

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL
Bebidas

DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

Innovador sistema circular
de devolución de envases

ELABORADOS

Gominolas impresas en 3D
enriquecidas con vitaminas y minerales

FRESCOS

Método pionero para optimizar
la producción de caviar

SABOR CON ORIGEN MEDITERRÁNEO

Producto · Valores · Sostenibili-



+10.000
PROFESIONALES



+300
PONENTES



+350
EXPOSITORES



6
AUDITORIOS

La plataforma de negocios de alimentación
y bebidas para el sector retail, Horeca
y de la gran distribución

Más información para exponer:
exhibit@autenticapremium.com
+34 919 551 551

www.autenticapremium.com

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

En colaboración con:



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA

Fondos Europeos



Junta
de Andalucía

EDITORIAL



INNOVACIÓN, CALIDAD... Y ALMA

El sector vitivinícola está demostrando una notable capacidad de adaptación frente a los desafíos actuales. En nuestro Especial Bebidas recogemos varios proyectos desarrollados por bodegas, universidades y centros de investigación que se centran en mejorar la parte de la producción: uso de cubiertas vegetales, preservación de la diversidad genética de la vid...

También abordamos la fase de elaboración del vino, con ejemplos como avances en biotecnología para regular la acidez de los vinos, y la etapa de comercialización, más eficiente y accesible gracias a la digitalización y las soluciones tecnológicas.

No nos olvidamos de los cambios en los gustos y demandas de los consumidores, un aspecto que los productores tienen cada vez más en cuenta, y de la importancia que tiene el contexto internacional para un sector en el que las exportaciones tienen un enorme peso.

Y, como ejemplo de bodega con una amplia trayectoria y gran presencia

internacional, contamos en nuestra entrevista mensual con Yolanda García y Carolina García, propietarias de Bodegas Valduero, que hacen un repaso de las claves que han contribuido a que su proyecto sea todo un referente de calidad, sostenibilidad y carácter.

“Siempre digo que hay una diferencia entre ser bodeguero y tener una bodega”. “Nosotras somos bodegueras de verdad, y esto se transmite en la bodega, en cada detalle”. “Una bodega necesita alma. Sin alma, no hay bodega”.

Esta filosofía es, sin duda, un elemento fundamental para alcanzar el éxito, no solo en el sector del vino, sino en cualquier proyecto. El alma, ese ingrediente intangible pero poderoso, es lo que verdaderamente distingue y eleva la calidad y el impacto de cualquier iniciativa.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez, Victoria Malysz, Laura García y Carmen Bernaldo

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez y Daniel Cañada

Legislación: Luis López

Administración: Teresa Martínez

Maquetación: Blanca Gómez Calvo

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 Gil de Antuñano. 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



ESPECIAL BEBIDAS

Recogemos varios avances centrados en el sector vitivinícola, que busca optimizar cada fase del proceso: desde la producción, con investigaciones sobre el uso de cubiertas vegetales o proyectos que buscan la preservación de la diversidad genética de la vid, etc.; pasando por la elaboración, con avances en biotecnología para regular la acidez de los vinos, o el uso de polisacáridos capaces de mejorar las cualidades sensoriales del vino, hasta llegar a la comercialización.

Pág. 17

Pág. 18 • WolfCRM, el software tecnológico hecho a medida para las empresas de bebidas

Pág. 21 • Proyecto Cubiwood: las cubiertas vegetales, una herramienta imprescindible para la sostenibilidad de los cultivos leñosos

Pág. 24 • Una finca en la Ribera del Duero soriana acoge la mayor colección de biotipos de vid del mundo

Pág. 26 • Una nueva estrategia biotecnológica regula la acidez de los vinos y mejora su calidad

Pág. 28 • Aprovechan los subproductos de la vinificación para extraer polisacáridos capaces de mejorar las cualidades sensoriales del vino

Pág. 30 • Primer estudio de España sobre el mercado de vino sin alcohol

Pág. 32 • El proyecto europeo AGRIXELS da un paso clave en la digitalización del sector vitivinícola con las bodegas de Montilla-Moriles

Simplifica procesos y toma las mejores decisiones con WolfCRM



Todo en una sola plataforma.

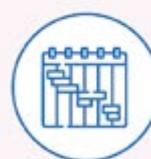
El software líder del sector bebidas pensado para empresas como la tuya.



Clientes y oportunidades



Pedidos y promociones



Planning y eventos



Analytics e informes



Portal cliente Intranet



Marketing y campañas

¿Aún estás pensando cómo hacerlo?
Solo te falta dar el último paso

SOLICITA TU DEMO AHORA



SUMARIO

DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

Innovador sistema circular de devolución de envases

Pág. 38

ELABORADOS

Gominolas impresas en 3D enriquecidas con vitaminas y minerales

Pág. 54

FRESCOS

Método pionero para optimizar la producción de caviar

Pág. 66



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10 y 11

REPORTAJE

“FENAVIN 2025: una feria más profesional, más internacional y más eficaz que nunca”

Págs. 12-14

ENTREVISTA

Entrevista a Yolanda García y Carolina García, propietarias de Bodegas Valduero

Págs. 98-106

XXI CONGRESO ANUAL DE **COGENERACIÓN**
LA COGENERACIÓN para un
FUTURO INDUSTRIAL, eficiente,
competitivo y descarbonizado



14 DE OCTUBRE 2025
HOTEL PALACE LUXURY COLLECTION, MADRID

PATROCINADORES (PRELIMINAR)



APOYAN



PRENSA COLABORADORA



Pág. 34 **Sostenibilidad**

Abejas del Moncayo, iniciativa galardonada por su labor en defensa de la biodiversidad y la apicultura sostenible

Pág. 38 **Distribución y logística**

bonÀrea impulsa RetornA, un sistema circular pionero de devolución de envases con participación del consumidor

Pág. 42 **Alimentación Especial**

Demuestran que los ingredientes de la quinoa ayudan a (re)programar el sistema inmunológico para prevenir enfermedades metabólicas crónicas

Pág. 46 **Food Tech**

Aplicaciones tecnológicas no invasivas para monitorizar la composición de la uva en tiempo real en viñedo y a su entrada en bodega

Pág. 50 **Materias Primas**

Logran aprovechar el salvado del arroz para producir enzimas industriales de alto valor

Pág. 54 **Elaborados**

Crean gominolas impresas en 3D enriquecidas con vitaminas y minerales para combatir carencias nutricionales

Pág. 58 **Food Design**

El Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios: la formación que une creatividad, gastronomía y sostenibilidad para transformar la industria alimentaria del futuro

Pág. 62 **Conservación**

Envases activos y sostenibles para alargar la vida útil de la fruta de IV gama

Pág. 66 **Frescos**

Método pionero para optimizar la producción de caviar mediante sexado temprano de esturiones

Pág. 70 **Servicios**

· El Grado en Ciencias Gastronómicas apuesta por la excelencia y la profesionalización en hostelería y restauración

· Fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Análisis del Real Decreto 315/2025

· En tiempos de incertidumbre global, más diversificación

· “Nuestro objetivo es democratizar la coctelería de autor con calidad premium y visión global”

· Un trago de inspiración: LUK BEER, la cerveza que te impulsa a perseguir tus sueños

· Nuestro compromiso es ofrecer productos frescos, seguros y con los más altos estándares”

Pág. 90 **Artículo**

“Verificar el origen geográfico de los alimentos a través de su huella terpénica: una solución eficaz y accesible para productos de alto valor como el aceite de oliva y los piñones”



23rd Annual
**FOOD INNOVATE
SUMMIT**

Part of FOOD WORLD

16-17 June 2025 | Madrid

2 DAYS | 3 STREAMS | 30 SESSIONS

Join leading food innovators, professionals, and experts as they discuss the newest innovations, technologies and developments in the industry. Our key speakers come from some of the largest companies to share their best practices, regulations, and techniques



- Take part in robust discussion on vital topics
- Gain clarity on key issues
- Benefit from unmatched peer-to-peer networking

www.foodinnovateworld.com

VERDURAS CONGELADAS: TAN SALUDABLES COMO LAS FRESCAS

Una vez limpias y escaldadas, las verduras se ultracongelan de forma individual y en continuo movimiento, lo que garantiza que conserven sus características organolépticas

Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano

Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición y en Medicina de la Educación Física y el Deporte

Las verduras son un pilar fundamental en una alimentación equilibrada, ya que aportan al organismo una amplia variedad de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes esenciales para el mantenimiento de la salud. Por ello, su consumo es altamente recomendado para toda la población. De hecho, la Organización Mundial de la Salud (OMS) sugiere un consumo mínimo diario de 400 gramos de frutas y verduras en personas adultas.

Sin embargo, debido a su naturaleza perecedera, las verduras frescas tienen una vida útil relativamente corta. Esto se debe a procesos naturales como la respiración celular, las reacciones enzimáticas, la oxidación y la proliferación de microorganismos, los cuales aceleran su deterioro.

Uno de los métodos más eficaces para preservar la calidad de las verduras es la ultracongelación. Este procedimiento consiste en congelarlas rápidamente a temperaturas de hasta $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, lo que permite frenar de manera significativa tanto las reacciones de descomposición como la actividad microbiana.

Para asegurar la mejor calidad nutricional, las verduras destinadas a la ultracongelación se cosechan en su punto óptimo de maduración. Tras la recolección, se trasladan inmediatamente a las plantas de procesamiento, donde son sometidas a un riguroso protocolo. Primero se realiza una limpieza exhaustiva para eliminar restos de tierra y materia vegetal. Luego se lleva a cabo el escaldado, un proceso que consiste en exponer las verduras a altas temperaturas durante unos minutos con el objetivo de inactivar enzimas y reducir la carga microbiana. Una vez limpias y escaldadas, las verduras se ultracongelan de forma individual y en continuo movimiento, lo que garantiza que alcancen rápidamente los $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ y conserven sus características

“Desde el punto de vista nutricional, no existen diferencias significativas entre las verduras frescas y las congeladas”



Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano.



Las verduras congeladas son una excelente alternativa para incorporar nutrientes esenciales a la dieta diaria de forma práctica, rápida y segura.

“Se garantiza un producto de alta calidad, libre de patógenos y con todas sus propiedades intactas”

organolépticas: color, sabor, aroma y textura. No contienen conservantes ni aditivos.

Las verduras están compuestas mayoritariamente por agua, por lo que al congelarlas se solidifica el contenido acuoso, preservando su estructura interna.

Una vez ultracongeladas, se almacenan a -22 °C hasta su distribución. Es fundamental mantener la cadena de frío durante todo el proceso para evitar cualquier pérdida de calidad o valor nutricional.

Desde el punto de vista nutricional, no existen diferencias significativas entre las verduras frescas

y las congeladas. Numerosos estudios científicos han confirmado que las verduras ultracongeladas conservan prácticamente la misma cantidad de nutrientes que sus equivalentes frescos. En algunos casos, incluso, las verduras congeladas pueden presentar una mayor cantidad de nutrientes, ya que se procesan poco después de la cosecha, evitando el deterioro que ocurre durante el transporte y almacenamiento de las verduras frescas.

En resumen, las verduras congeladas son una excelente alternativa para incorporar nutrientes esenciales a la dieta diaria de forma práctica, rápida y segura. Gracias a los estrictos controles durante su procesamiento y conservación, se garantiza un producto de alta calidad, libre de patógenos y con todas sus propiedades intactas. Recolectadas en temporada y disponibles en cualquier época del año, las verduras congeladas son un verdadero aliado de la alimentación moderna. ■