

REVISTA ALIMENTARIA.



ESPECIAL **Materias Primas**

SOSTENIBILIDAD

Convivencia de ganadería
extensiva y fauna silvestre

BEBIDAS

Reutilización de botellas
en el sector del vino

CONSERVACIÓN

Bioplásticos a partir
de algas marinas



Acompañarte en el campo, **también es esto**

En BBVA trabajamos a tu lado con:

Anticipo PAC al **0%** de interés
2,859 % TAE

- Gestores especialistas para tomar las mejores decisiones financieras y sostenibles.
- Y podrás recibir un Cheque Carburante de 100 €.



Puedes domiciliar tu PAC en BBVA hasta el **30/04/2025**, y solicitar el anticipo de la ayuda con **Anticipo PAC**, sin intereses y con comisión de apertura del 2 %. Financiación sujeta a previa aprobación por parte de BBVA. **Ejemplo Anticipo PAC** de 20.000 € contratado el 3/02/2025 con amortización total el 15/12/2025. Comisión de apertura 400 €; TIN 0 %, **TAE del 2,859 %**. Total a devolver 20.000 €. Pago cuota final 20.000 € una vez recibida la ayuda en cuenta. ***Promo cheque carburante 100 €** por domiciliaciones en cuenta BBVA de la subvención de la PAC por importe superior a 6.000 €, a disfrutar en estaciones de servicio del Grupo Repsol. El valor bruto del cheque es de 120 €, (sujeto a retención fiscal del 19 % que será asumido por el Banco). BBVA no se hace responsable de posibles cambios legales en materia tributaria.

EDITORIAL



CULTIVOS MEJOR ADAPTADOS AL CAMBIO CLIMÁTICO

Los cereales y legumbres son los protagonistas de nuestro nuevo Especial. En las próximas páginas les invitamos a conocer algunas de las iniciativas que pone en marcha el sector agroalimentario, por ejemplo para lograr cereales que se adapten mejor al cambio climático, o para estudiar cómo diversificar las opciones de los agricultores con cultivos poco extendidos, como la oleaginosa camelina o el pseudocereal amaranto.

Por otro lado, este mes entrevistamos a tres representantes de la Asociación '5 al día' en España, que este año cumple 25 años impulsando el consumo de frutas y hortalizas.

Joaquín Rey, presidente de la Asociación, nos cuenta que el sector hortofrutícola debe adoptar "un triple compromiso: social, sectorial y personal", a la hora de colaborar en la expansión de su mensaje: tomar, al menos, cinco raciones de frutas y hortalizas cada día. "La población se tiene que concienciar, porque según los últimos datos, uno de cada cinco

adultos es obeso y uno de cada diez niños es obeso", asegura Rey.

Por su parte, Piedad Coscollá, miembro de la Junta Directiva de la Asociación, incide en la necesidad de "implantar una asignatura obligatoria de nutrición en los colegios, porque los niños tienen que aprender qué es una alimentación saludable".

Cecilio Peregrín, director corporativo de Primaflor y vicepresidente de FEPEX, añade: "La educación tiene que empezar por nosotros mismos: nos tenemos que reeducar para no mirar tanto el precio del kilo y llevar frutas y verduras a casa para que nuestros hijos las vean y fomentemos su consumo".

Están en juego nuestra salud, nuestra economía y el futuro del planeta.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez

Legislación: Luis López

Administración: Teresa Martínez

Maquetación: Blanca Gómez Calvo

Fotos '5 al día': Alberto Rosado

@albertorosadofotografía

Imprime: Industria Gráfica Anzos

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Ricardo Ramos Ruiz. Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación

Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte.

Consejo Superior de Deportes

Prof. Carmen Glez. Chamorro. enotecUPM.

Dpto. Química y Tecnología de Alimentos.

Universidad Politécnica de Madrid

Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de

Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de

Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co y

presidente del grupo de trabajo sobre el Canal

Retail de Food for Life-Spain

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición

y Bromatología. Campus de la Alimentación.

Universidad de Barcelona

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación

ECOMAR.

Paloma Berenguer Fente. Jefa del Departamento.

Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de

Salud Pública de Madrid

M^a Teresa García Jiménez. Directora de los

Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-

2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de

Sanidad. Instituto de Salud Carlos III

Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria

Consultora internacional

Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y

Secretario General de la Plataforma Tecnológica

"Food for Life-Spain"

Rosa Gallardo. Directora de la Cátedra

Inteligencia artificial y agricultura-Universidad de

Córdoba

Jorge Edwards. Director creativo Edwards Visual

Branding & Packaging Design

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

REVISTA ALIMENTARIA

C/Méndez Alvaro 8-10. 1-C.
MADRID-28045

Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

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

redaccion@revistaalimentaria.es

SUMARIO



ESPECIAL MATERIAS PRIMAS

En este Especial recogemos investigaciones dirigidas a desarrollar alimentos más saludables gracias al uso de ingredientes y materias primas optimizados. Como ejemplo, tenemos la investigación realizada por Azti y Neiker en el marco del proyecto 3SLEKA, que han desarrollado tres nuevos ingredientes a partir de los excedentes del cultivo, sin agroquímicos como fertilizantes o fitosanitarios, de garbanzos y alubias. **Pág. 17**

Pág. 18 • Proyecto 3SLEKA: Innovación en ingredientes y alimentos seguros, saludables y sostenibles a partir de leguminosas

Pág. 21 • El proyecto Smart Protein celebra un taller para transferir sus principales resultados al sector agrícola

Pág. 23 • Estudian cómo mejorar la adaptación de los cereales al cambio climático

Pág. 25 • Analizan el potencial del cultivo del amaranto en Castilla y León

Pág. 27 • El proyecto Carina estudia el cultivo de la camelina en Sevilla para un sector de oleaginosas más competitivo y diversificado

Pág. 28 • La Comunidad de Madrid estudia cómo adelantar dos años la primera producción de pistacho

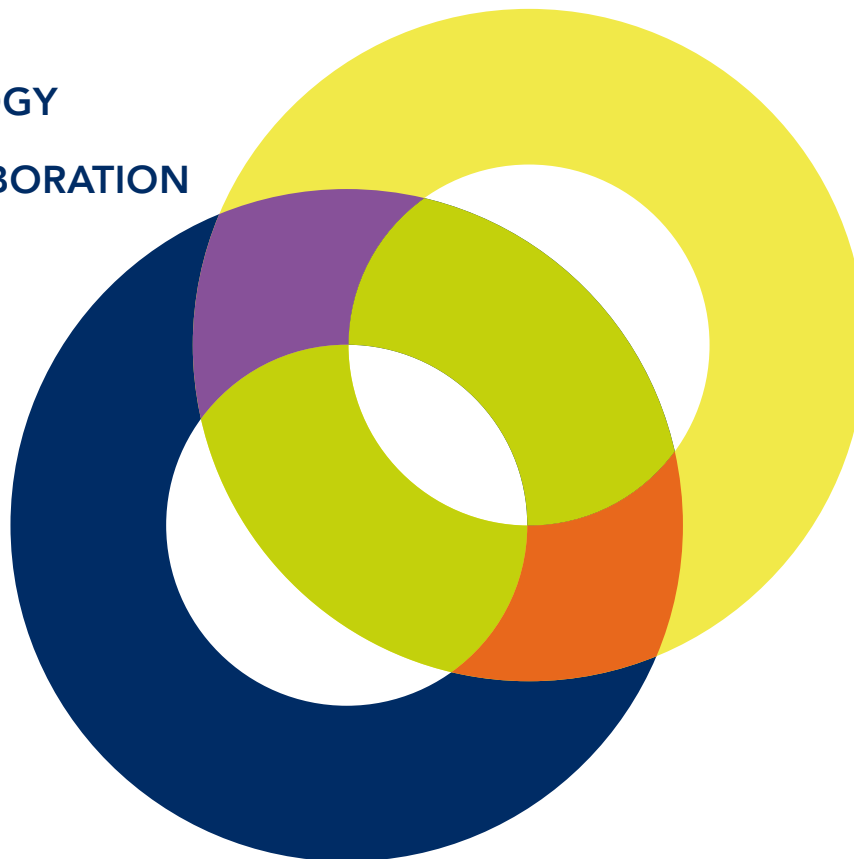
Pág. 32 • Proyecto BIOCOMAT para mejorar la biodisponibilidad de compuestos polifenólicos en alimentos



MURCIA[®] Food 25

#murciafood25

WHERE
TECHNOLOGY
MEETS
COLLABORATION



20 / 21 MAYO 2025
PRESENCIAL + ONLINE

INFÓRMATE

<https://www.b2match.com/e/murciafood2025>

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

✉ victoria.diaz@info.carm.es | ☎ 968 362 800 / 968 357 849

SUMARIO

SOSTENIBILIDAD

Convivencia de ganadería extensiva y fauna silvestre

Pág. 34

BEBIDAS

Reutilización de botellas en el sector del vino

Pág. 46

CONSERVACIÓN

Bioplásticos a partir de algas marinas

Pág. 62



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10 y 11

REPORTAJE

“El proyecto SmartZ4Milk busca mejorar la competitividad, sostenibilidad y resiliencia del sector lácteo gallego”

Págs. 12-14

ENTREVISTA

Asociación '5 al día': Cecilio Peregrín, Piedad Coscollá y Joaquín Rey

Págs. 98-106



PRODUCTOS QUE SE CONVIERTEN EN UN “ME GUSTA”

Son los sabores auténticos de los Alimentos de Madrid, que al combinarse en tus platos se convierten en un “Me Gusta” en todos los sentidos.



DESCARGA
NUESTRA APP:



Madrid.Calidad

madridcalidad

@MadridCalidad

comunidad.madrid/m-producto-certificado



**Comunidad
de Madrid**

Pág. 34 **Sostenibilidad**

La convivencia entre la fauna silvestre y la ganadería extensiva es posible y necesaria en la Sierra de Madrid

Pág. 38 **Distribución y logística**

La patronal UNO apunta a un crecimiento del ecommerce del 5,4 % en 2025

Pág. 42 **Alimentación Especial**

La dieta alta en grasa y la melatonina interfieren en el reloj biológico de la grasa visceral

Pág. 46 **Bebidas**

Proyecto REBO2VINO: análisis de barreras y oportunidades para implantar un sistema de reutilización de botellas en el sector del vino

Pág. 50 **Food Tech**

Geodesic revoluciona el uso del agua en la industria alimentaria

Pág. 54 **Elaborados**

Optimización de procesos en sistemas CIP

Pág. 58 **Food Design**

Food Design: un nuevo territorio por explorar en la industria alimentaria

Pág. 62 **Conservación**

Bioplásticos a partir de algas marinas: innovación sostenible para el futuro de los envases alimentarios

Pág. 66 **Frescos**

BOVIEX 4.0: tecnología para mejorar la rentabilidad de las explotaciones de vacuno extensivas

Pág. 70 **Servicios**

· El “Programa de Capacitación: Proveedores Sostenibles” bate récords de participación con más de 5.200 pymes

· Nuevo régimen contra el desperdicio alimentario: del campo a la mesa

· La respuesta de la industria agroalimentaria española a la amenaza de Trump: nuevos mercados, planes de contingencia y más innovación

· Obteniendo lo mejor de las plantas con menos recursos

· “No faltan mujeres en la investigación, pero la sociedad sigue arraigada en el sesgo del científico como figura masculina”

· Compromiso con la calidad y seguridad alimentaria sin perder nuestras raíces

Pág. 90 **Artículo**

“La detección de insectos en los productos almacenados: perspectiva actual y futura sobre el diagnóstico molecular”

Te acompañamos tramitando y anticipando tus ayudas de la PAC

Escanea este código QR
y descubre más



Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralímpicos

Tú y yo.

Nosotros.



AgroBank

LA PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE-SPAIN PUBLICA LA 3ª EDICIÓN DE SU AGENDA ESTRATÉGICA DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2023-2024

Presenta propuestas clave para realizar acciones de I+D que marcarán una verdadera diferencia para el sector de la alimentación y bebidas

Eduardo Cotillas

Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain"

“Las prioridades se clasifican según las temáticas de los once Grupos de Trabajo de nuestra Plataforma”



Eduardo Cotillas.

Como es bien sabido, las Agendas Estratégicas de Investigación e Innovación recogen la actividad desarrollada en el seno de las Plataformas Tecnológicas y, en este sentido, la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain acaba de publicar la tercera edición de su Agenda Estratégica de Investigación e Innovación 2023-2024, reforzando el compromiso de la misma con la I+D+i del sector agroalimentario español.

Efectivamente, desde Food for Life-Spain se sigue llevando a cabo la actualización bienal de su Agenda Estratégica de Investigación e Innovación, cuya primera edición recogió las prioridades del bienio 2019-2020. Posteriormente, a principios de 2023, se lanzó la segunda versión de dicho documento, ligeramente evolucionada, que recogió entonces las prioridades de nuestro sector en 2021 y 2022 y, por

último, en la actualidad de 2025, se comparte dicho documento, acorde con las novedades recientes que plasman la incesante actividad del sector de alimentación y bebidas en España.

Desde la Secretaria General de la Plataforma, ostentada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), este documento subraya la participación activa de todos los agentes implicados en los sistemas alimentarios, por supuesto, empresas, centros tecnológicos, centros de investigación, universidades, asociaciones, startups y todos aquellos agentes con un rol activo dentro del campo de la innovación del sector agroalimentario español, consolidando a nuestra plataforma como un actor clave en la transferencia tecnológica y la promoción de la innovación.

“Se identifican líneas de interés como la nutrición de precisión, la descarbonización o la aplicación de IA en el consumo”

En esta nueva edición, se presentan propuestas clave para la realización de acciones de investigación e innovación que marcarán una verdadera diferencia para el sector de la alimentación y bebidas. Las prioridades están clasificadas según las temáticas recogidas por cada uno de los once Grupos de Trabajo que componen la actividad de nuestra Plataforma Tecnológica: seis grupos horizontales basados en tecnologías tales como Alimentación y Salud; Calidad, Producción, Packaging y Sostenibilidad; Seguridad Alimentaria; Consumidor; Formación y Talento; y Gestión de la Cadena Alimentaria y Digitalización de la misma.

Además, los Grupos especializados en los diferentes canales de comercialización tales como el Canal Retail o el Canal HORECA también tienen cabida en estas prioridades, así como cada uno de los tres Grupos de Trabajo sectoriales: Cárnico, Lácteo y Hortofrutícola.

Cabe destacar la ambición tecnológica de las prioridades y la generosidad con que han sido trabajadas por todos los socios de la Plataforma

Tecnológica durante estos dos últimos años, siendo coordinados por FIAB y los diferentes presidentes de cada uno de los grupos. Un breve y somero repaso de varias líneas que se identifican abarcaría algunos aspectos tales como la nutrición de precisión, la descarbonización y la sostenibilidad, los escenarios de crisis, la aplicación de la inteligencia artificial en el consumo, el talento empresarial o el uso de Big Data.

Además, el Retail Media, la resiliencia del canal HORECA, la digitalización de la industria cárnica, la mitigación del cambio climático en el lácteo y la Inteligencia Artificial en las cadenas de valor hortofrutícola son algunas de las tendencias que recoge dicha agenda.

Sin duda, tras la publicación de dicho documento, se pretende influir en la priorización de las políticas públicas en cuanto a sistemas alimentarios e investigación, desarrollo tecnológico e innovación, para lograr la financiación adecuada de un sector esencial que, desde hace muchos años, apuesta de manera decidida por la innovación y la tecnología como dinámicas fundamentales de la alimentación y las bebidas.

Indudablemente, se debe resaltar el papel de liderazgo que Food for Life-Spain viene desempeñando a nivel europeo, siendo coordinador de la red de Plataformas “Food for-Life” de diferentes países, labor desempeñada en primera persona desde 2023.

Dicha posición privilegiada redunda, sin duda, a la hora de poder competir tanto en tecnología como en financiación pública de la innovación dentro de nuestro continente, fundamentalmente gracias a programas de la Unión Europea.

Sin embargo, el modelo de Food for Life-Spain, no solamente es exitoso a nivel europeo, sino que tiene la ambición de implantarse en otras latitudes tales como Iberoamérica, donde desde 2025, lleva a cabo programas piloto de transferencia iniciados en primera instancia con Perú.

Finalmente, desde FIAB se destaca la necesidad de contar con este documento de referencia en tecnología, público y descargable en la web de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, la cual cuenta con el apoyo de la Agencia Estatal de Investigación dependiente del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. ■