍ (BARCELONA-SPAIN)
Tel: 34-936 977 874 / Fax: 34-935 886 101
e-mail: eurofragrance@eurofragrance.com
www.eurofragrance.com



Alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

EyPASA

11. Servicios de consultoría



asm
INCREASING PRODUCTIVITY

Increasing Productivity

Consultoría de Procesos

Soluciones **MES** (Manufacturing Execution System)
ASM LIMS (Laboratory Information Management System)

asm
ERP Dynamics NAV (Soluciones Sectoriales)

Más de 20 años de Experiencia

ASM Soft, S.L.
García Barbón 90, 3º
36201 VIGO
Tel.: +34 986 22 68 00
Fax: +34 986 22 70 65
E-mail: info@asm.es
http://www.asm.es

Wondershare
Microsoft Dynamics
PARSEC
LEANTrak



Schneider Electric

Equipos y servicios de distribución eléctrica, control y automatización industrial

Schneider Electric, primer líder mundial de "Power&Control", le proporciona todas las ventajas de contar con una empresa especialista en soluciones innovadoras dirigidas a mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

Nuestras referencias y nuestra cercanía, permaneciendo próximos a nuestros clientes durante todo el ciclo de vida de sus instalaciones, avalan nuestra experiencia en el sector agroalimentario.

Schneider Electric España, S.A.
Bac de Roda, 52, Edificio A
08019 Barcelona
Tel.: 93 484 31 00 - Fax: 93 484 33 07
http://www.schneiderelectric.es

12. Tratamiento de fluidos



PSF
PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACIÓN

sartorius stedim
BIOTECH

Procesos de filtración de producto para:
Vino, Espumosos y Sidra
Agua mineral, Cerveza, etc.

Procesos de tratamiento para:
Agua de uso y limpieza
Aire, Gases, Vapor y otros productos coadyuvantes

Sistemas de filtración tangencial
Control microbiológico.

PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACION, SL
AVDA. Ossa de Montiel, 27
02600 Villarrobledo, ALBACETE
TEL y FAX: 967 144 537
E-mail: administracion@psfiltracion.com
Web: www.psfiltracion.com

Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerequisites.
- Actualización del sistema ya implantado.
- Auditorías.

TRAZABILIDAD

- Asesoramiento.
- Legislación nuevos requisitos.
- Asesoramiento e implantación de un sistema de trazabilidad.

Norma BRC (British Retail Consortium)

- Auditorías previas a la implantación.
- Asesoramiento e implantación.

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

- APPC.
- BRC.
- ISO.
- Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

- Cuestiones higiénico-sanitarias.
- Inspecciones de la administración.
- Apertura de nuevas instalaciones.
- Control de calidad externo.
- Envasado por productos.



MADRID
General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA
Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es



Cumpla con sus obligaciones y asegure que el etiquetado y publicidad de sus productos se adapta a la nueva regulación

Nuevas Declaraciones Nutricionales y de Propiedades Saludables

en complementos alimenticios y alimentos funcionales

ANÁLISIS DE LA ACTUAL SITUACIÓN LEGISLATIVA

> ¡Aplique con éxito el reglamento 1924/2006!

PRINCIPIOS A SEGUIR PARA OBTENER LA CONFORMIDAD DE LOS EVALUADORES CON LAS CONDICIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES

- > Demostración científica
- > "Cantidad significativa de sustancia activa"
- > Forma de expresión

PERFILES NUTRICIONALES Y SOLICITUD PARA UTILIZACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE SALUD

- > Propiedades saludables
- > Reducción del riesgo de enfermedad

ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

- > Información nutricional
- > Plazos para la adecuación

LA VISION DE LA INDUSTRIA: ¿Cómo se está aplicando la normativa?

¡Contenidos revisados y nuevo equipo instructor!

Impartido por:

Juan Manuel Gómez Cores
Técnico Superior Salud Pública
**CONSEJERÍA SANIDAD.
COMUNIDAD DE MADRID**

Jose Carlos Quintela Fernández
Director Investigación y Desarrollo
PULEVA BIOTECH-EXXENTIA

Mercedes Garrido Pérez
Consultora de Registros

Certificado de Asistencia

Madrid, 26 de Febrero de 2009

Consulte precio y programa en
www.iir.es

Llámenos e infórmese

902 12 10 15

info@iirspain.com www.iir.es

iir España
Know-how. People. Results.



Publicación Oficial

alimentario
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTACIÓN