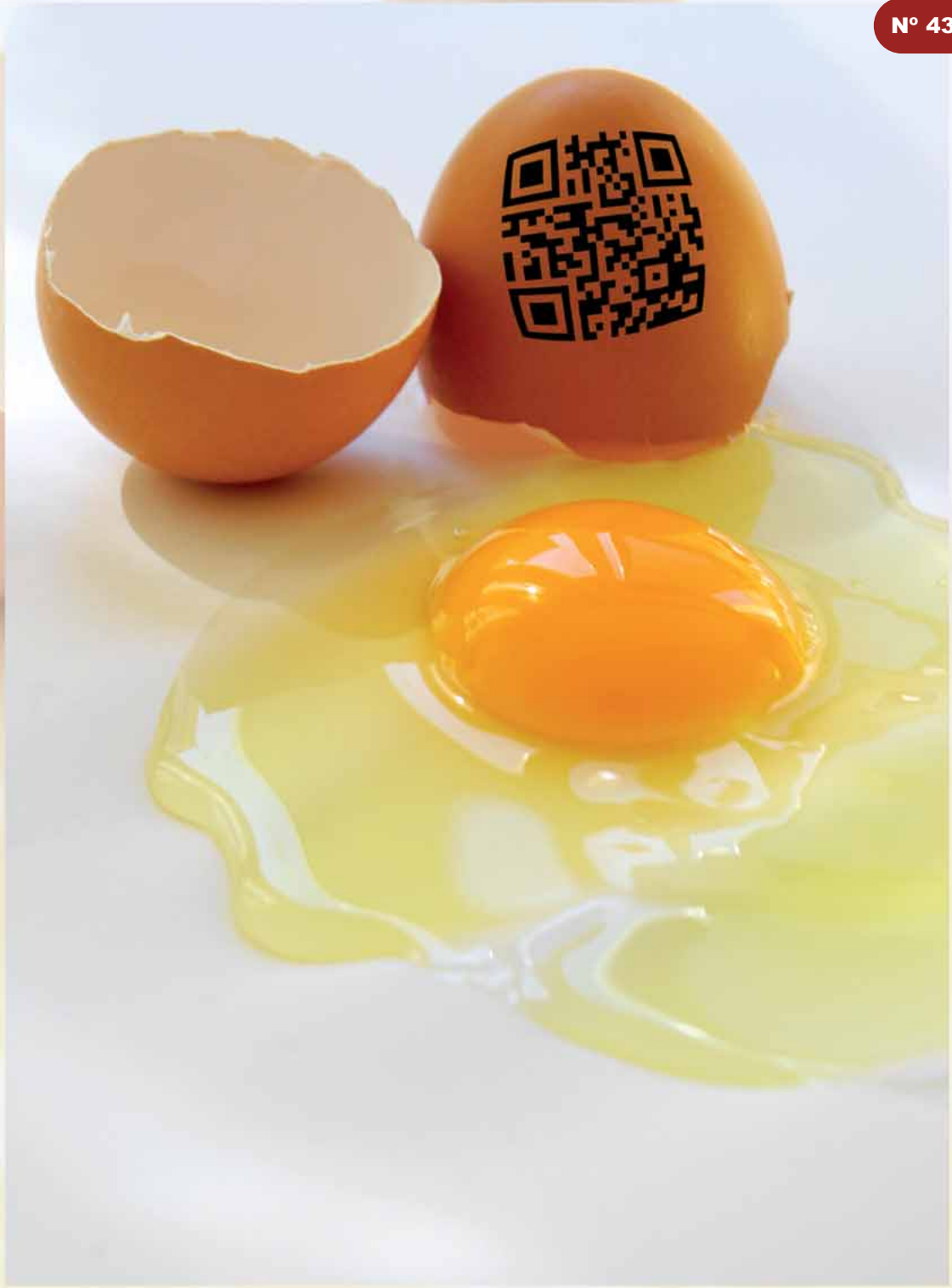


Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Seguridad Alimentaria

**Tecnologías de la Información
y la Comunicación (TIC)**

**Aesan
informa**



bioospain 2012

1.300 delegados (15% internacionales)
750 empresas (20% internacionales)
180 expositores (25% internacionales)
7º partnering internacional por número
de reuniones y empresas

¡Reserve ya su stand!

www.biospain2012.org

Temas clave:

Envejecimiento

Cambio climático

Abastecimiento energético

6º Encuentro Internacional de Biotecnología
19-21 de Septiembre, 2012 - Bilbao (España)

Organized by:

asebio

lehiatzeko aldatuz goaz
transformamos para competir

spri

EUSKADI *Gara Berria* EUSKADI *Lehiaketa*

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

INDUSTRIA, ENPLAZAMENUA, MERKATUA ETX. TURISMO SAILA DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, INNOVACION, COMERCIO Y TURISMO

BioBasque
The Basque BioRegion

Official Sponsors:

Zeltia

Genoma España
Aniversario 2002-2012

MSD

BIOTEC 2012 Organizer:

S-Biot
Sociedad Española de Biotecnología



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
Alicia Díaz
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
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/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Ediciones Digitales Integradas, S.L.

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

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, hablamos sobre Seguridad Alimentaria y Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

Dentro del monográfico de Seguridad Alimentaria tratamos, sobre todo, el décimo aniversario de EFSA y sus principales hitos. También hacemos un breve repaso por la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición aprobada en julio de 2011 y nos hacemos eco de un informe publicado por la Organización de Standardization (ISO) sobre el aumento de las certificaciones.

En el monográfico sobre Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) constatamos que cada vez están más implantadas en las empresas, incluidas las pymes. En estas tecnologías destacan las que garantizan la trazabilidad de los productos. También comentamos la nueva incorporación de los códigos QR al sector alimentario y cómo permiten incorporar información nutricional de los productos, legible a través de los *smartphones*, y sobre las redes sociales por la que, poco a poco, la industria alimentaria empieza a apostar.

En cuanto a nuestra sección especial de eventos, la dedicamos al FoodBrokerage jornada sobre transferencia tecnológica en el sector alimentario a la que asistimos y sobre el que hemos elaborado un amplio reportaje. Y también ofrecemos un reportaje previo de la Bta, la feria de tecnología y procesos alimentarios, que se celebrará conjuntamente con Hispack en Barcelona y a la que asistiremos en mayo.

Por último, podrán leer interesantes artículos técnicos que hablan de diversos temas como: la detección de patógenos, la experiencia de la aplicación del Reglamento de declaraciones nutricionales en el control oficial en la comunidad de Madrid, el análisis de grasas a través de rayos X, la nueva certificación IFS, y la tecnologías para asegurar la trazabilidad multidimensional.

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, nuestra página en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria> y nuestro Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> le ofrece cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director General



www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.legalimentaria.es



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. 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. 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

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

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frio (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. 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

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

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



Páginas

Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	20
Caso de éxito: Trace One / Quesos El Pastor	22
Especial Ferias	24
• Bta caliente motores para celebrar la próxima edición, junto a Hispak, en Barcelona	
Monográfico Seguridad y Calidad.....	28
• La seguridad y la calidad son las bases de la confianza de los consumidores en los productos alimentarios adquiridos	
• Artículo técnico: “ Salmonella Kentucky: un patógeno alimentario emergente y su control mediante desinfectantes ”. Fernando Lorenzo, Enrique Orihuel, Marisa Catalá y Nuria de la Fuente. BETELGEUX	
• Artículo técnico: “ Nueva versión de la norma IFS FOOD, versión 6 ”. Vanessa Almarcha. OCA INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN	
• Artículo técnico: “ Una mirada profunda a los métodos de análisis de grasas ”. Terry Woolford. EAGLE PRODUCT INSPECTION	
Monográfico Tecnologías de la Información (TIC)	58
• El uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) reporta grandes beneficios a las compañías agroalimentarias	
• Artículo técnico: “ Trazabilidad 2.0: una nueva vuelta de tuerca a un viejo concepto ”. Óscar González Anero. CDC SOFTWARE	
Artículos originales.....	70
• “Actualidad en formación de manipuladores de alimentos en higiene alimentaria y sistema APPCC: aspectos relevantes para las empresas	



	Páginas
alimentarias e Inspección Sanitaria y desarrollo estatal ". María del Mar Alonso Salom, Blas Marsilla de Pascual y Enrique Aguinaga Ontoso	
Artículos técnicos.....	76
• “El Reglamento (CE) nº 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Experiencia de aplicación en el control oficial en la Comunidad de Madrid” . Felipe Vilas Herranz, Rocío Bardón Iglesias, María de la Cruz Pérez, Fernando Fúster Lorán, José Vicente Gómez Mateo, Eloy Marino Hernando, Carmen Mendoza Rodríguez, Miguel Ángel Ribes Ripoll y Soledad Sáez Martínez. CONSEJERÍA DE SANIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID	
Especial eventos	94
• “La tecnología alimentaria se dio cita en Cartagena, en el marco del Food Brokerage Event 2011” .	
Innovaciones tecnológicas	106
Normalización, certificación y ensayo	115
• “La seguridad alimentaria ya supone más de un tercio de todos los certificados de AENOR al sector agroalimentario” . David Verano. AENOR	
Actualidad legislativa	118
Agenda	120
Directorio de proveedores.....	125

Los españoles han gastado en la cesta de la compra 67.520 millones de euros

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), Miguel Arias Cañete, anunció el pasado mes de marzo que “el gasto de los españoles en la cesta de la compra ha ascendido a 67.520 millones de euros en 2011, un 0,6% más que el año anterior”. Arias Cañete explicó que este “incremento se debe, principalmente, a la subida del precio medio de los alimentos en un 1,3%, lo que ha compensado la evolución del consumo, que ha descendido un 0,7%”. Durante la presentación de los datos de consumo alimentario en España en 2011, que recogen los estudios del Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria y del Panel de Consumo del Ministerio, señaló que “una parte importante de nuestra alimentación la constituyen los productos frescos, con un 42,4% del volumen

total consumido y un 45,8% de nuestro presupuesto total en alimentación”. Así, el Ministro explicó que “la carne es el producto que mayor presupuesto concentra en nuestra cesta de la compra, mientras que la leche y los derivados lácteos son los alimentos que alcanza mayor volumen de consumo dentro del hogar”.

Según los datos del estudio, el consumo de carne en el hogar permanece estable (-0,6%), detectándose diferencias importantes por tipo de variedad. Cae el consumo (compras de los hogares) de la carne fresca (-1,4%), mientras que es la carne congelada la que crece con fuerza (+14,2%).

El consumo de la pesca dentro del hogar disminuye un 1,9% respecto al año anterior, exceptuándose las conservas de pescado, que evolucionan favorablemente (+1,8%).

Se unifican AESAN y el INC

La Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, ha expuesto a las organizaciones de consumidores las líneas de la política de consumo que impulsará el Ministerio durante esta legislatura, y ha acordado con las autonomías las primeras medidas, entre ellas, la creación de la Agencia de Consumo y Seguridad Alimentaria. Se trata de un órgano que unificará el Instituto Nacional de Consumo (INC) y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Este organismo no solo contribuirá a la racionalización en el uso de los recursos públicos, sino que acercará a nuestro país a Europa y reforzará las políticas de protección de la seguridad de los consumidores, pues seguirá el modelo de la Dirección General Europea SANCO. La unificación de estos órganos permitirá la participación de las asociaciones de consumidores en el ámbito de los alimentos.

El Consejo de Dirección de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) se ha reunido con Miguel Arias Cañete, Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en un encuentro en el que han tratado algunos de los temas más relevantes en el momento para la industria de alimentación y bebidas.

El Consejo de Dirección consultó al Ministro sobre el estado del proyecto de Ley para el equilibrio de la cadena agroalimentaria, ya anunciado por el Ejecutivo hace unas semanas. Al respecto, FIAB ha insistido en la necesidad de un sistema regulado por un marco legislativo en el que quede garantizada la transparencia, y el control y prohibición de las prácticas que desvirtúan su buen funcionamiento.

El Consejo de Dirección de FIAB ha querido transmitir a Arias Cañete la im-

El Consejo de Dirección de FIAB se reúne con el Ministro de Agricultura y Alimentación

portancia que las exportaciones suponen para el crecimiento de la industria de alimentación y bebidas, para la que, actualmente, es uno de los mayores impulsos con los que cuenta para superar la complicada situación económica del país y dirigirlo hacia la recuperación, tal y como demuestran las principales conclusiones de la I Oleada del Barómetro de la industria de 2012 de la Federación.

El grupo se ha referido, especialmente, al trinomio alimentación-gastronomía-turismo como principal elemento promotor de la cultura española en el exterior. En la reunión se ha coincidido en destacar la relevancia de la “mar-

ca España” en la promoción de la riqueza de nuestros productos, cultura y gastronomía fuera de nuestras fronteras; una riqueza con origen en todo el territorio español.

Por otro lado, se ha destacado en la reunión el papel relevante que la I+d+i tiene para la Industria de Alimentación y Bebidas, ya que es un ámbito en el que se están haciendo grandes esfuerzos en pro de una positiva evolución y crecimiento del sector y, en consecuencia, de la sociedad y el país. Muestra de ello es la Plataforma FoodForLife-Spain, que solo en los últimos tres años ha impulsado proyectos en este campo por valor de 281 millones de euros.

**Imagine having a new
application for your next
blockbuster supplement.
Think Newtrition™**



Sounding out the unmet needs of tomorrow's nutrition is essential for a successful business. We want to discover and meet these needs—open minded, with deep insight and in a constant, fruitful dialog with you.

We are looking forward to your feedback at
www.newtrition.basf.com

 **BASF**
The Chemical Company



La confianza se gana con la calidad

Una empresa sólo es verdaderamente competitiva cuando ha conseguido la confianza de sus clientes. Las certificaciones de AENOR son las más reconocidas, porque apoyan el esfuerzo de las organizaciones que trabajan para ser cada vez mejores, abordando con calidad su compromiso en ámbitos como el medio ambiente, la seguridad o la oferta de productos y servicios fiables. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo a una empresa o institución que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR
El valor de la confianza

AENOR INTERNACIONAL: Chile, Brasil, México, Perú, Panamá, El Salvador, Guatemala, Rep. Dominicana, Portugal, Italia, Polonia, Bulgaria, Marruecos.

AENOR: 902 102 201 - info@aenor.es - www.aenor.es



Nuevo método para detectar *Trichinella* de Bio-Rad

Bio-Rad Laboratories ha desarrollado un nuevo método para la detección de *Trichinella* en carne de porcino, basado en el mismo principio que el ensayo aprobado por UE, reemplazando la utilización de microscopía por una prueba de especificidad Ag-Ac. El método Trichin-L ha sido sometido a evaluación por parte de laboratorios independientes, de acuerdo con las directrices del Laboratorio Comunitario de Referencia de *Trichinella* en Roma (Istituto Superiore di Sanità ISS), obteniendo resultados satisfactorios y figurando, actualmente, en la enmienda de la normativa comunitaria 2075/2005, publicada el 3 de noviembre de 2011.

Las etapas iniciales del método Trichin-L están basadas en el método de digestión con pepsina indicado en la reglamentación de la UE, pero con un protocolo de ensayo simplificado. Los pasos de sedimentación requeridos en los métodos de digestión aprobados por CE son reemplazados por una sencilla filtración en una membrana de nylon, que se somete a rotura a fin de exponer los antígenos de *Trichinella* que serán detectados al enfrentarse a partículas de látex recubiertas con anticuerpos monoclonales anti-*Trichinella*, permitiendo la detección de Ag de *Trichinella*, incluso tratándose de bajas concentraciones. El kit Trichin-L contiene todos los reactivos necesarios para realizar un análisis (incluyendo la pepsina) y permite una mayor facilidad de lectura dado a que cada prueba de aglutinación es comparada frente a un control positivo y negativo. El formato de ensayo de detección mediante látex no requiere técnicos altamente cualificados y reduce notablemente el riesgo de perder larvas de *Trichinella* en pools de muestras de carne digeridos. Además, la mayor sencillez en la preparación de la muestra y el menor tiempo de lectura e interpretación contribuyen a reducir el tiempo de manipulación del técnico (30% más rápido en comparación con el método de digestión). Este análisis permite detectar hasta una larva en pools de carne de 100 g y reconoce todas las especies de *Trichinella* que se encuentran habitualmente, evitando reacciones cruzadas y falsos positivos dado a la elevada especificidad de los anticuerpos monoclonales dirigidos a *Trichinella*.

“El método Trichin-L representa una alternativa interesante al método de digestión aprobado por CE, que proporciona sencillez, rentabilidad y fiabilidad analítica”, aseguran los responsables de Bio-Rad.


Bta.

 BARCELONA TECNOLOGÍAS
DE LA ALIMENTACIÓN
www.bta-bcn.com

 Visítenos - Visit us
15 - 18 May 2012
Stand B30

SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

Brenntag Alimentación y Nutrición Iberia tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

Gama de productos

- **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.
- **Tecnología Alimentaria:** almidones, espesantes, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.
- **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.
- **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

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

Laimat lanza una nueva tecnología de sensores para seguridad alimentaria

La empresa Laimat ha desarrollado una tecnología que pretende aportar un alto grado de innovación con respecto a los métodos convencionales, tales como los análisis cromatográficos o inmunoquímicos, en la detección de alimentos adulterados o la cuantificación de antibióticos y plaguicidas. Algunas de las principales ventajas que presenta esta herramienta son la mayor especificidad y alta sensibilidad, lo que redundará en una mayor seguridad de los alimentos y, por lo tanto, en una mayor competitividad. Por otro lado, proporciona una mayor rapidez en la obtención de resultados, su portabilidad permite el análisis in situ, proporcionando un mayor margen de actuación en casos de intoxicación. Su sencillez posibilita que no sea necesario personal altamente cualificado para su aplicación, lo que en la industria siempre supone una reducción de costes en comparación con las técnicas cromatográficas o inmunoenzimáticas. En definitiva, es-

tos nuevos sensores pueden revolucionar la química analítica, ya que la versatilidad de esta tecnología permite obtener sensores con importantes ventajas competitivas para una gran variedad de contaminantes:

- Técnica de fácil manejo e instrumentación sencilla.
- Análisis rápidos y en tiempo real.
- Sin necesidad de personal especializado.
- Elevada especificidad y sensibilidad.
- Portabilidad y posibilidad de análisis in situ.
- Posibilidad de miniaturización y monitorización.
- Bajo coste con respecto a las técnicas existentes.

Como resultado de este desarrollo de I+D, Laimat está lanzando el primer sensor de estas características que cuantifica bajos niveles de histamina en pescado, mejorando notablemente las características de los habituales kit de análisis que existen en el mercado.

Nueva gama CULTIMED, de Panreac

Panreac lanza la nueva gama de medios cromogénicos CULTIMED, que ofrecen una identificación bacteriana mejorada con respecto a los medios tradicionales, a través de su diferenciación mediante el color. La intensidad, así como la especificidad de dichos colores en las colonias cultivadas en los medios cromogénicos, optimiza la enumeración, haciendo más fácil y rápida la identificación de las colonias bacterianas. La detección se basa en las reacciones enzimáticas específicas de cada bacteria. Enzimas exclusivos de una especie actúan sobre un sustrato cromogénico que, al romperlo, origina un subproducto coloreado que tiñe las colonias de un color característico.

Los medios CULTIMED están pensados para el control de calidad. Ofrecen resultados seguros y fiables con cualquier metodología en 24-48 horas y mejoran la eficiencia ahorrando tiempo y costes ya que se elimina la necesidad de subcultivos y la elaboración de numerosas pruebas bioquímicas. La nueva gama de medios cromogénicos ofrece un total de 24 medios disponibles en medio deshidratado y en placa preparada.

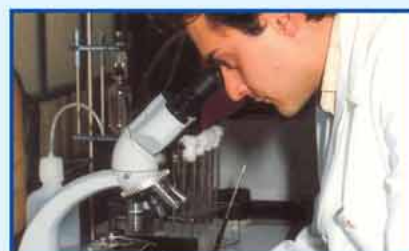
CALIDAD FIABILIDAD TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a su Alcance



PABELLÓN 5 DE FERIA DE MADRID

EMPACK²⁰¹²

17 Y 18 DE OCTUBRE 2012

EL SALÓN PROFESIONAL DEL ENVASE
Y EMBALAJE

easyFairs[®]

5^º
ANIVERSARIO

EL SALÓN ANUAL QUE LO ENVUELVE TODO

¿Le gustaría conocer las novedades del envase y embalaje en escasas horas?

¿Aumentar su red de contactos en 2 únicos días?

¿Recibir formación gratuita y especializada?

Déjese envolver por un ambiente de negocios
y novedades los días 17 y 18 de octubre

Un 5º Aniversario con un completo programa formativo y actividades prácticas. Y además, celebrado junto con **LOGISTICS 2012**, la Plataforma Comercial del Almacenaje, Manutención y Logística.

“Para los profesionales, este concepto de feria es muy cómodo de visitar y te permite de manera rápida y sencilla encontrar nuevos proveedores e ideas y reunirte con los proveedores habituales.”

Rafael Gordón, Responsable de Compras de Coronita

“Venimos todos los años en busca de nuevas ideas en packaging, plv y embalajes. También para buscar nuevos proveedores que nos aporten otras opciones.”

Juan Manuel Castellote Gómez, Dpto. Packaging-Compras PLV de L'Oréal España, S.A.

easyFairs[®]

www.easyFairs.com/EMPACKMAD • iberia@easyFairs.com • +34 91 559 10 37

Todo preparado para Vitafoods Europe y Finished Products Expo

Vitafoods Europe y Finished Products Expo, evento dedicado a la nutracéutica, las materias primas y los ingredientes de bebidas y alimentos funcionales, va a celebrar su decimoquinto aniversario los próximos días 22 al 24 de mayo de 2012 en Palexpo, Ginebra. "El certamen está a punto de superar el récord de asistencia del evento del año pasado, al que asistieron más de 10.000 personas, que obtuvieron la información más actualizada de los mejores expertos del sector", han asegurado.

Vitafoods Europe está centrada en el dinámico sector nutracéutico que, según todas las previsiones, alcanzará un valor de 207.000 millones de dólares en 2016. Gracias al florecimiento del mercado, ambos eventos acogerán a un gran número de proveedores de ingredientes, fabricantes de complementos dietéticos y proveedores de equipos y servicios durante los tres días de duración del evento, además de miles de expertos del sector que debatirán sobre los principales avances el mercado.

Vitafoods Europe contará con la presencia de marcas internacionales como BASF, Biofortis, Croda Europe, Davisco Foods International, Danisco, DSM Nutritional Products Europe, Frutarom, Glanbia Nutritionals, Naturex y Ocean Spray International. Entre los expositores de Finished Products Expo se incluyen Ubifrance, Bariatrix Europe, Medex, Nature's Plus y NOW International. Los visitantes de ambas exposiciones tendrán la oportunidad de descubrir y comprar nuevos ingredientes de empresas nutracéuticas de todo el mundo, ya que habrá expositores de China, Israel, Croacia, Polonia, Eslovenia, Sudáfrica y Nueva Zelanda en las dos exposiciones.

La zona de nuevos productos, situada justo en la entrada, actuará como mapa de guía de los visitantes que desean planificar una ruta que englobe nuevos productos de interés. Este año se espera la presencia de más de 150 productos nuevos.

Como novedad en 2012, las sesiones de carteles de la exposición brindarán a los investigadores la oportunidad de compartir proyectos innovadores con otros colaboradores, investigadores y socios o inversores comerciales potenciales.

Los seminarios gratuitos de proveedores ofrecerán a los visitantes la oportunidad de ver algunos de los productos más nuevos en acción y obtener información detallada sobre los beneficios que estos pueden reportar a sus negocios.

Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

El incremento de la exigencia por parte de las instituciones y de los consumidores de disponer de alimentos que cada vez tengan unos mayores índices de calidad y de seguridad, hace que la Industria Alimentaria demande de manera creciente auténticos profesionales para ocupar diferentes posiciones técnicas dentro de las empresas.

Este programa proporciona los conocimientos necesarios en materia de Tecnología de Fabricación de Alimentos, Control de Calidad, Buenas Prácticas de Elaboración e Higiene Alimentaria, Garantía de Calidad, Sistemas de Calidad y Legislación específica del sector.

MADRID

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

BARCELONA

Munner, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08022 Barcelona





La tercera edición de Nuce International, el Salón Internacional de la industria nutracéutica, la cosmecéutica, los alimentos y bebidas funcionales y los ingredientes saludables, que tendrá lugar del 25 al 27 de septiembre en fieramilanocity (Milán, Italia), se celebrará de forma simultánea y en colaboración con Food-Ing International, la nueva exposición y conferencia dedicada a los ingredientes para todos los sectores de la industria alimentaria y de bebidas.

Después del gran éxito de la edición de 2011, cuando se alcanzaron los 180 expositores en total, procedentes de 12 países, en un área de exposición que creció un 37% en relación con el año 2010 y 4.300 visitantes (de los que más de 820 asistieron a las conferencias y talleres), la celebración de Nuce International 2012 presenta muy buenas perspectivas.

“En efecto, a pesar de faltar seis meses para el acontecimiento, más del 60% de los expositores ya han confirmado su participación, lo que demuestra el papel central del evento en el desarrollo de nuevas oportunidades de negocio para el sector, especialmente en la región mediterránea”, aseguran los organizadores.

Más del 60% de los expositores ya han confirmado su participación en Nuce International 2012

Varias novedades marcarán la edición de 2012, empezando por su simultaneidad con Food-Ing International, la nueva exposición y conferencia dedicada a los ingredientes para todos los sectores de la industria alimentaria y de bebidas y con la que surgirán sinergias interesantes.

MyPartnering, una eficaz herramienta de marketing

Por primera vez va a ser posible disfrutar, en el ámbito de Nuce International, de MyPartnering, una herramienta eficaz para el *business one to one* que, mediante un software especial creado por Artenergy Publishing, permitirá identificar a los operadores más interesantes para organizar reuniones específicas durante la feria y poder promover de este modo nuevas oportunidades.

“MyPartnering ya ha sido utilizado con éxito en otros eventos, y ahora tiene su aplicación específica en los

sectores representados por Nuce International y Food-Ing International”, ha explicado Marco Pinetti, Presidente de Artenergy Publishing, la empresa organizadora. “Estamos seguros de que esta herramienta contribuirá de manera significativa a aumentar el nivel de innovación de la ferias y la satisfacción de los operadores que participan en la iniciativa”, ha añadido.

En Nuce International 2012 también se pondrá en marcha un Área de I+D que favorecerá el encuentro, el diálogo y la comunicación entre el mundo de la investigación científica y el de la empresa, creando las condiciones ideales para emprender colaboraciones destinadas a desarrollar negocios innovadores. Garantizará la visibilidad de los principales actores que participan en la investigación, tanto italiana como extranjera: universidades, empresas surgidas a partir de proyectos de investigación y centros de investigación públicos y privados.



Entre una persona que no tiene nada que comer y otra para la que comer no es un problema, hay unas horas de diferencia. Donde tú haces cola para el cine, otros la hacen para comer. No coincidir no evita el problema, tan solo lo oculta. **Colabora con los Bancos de Alimentos de España, y conoce otra realidad aunque no sea la tuya.**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de enfermedades (ECDC) han publicado su informe anual sobre zoonosis y brotes de transmisión alimentaria en la Unión Europea durante 2010.

El informe muestra que los casos de salmonela en seres humanos bajaron casi el 9% en 2010, marcando una disminución por sexto año consecutivo. La prevalencia de salmonela en aves de corral también está disminuyendo claramente a nivel comunitario.

La *Campylobacteriosis* sigue siendo la mayor infección zoonótica registrada en seres humanos desde 2005 y el número de casos ha estado aumentando durante los últimos cinco años. Este informe apoya a los Estados miembros y a la Comisión Europea en sus consideraciones sobre medidas posibles para proteger a consumidores contra los riesgos relacionados con las zoonosis.

“Se continúa progresando de forma positiva en la reducción de casos de salmonella en seres humanos y aves de corral y la mayoría de los Estados miembros han conseguido los objetivos fijados para la reducción de salmonella en diferentes manadas de aves de corral en 2010”, manifestó Claudia Heppner, directora en funciones de EFSA de Evaluación de Riesgo y Asistencia Científica.

Según el informe, las probables razones principales de la disminución de casos humanos de salmonela son los programas de control adecuados en la UE para reducir la prevalencia de las bacterias en poblaciones de las aves de corral, particularmente en las

Informe anual sobre zoonosis y brotes de enfermedades de transmisión alimentaria en la Unión Europea en 2010

ponedoras. De salmonela, que causa generalmente fiebre, diarrea y calambres abdominales, se registraron 99.020 casos humanos en 2010 comparados con los 108.618 de 2009. La salmonela se encontró más frecuentemente en carne de pollo y pavo.

Johan Giesecke, Jefe científico en ECDC, ha explicado que: “Las tendencias de aumento en casos humanos de *Campylobacter* ponen de manifiesto la necesidad de mayores esfuerzos conjuntos. Por ello, EFSA y ECDC continuarán consoli-

dando sus relaciones con las partes implicadas e impulsando la colaboración para disminuir la aparición de estas enfermedades en la UE”.

En 2010, se registraron un total de 212.064 casos de *Campylobacter* en seres humanos, un aumento por quinto año consecutivo de más del 7% comparando con 2009. En productos alimenticios, el *Campylobacter*, que puede causar diarrea y fiebre, se encuentra sobre todo en carne de aves de corral cruda. Para combatir el *Campylobacter*, la Comisión Europea

La *Campylobacteriosis* sigue siendo la mayor infección zoonótica registrada en seres humanos desde 2005 y el número de casos ha estado aumentando durante los últimos cinco años. Este informe apoya a los Estados miembros y a la Comisión Europea en sus consideraciones sobre medidas posibles para proteger a consumidores contra los riesgos relacionados con las zoonosis



Desde 1947, la sociedad Hijos de Salvador Rodríguez (Quesos El Pastor) viene desarrollando su actividad en la fabricación de quesos en Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora). Con unas instalaciones de 24.000 metros cuadrados, atiende a las tendencias del mercado gracias a su moderna tecnología que permite producir 10 millones de Kg/año y actualmente, exporta a 32 países de Europa, América, Australia y, África, entre los que se encuentran Estados Unidos, Francia, Alemania, Reino Unido, Suecia, Eslovenia, Finlandia, Costa Rica, México, Rusia, Emiratos Árabes Unidos o Sudáfrica. La empresa fabrica, fundamentalmente, tres clases de quesos: los quesos de mezcla con leche de vaca, oveja y cabra, quesos de cabra y quesos de oveja a partir de leche cruda. La distribución de sus productos se realiza desde pequeñas tiendas hasta las principales cadenas de distribución, tanto en lineales como en charcutería.

Gestionar un gran volumen de fichas técnicas

La sociedad Hijos de Salvador Rodríguez lleva más de 40 años fabricando quesos de alta calidad que

Quesos El Pastor apuesta por Trace One para acelerar la innovación y el desarrollo de sus productos

exporta a multitud de mercados en todo el mundo. Esta expansión y crecimiento han llevado a Quesos El Pastor a gestionar un gran volumen de especificaciones de producto. Enfrentarse a este reto era una tarea compleja que requería una solución tecnológica fiable y segura. Gracias a uno de sus clientes, Eroski, al que ayudan a desarrollar su marca propia, conocieron la plataforma Trace One, con la cual trabajan desde hace dos años. Susana Alonso, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de Quesos El Pastor explica que “anteriormente, trabajábamos con ficheros Excel que teníamos que enviar por email al cliente. Debíamos proceder a la revisión de estas fichas técnicas e introducir los cambios en distintas versiones, lo que convirtió el proceso en una tarea compleja y larga. Ahora hemos reducido el tiempo dedicado a las tareas administrativas gracias

al portal colaborativo Trace One”. El uso del Portal Calidad y, más en concreto, del módulo Especificaciones de Producto Trace One les ha permitido ahorrar mucho tiempo en la redacción, consulta y modificación de las fichas técnicas. Susana Alonso explica que “trabajamos con un gran volumen de fichas técnicas y gracias a Trace One ahorramos un cincuenta por ciento de tiempo en la redacción, firma, aceptación y modificación de estos documentos”.

Añade que “esta herramienta nos permite ser más autónomos, puesto que consultamos, tanto el cliente como nosotros los cambios en tiempo real y, además, nos permite ganar tiempo gracias a la reutilización de información que es válida para otros clientes”.

Así, gracias a la herramienta en línea Trace One, los distintos departamentos de una misma empresa pueden consultar las especificaciones siempre actualizadas desde cualquier lugar, en cualquier momento y en varios idiomas.

Los procesos de gestión de la calidad están bien definidos y la firma se puede realizar de manera más rápida.

En este proceso de crecimiento y expansión internacional que está abordando Quesos El Pastor, la herramienta Trace One está jugando un papel muy importante. Susana Alonso explica que “Trace One nos ayuda a abrir nuevos mercados y posibilita la captación de nuevos clientes, ya que el concepto de comunidad de usuarios conectados a una misma plataforma a nivel internacional agiliza las relaciones y la comer-



Bta (Barcelona Tecnologías de la Alimentación) celebrará su decimotercera edición los próximos días 15 al 18 de mayo. La internacionalización y la innovación reflejan la tendencia actual, por eso, el tema de la feria girará en torno a ellas en todos los aspectos. Las instalaciones del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona acogerán dos eventos de gran envergadura: Bta e Hispack comparten fecha y lugar tras el éxito cosechado en la pasada edición de 2009, una cita ineludible para los profesionales del sector alimentario.

La participación de empresas líderes a escala internacional potencian el leitmotiv de la feria. Algunas de las más destacadas compañías del sector ya han confirmado su asistencia. Además, aprovecharán la ocasión para mostrar las últimas soluciones tecnológicas de maquinaria y de producto alimentario intermedio a todos los sectores de la industria. Equipos para todos los procesos, de frío industrial y comercial, sistemas de control de calidad, de limpieza, higiene, seguridad y protección medioambiental, maquinaria de envase y embalaje, productos funcionales, aditivos alimentarios y coadyuvantes tecnológicos ocuparán los más de 100.000 m² brutos de espacio exclusivo para Hispack & Bta. Más de 1.400 expositores y a 45.000 profesionales conocerán los lanzamientos de las empresas participantes.

Bta está compuesta por tres salones: Tecnoalimentaria, Tecnocárnica e Ingretectno, a través de los cuales el profesional descubrirá toda la oferta tecnológica, de maquinaria y de producto intermedio que necesita la industria de alimentación y bebidas.

Los salones de Bta

- Tecnoalimentaria: salón internacional de maquinaria y tecnología para la industria y el comercio alimentario en general. Los profesionales del universo de los lácteos, frutas, verduras, hortalizas y conservas verán su curiosidad satisfecha en este espacio, ya que les ofrece un amplio abanico de solucio-

Bta calienta motores para celebrar la próxima edición, junto a Hispack, en Barcelona

La XIII edición consolida una de las ferias de mayor envergadura a nivel nacional. Las tecnologías de la alimentación suponen uno de los pilares de la empresa y un signo distintivo de innovación y diferenciación en el sector alimentario y de bebidas.

nes para los procesos de fabricación. Tienen en cuenta aspectos como la trazabilidad, los sistemas de control de calidad, seguridad, protección medioambiental o refrigeración industrial, entre los más destacados. El salón presenta una oferta transversal y muy heterogénea.

- Tecnocárnica: salón dedicado a la maquinaria, tecnología, equipamiento y suministros para la industria cárnica y afines. Muestra una gran oferta que va desde la tecnología y el equipamiento para mataderos y salas de despiece, hasta la presentación del producto final, pasando por el tratamiento o procesos de frío industrial. Está situado en posiciones de liderazgo a nivel internacional. Una vez más, el salón hará patente su compromiso por la innovación y su apuesta constante por nuevos lanzamientos y maquinaria de última generación.

- Ingretectno: los cambios en los hábitos de consumo y en la elaboración de alimentos han incrementado de manera exponencial la demanda de elementos funcionales intermedios. Las empresas buscan nuevos ingredientes (aditivos, aromas, enriquecedores, etc.) que aporten nuevas funcionalidades a sus productos, garantía de diferenciación y de alto valor añadido que permitan a la industria alimentaria adap-

tarse a las necesidades del mercados y a los nuevos hábitos de consumo.

La feria Bta trabaja conjuntamente con instituciones y asociaciones del sector que conocen, de primera mano, las necesidades e intereses de la industria alimentaria, un sector estratégico para la economía española y europea por su capacidad de innovar y reinventarse en la actual coyuntura económica. Asociaciones como AFCA (Asociación de Fabricantes de Complementos Alimentarios), ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España), ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària), ACCIÒ (Agencia para la innovación e innovación de la empresa catalana), FECIC (Federación Catalana de Industrias de la Carne) y FIAB (Federación Española de la Industria de la Alimentación y Bebidas) también reforzarán su presencia dando a conocer sus acciones y haciendo hincapié en una de las ideas de fondo de la muestra: ser una plataforma para ayudar a las empresas a innovar y encontrar posibles partners. Además, cuenta con la colaboración de Amec (Asociación multisectorial de empresas), a través de sus tres sectores: Alimentec (maquinaria, tecnología, ingredientes, y servicios para la industria alimentaria), Aefemac (fabricantes y comercializadores de maquinaria pa-

JORNADA **AECOC**

NOVEDADES EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Madrid 26 abril 2012 :: 10.00h. - 14.00h.

EL **VALOR DE LA COLABORACIÓN** ENTRE LAS EMPRESAS Y LA ADMINISTRACIÓN



El pasado 22 de noviembre se publicó el Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Las compañías cuentan con 3 años para adaptarse al nuevo reglamento, lo que obligará, entre otras cosas, a cambiar todos los envases de los productos comercializados directamente al consumidor. Los nuevos requisitos requieren un importante trabajo por parte de las empresas que no se puede demorar en el tiempo.

¿Está su compañía preparada?

¿Tiene claro todo lo que debe hacer?

AGENDA

REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- :: **Seguridad alimentaria y nutrición. La visión de la Administración**
Almudena Rollan. Jefe servicio en subdirección de gestión de riesgos alimentarios, AESAN
- :: **La visión del consumidor**
INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO
- :: **El Reglamento punto a punto. Análisis técnico**
Mònica Saltor. Responsable consultoría, APPLUS
- :: **La visión de la Industria. Información nutricional**
Oriol Agell. Responsable normas alimentarias, NUTREXPA
- :: **La visión de la Distribución. Legibilidad y alérgenos**

LA COLABORACIÓN ENTRE EMPRESAS Y LA ADMINISTRACIÓN. AUTOCONTROL Y GESTIÓN DE ALERTAS

PATROCINA:

Applus⁺

ORGANIZA:

AECOC



La inocuidad de los alimentos es una cuestión fundamental de salud pública para todos los países, tal y como asegura la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Las enfermedades transmitidas por alimentos, como consecuencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos, representan graves amenazas para la salud de miles de millones de personas. En los pasados decenios, se han documentado en todos los continentes graves brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que demuestra su importancia desde el punto de vista social y de la salud pública. Los problemas más preocupantes relacionados con la seguridad de los alimentos, según la FAO, son la propagación de los riesgos microbiológicos (entre ellos, bacterias como *Salmonella* o *Escherichia coli*); los contaminantes químicos de los alimentos; la evolución de nuevas tecnologías alimentarias (como los alimentos genéticamente modificados); y la creación, en la mayoría de los países, de sistemas sólidos que velen por la inocuidad de los alimentos y garanticen la seguridad de la cadena alimentaria. La integración y concentración de los sectores alimentarios y la globalización del comercio de alimentos están cambiando las pautas de la producción y distribución de alimentos. Los productos destinados a la alimentación humana y animal llegan hasta lugares mucho más distantes que en el pasado, por lo que hay que extremar, aún más, las precauciones. Los programas de inocuidad de los alimentos se centran cada vez más en el enfoque “de la granja a la mesa”, como medio eficaz de reducir los peligros transmitidos por los alimentos. Esta concepción holística del control de los riesgos relacionados con los alimentos obliga a considerar todos los pasos de la cadena, desde la materia prima hasta el consumo. Es preciso que los alimentos sean seguros y estén correctamente etique-

La seguridad y la calidad son las bases de la confianza de los consumidores en los productos alimentarios adquiridos

Los alimentos nunca han sido tan seguros como en la actualidad, tan variados y de tanta calidad. La inocuidad de los alimentos es una prioridad, tanto para las Administraciones Públicas como para la industria, que apuestan por modernas tecnologías que garanticen la puesta en el mercado de alimentos seguros y de calidad.

tados, teniendo en cuenta su diversidad y, que en muchos casos, se trata de productos tradicionales. Al mismo tiempo, se debe garantizar el funcionamiento efectivo del mercado interior. Para ello, la Unión Europea ha desarrollado un amplio conjunto de normas sobre seguridad alimentaria, sometidas a continua revisión y adaptadas en función de los acontecimientos que se suceden. Esta normativa se basa en el análisis de riesgos, donde la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), de la que hablaremos más adelante, presta un apoyo fundamental a los trabajos de las instituciones europeas para la protección de los consumidores, al proporcionar un asesoramiento científico independiente sobre los riesgos ya conocidos o de reciente aparición. Tal y como recogen fuentes de la Comisión Europea, “el principio rector de la política de seguridad alimentaria de la UE consiste en aplicar un planteamiento integrado desde la granja a la mesa, que abarque todos los sectores de la cadena alimentaria, incluida la producción de piensos, la sanidad vegetal y animal, el bien-

estar de los animales, la producción primaria, la transformación alimentaria y el almacenamiento, transporte, venta, importación y exportación. Este planteamiento amplio e integrado, en el que se definen claramente las responsabilidades de los operadores de alimentos y piensos y de las autoridades competentes, representa una política alimentaria más coherente, eficaz y dinámica”. Los controles de seguridad, sistemas y legislación alimentaria se han puesto en marcha en toda la UE con el objetivo de controlar tanto los riesgos microbiológicos como químicos en la cadena de producción y, por tanto, minimizar el riesgo para la salud de los consumidores. La estrategia integral de seguridad alimentaria garantiza que la trazabilidad de los alimentos quede establecida en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Tal y como recogen fuentes de Eufic, el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación, este requisito se basa en un enfoque de “un paso atrás y un paso adelante”, que implica que los agentes de empresas alimentarias tienen en marcha

1^{er} Congreso Internacional Seguridad Alimentaria

ACOFESAL

Madrid **28 y 29** junio

LUGAR

Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid

CONTACTO

congreso2012@acofesal.org
<http://congreso.acofesal.org>

ORGANIZA



ACOFESAL
Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria

C/ Pedro Muguruza, 1 - 7ºD. 28036 Madrid
Tel. 911 289 007



COLABORAN



PATROCINAN





tógenos, metales pesados, sustancias alergénicas y micotoxinas.

Por su parte, las notificaciones informativas se producen cuando se detecta un riesgo pero no es necesaria una acción inmediata por parte de otros Estados miembros, debido a que el producto no se encuentra todavía en el mercado o ya se ha retirado, o también porque el riesgo no es grave. El 52% procedía de productos de terceros países. Normalmente, se trata de presencia de microorganismos patógenos, residuos de pesticidas y metales pesados, así como no respetar las reglas relativas a aditivos alimentarios. Por último, tenemos los productos cuya entrada en la Unión Europea ha sido rechazada y que son enviados a otro destino o directamente destruidos. El 34% se trata de productos rechazados a causa de un elevado contenido

en micotoxinas. La segunda causa de rechazo más común es la presencia de residuos de pesticidas, excediendo los límites marcados por la legislación.

EFSA: una década garantizando la seguridad alimentaria

Desde el año 2002, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) juega un papel clave en el sistema de evaluación de riesgos de la Unión Europea, en el campo de la seguridad de los alimentos destinados al consumo humano y animal. EFSA se esfuerza en buscar la excelencia y ha sido reconocido como organismo europeo de referencia en materia de evaluación de riesgos en alimentos, nutrición, salud animal y vegetal.

“A lo largo de estos diez años de trabajo, EFSA ha contribuido, de manera importante, a arrojar luz sobre muchos

temas gracias a sus trabajos científicos y lo seguirá haciendo en el futuro. El mundo ha cambiado después de la creación de este organismo. Durante la segunda década del siglo XXI, las nuevas tendencias y cuestiones emergentes van a afectar tanto a la naturaleza como al volumen de trabajos de la Autoridad. Por ello, se han reforzado los lazos con sus socios y las partes interesadas, tanto dentro como fuera de Europa y, gracias a su estrategia científica, recientemente adoptada, y a una política consolidada, dirigida a asegurar la independencia de sus procedimientos de decisión científicos, EFSA continuará optimizando el apoyo que aporta a la seguridad de la cadena alimentaria europea, y contribuirá a reforzar la confianza en todos los aspectos del sistema europeo de la evaluación de



el colaborador del laboratorio de microbiología

-> OPTIMIZACIÓN de costes analíticos
-> Incremento de PRODUCTIVIDAD



-> Muestreador de aire
Sampl'air®



-> Contador automático de colonias
EC2®



-> Preparación de la muestra
Masterclave® Dilumat S® Smasher®



-> Llenador automático de placas Petri
(para placas de 90mm y 55mm)
APS One®



-> Preparación de medios de cultivo y caldos
Masterclave®



rentes temas generales relacionados con la seguridad alimentaria. Cinco años después, la programación se ha ampliado hasta 25 programas.

BTSF presentó, en un principio, un carácter interno pero, con el fin de responder al rápido desarrollo de sus actividades, la Comisión Europea estimó oportuno modificar su estructura. Un elemento importante en este proceso fue la externalización, entre 2009 y 2010, de ciertas labores financieras y administrativas ligadas a la formación, que fueron confiadas a la Agencia Ejecutiva para la Salud y los Consumidores.

La iniciativa BTSF forma al personal de las autoridades de control de los Estados miembros, así como de terceros países, en temas legislati-

vos relacionados con la alimentación humana y animal, la reglamentación sobre salud y el bienestar animal, así como reglas fitosanitarias. Su objetivo es sensibilizar a los agentes sobre la legislación europea que les afecta, con el fin de entender mejor los controles que deben efectuar.

La seguridad alimentaria en la Unión Europea: bases para la confianza

Con el fin de recoger los principios básicos que garantizan la seguridad alimentaria en el seno de la Unión Europea, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en colaboración con la Fundación Triptolemos lanzó una Guía titulada "La seguridad alimentaria en la Unión Europea: bases para la confianza".

Seguridad en los sectores agrario, ganadero y en los productos de la pesca

La Guía recoge, en primer lugar, los aspectos relacionados con la seguridad en los sectores agrario, ganadero y en los productos de la pesca, que se garantiza mediante una regulación comunitaria y un sistema de control por parte de las autoridades sanitarias.

Habla, en primer lugar, de las sustancias de efecto hormonal y tirostático que pueden dejar residuos en la carne y en otros productos de origen animal, que pueden afectar la calidad de los productos alimentarios y pueden ser peligrosos para la salud de los consumidores. Están prohibidas en todos los Estados miembros de la UE y también en las importaciones procedentes de terceros países. No obstan-

Gestiona los alérgenos alimentarios en tus instalaciones con las AgraStrip® Alérgenos



25 aniversario

Muestras para el Análisis de Alérgenos

Gestión del Riesgo
toma de muestras según APPCC o cualquier otro esquema de Gestión de Calidad



Productos
materias primas, en proceso, productos acabados



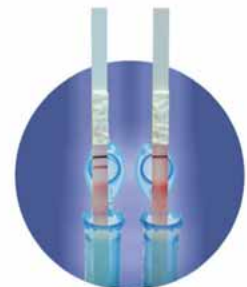
Hisopos
línea de producción, personal, material de embalaje, ambiente



Líquidos
productos líquidos, materias primas líquidas, aguas de aclarado

Sí se detectan ALÉRGENOS
intervención necesaria

No se detectan ALÉRGENOS
OK para continuar



Tiras rápidas AgraStrip® Alérgenos
resultados en 11 minutos
no requiere espacio ni material adicional para detectar caseína, huevo, gluten, avellana, almendras, altramuces, pistachos, mostaza, cacahuètes, sésamo, nueces y nueces del brasil.



Procedimiento AgraStrip® Alérgenos para muestras sólidas:

Añadir muestra y tampón extracción al tubo de extracción



Agitar el tubo durante 1 minuto. Cambiar el tapón



Transferir 12 gotas del sobrenadante al vial de incubación



Agitar el vial durante 15 seg. incubar durante 5 minutos



Introducir la tira al vial de incubación



leer los resultados a los 5 minutos.



Resultados





vas normas). Esta lista, que estará disponible en una base de datos en línea, permitirá que los consumidores, los empresarios del sector y las autoridades de control puedan identificar fácilmente los aditivos que estén autorizados en cada alimento.

La segunda lista trata de los aditivos en los ingredientes alimentarios (como otros aditivos, enzimas, aromas y nutrientes). Establecer estas dos listas representa un paso importante en la aplicación del mencionado Reglamento (CE) N° 1333/2008.

La transparencia es uno de los principales beneficios de la nueva legislación. Los usos autorizados de los aditivos estarán, a partir de ahora, en una lista que indicará las categorías de alimentos a las que puedan añadirse. La Comisión considera que se trata de una importante mejora en compa-

ración con las antiguas listas, que se hallaban dispersas en varios anexos de tres Directivas diferentes. Por ejemplo, la nueva lista pone de manifiesto que, en determinadas categorías de alimentos, los aditivos autorizados son muy limitados, o incluso están totalmente prohibidos. Es el caso, por ejemplo, del yogur sin aromatizar, la mantequilla, la compota, las pastas, el pan normal, la miel, el agua y el zumo de fruta. En otras categorías, normalmente la de productos alimentarios muy transformados (como artículos de confitería, aperitivos, salsas y bebidas aromatizadas), se autoriza un gran número de aditivos.

Asimismo, la lista de aditivos que podrán añadirse a otros aditivos, enzimas, aromas y nutrientes garantizará también que la exposición a los aditi-

vos a través de estos ingredientes siga siendo limitada.

Además del establecimiento de las dos listas, la nueva legislación prevé:

- Precisar bien las condiciones en las que los aditivos podrán añadirse a los alimentos.
- Categorizar los alimentos con los aditivos de manera clara en función de las categorías de alimentos a las que puedan añadirse.
- Crear un programa para volver a evaluar completamente la seguridad de todos los aditivos autorizados.
- Establecer directrices e instrucciones claras para quienes soliciten nuevas utilidades de aditivos alimentarios.

El Parlamento Europeo y el Consejo establecieron en su Reglamento marco de 2008 las condiciones generales de utilización de aditivos alimentarios,



Purity through innovation

Palacio P5, Calle D, Stand 120
Bta. Barcelona
Tecnologías de Alimentación

Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



Tamizado

- Clasificación, cribado y reciclado
- Recuperación de productos
- Tamizado de seguridad



Descolmatado por Ultrasonidos

- Tamizado fino hasta 20 micras
- Descolmatado las mallas
- Incrementa la vida de las mallas



Filtración de líquidos

- Diseño autolimpiante
- Mantenimiento sin herramientas
- Filtro cerrado "en línea"

Llame al: +34 911 286 756
www.russellfinex.es





condicionada al cumplimiento en la composición de los productos, de una serie de requisitos relacionados con el contenido de grasas saturadas, sal y azúcar. Se pretende pues, reforzar el papel educador y sensibilizador de los centros educativos, poniendo el acento en la prevención y la precaución como elementos esenciales y que, desde un punto de vista pedagógico, no prohibicionista, incentive pautas de nutrición más saludables.

“Al mismo tiempo, podemos considerar que es una ley oportuna porque, aunque existe un marco normativo básico a nivel europeo establecido por distintos reglamentos, es necesario dotar al Estado español de mecanismos de coordinación para lograr una efectiva aplicación de esos reglamentos en las diferentes Comunidades Autónomas, que tienen transferida la competencia en el control oficial de los alimentos”, añaden fuentes de AESAN.

También se prevén actuaciones en el ámbito de la publicidad de los alimentos. Así, se propone el desarrollo de sistemas de regulación voluntaria mediante la firma de acuerdos de co-regulación con los operadores económicos y los responsables de comunicación audiovisual. Con ello, se pretende el establecimiento de códigos

de conducta que regulen las comunicaciones comerciales de alimentos y bebidas dirigidas a la población de menos de 15 años. De este modo, se busca elevar la edad del actual Código PAOS, promovido en 2005 por la AESAN y la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas para la autorregulación en materia de publicidad, de los 12 años a los 14.

Asimismo, pretende dejarse claro desde el primer momento que la ley se inscribe y habrá de aplicarse en un marco jurídico descentralizado y, por tanto, habrá de tenerse presente en todo caso que las actuaciones que en la ley se prevén habrán de abordarse y desarrollarse siempre sobre la base del respeto mutuo y la coordinación entre administraciones. Igualmente, en este marco de convivencia de ordenamientos jurídicos, se ha tenido muy presente la existencia del ordenamiento jurídico comunitario y el principio de primacía del mismo respecto de los ordenamientos nacionales.

Seguridad y calidad, exigencia de los consumidores

Como ya hemos mencionado, actualmente prima la concienciación respecto a los alimentos que tomamos. En el caso de muchos consumidores, a la hora de comprar productos alimen-

ticios, no solo se concede importancia a que el precio sea adecuado sino, sobre todo, a que la calidad sea elevada. Los consumidores se han emancipado, en este sentido, y preguntan exactamente qué ingredientes se han empleado y de dónde proviene un alimento. Según un estudio realizado por la Asociación Federal de la Industria Alemana de la Alimentación (BVE) y de la Sociedad de Investigación para el Consumo (GfK), el sabor de un producto alimenticio continúa siendo el criterio decisivo de calidad para un 96% de los consumidores alemanes, seguido muy cerca con un 93% por la seguridad y la salud, que ocupan el segundo lugar. Los resultados son extrapolables a los consumidores europeos y, como se ve, la máxima seguridad alimentaria es una exigencia clara que tienen que satisfacer los fabricantes de productos alimenticios.

Tal y como recoge el informe, ofrecido por fuentes del certamen Anuga FoodTech, celebrado este pasado mes de marzo en Colonia (Alemania), esta seguridad deberá estar garantizada por el HACCP, un concepto de aseguramiento de la calidad que es vinculantemente obligatorio dentro de la Unión Europea para todos los productos alimenticios. Estas siglas co-



Seguridad Alimentaria - Medio Ambiente

visite nuestra web
www.analizacalidad.com

Burgos, Madrid, Zamora, Valladolid, Salamanca, Cáceres, Barcelona, Murcia, Córdoba





inoculación de cultivos protectores de mohos no toxigénicos, que inhiben por exclusión competitiva a los toxigénicos.

Pero, además de las medidas preventivas, la industria alimentaria debe contar con técnicas rápidas y sensibles que permitan detectar la presencia de mohos toxigénicos en materias primas y productos en proceso, para poder tomar así medidas correctoras rápidas que eviten que los productos elaborados tengan este tipo de agentes. De hecho, existen en el mercado métodos convencionales de detección de mohos productores de micotoxinas basados en el cultivo y el aislamiento de los mohos en medios de cultivo. "El único inconveniente es que estos métodos son muy laboriosos y necesitan aproximadamente siete días para obtener resultados", explica el catedrático del Área de Nutrición y Bromatología, Juan José Córdoba. Este experto, perteneciente al Grupo de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Extremadura, acaba de desarrollar junto a su equipo nuevos protocolos que permiten cuantificar, de forma sencilla y en un corto intervalo de tiempo (2-3 horas), el número de mohos productores de micotoxinas. "Para ello, utilizamos cebadores y sondas de ADN que se unen

de forma específica donde está el ADN del moho, actuando como un detector o chivato que se activa mediante una señal fluorescente que permite su cuantificación", apunta Córdoba. Según el profesor de la UEx, la implantación de estas técnicas en el control sanitario de la industria alimentaria conlleva importantes ventajas por la rapidez con la que se obtienen los resultados. Esto permitirá adoptar medidas correctoras ágiles para eliminar los mohos toxigénicos en aquellas materias primas que hayan resultado positivas en los análisis, "evitando tener que desechar el alimento en una fase más avanzada del procesamiento, cuando ya los mohos hayan elaborado las micotoxinas".

Las oportunidades que ofrece la aplicación de estos procedimientos para la sostenibilidad de las empresas alimentarias ha permitido que algunas grandes compañías con las que trabaja el Grupo de la UEx los estén implantando en su cadena de producción. Otras entidades de menor tamaño están solicitando este tipo de análisis a través del Servicio de análisis e innovación en Productos de Origen Animal (SiPA) de la Universidad de Extremadura, donde los investigadores han transferido la metodología desarrollada.

Los avances científicos obtenidos se recogen en la tesis doctoral titulada "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de moho productores de micotoxinas en los alimentos" realizada por la investigadora de la Facultad de Veterinaria, Alicia Rodríguez, y bajo la dirección de Juan José Córdoba y María del Mar Rodríguez.

Universidad de Córdoba: nuevo sensor para detectar contaminantes en alimentos

Dos investigadoras de la Universidad de Córdoba, Mercedes Gallego y Beatriz Jurado, en colaboración con Evaristo Ballesteros, de la Universidad de Jaén, ambas instituciones integrantes del Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación ceiA3, han presentado un nuevo sistema de detección de contaminantes en alimentos, especialmente diseñado para detectar la presencia de aminas, un tipo de compuesto químico orgánico considerado como contaminante y que, en grandes concentraciones, ha sido relacionado con algunos tipos de cáncer.

Concretamente, el nuevo sensor diseñado por los científicos andaluces

Nuevas herramientas para la DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE BIOFILMS

TBF300 Detección rápida de Biofilms

BETELENE BF31 Nuevos productos para la
BETELENE BF31EC Eliminación de Biofilms



 Betelgeux

Expertos en **Seguridad Alimentaria**



www.betelgeux.es · Tel: 962 871 345 · betelgeux@betelgeux.es



extrañas pueden venir con los ingredientes o introducirse accidentalmente por la rotura de una pieza o por un descuido de los operarios. Para evitar que aparezcan en el producto final y que puedan llegar al consumidor, las empresas tratan de incorporar sistemas de inspección que permitan detectarlas, bien a la entrada, supervisando los ingredientes, o bien a la salida del proceso de producción y envasado.

Para abordar la detección de este tipo de productos es necesario aplicar nuevas tecnologías de inspección que vayan más allá de la medida de la conductividad o de la densidad, siendo necesario emplear sensores capaces de detectar cambios en las propiedades químicas. Este es el caso de la visión hiperespectral, que permite combinar visión convencional con espectroscopia de infrarrojos para obtener el espectro o huella digital de cada producto. Si no coincide con el del alimento procesado, se descarta y se rechaza de la línea de producción.

La tecnología de la visión hiperespectral es muy reciente y se está empezando a aplicar para la inspección de calidad en alimentos. Cualquier producto que pueda ser inspeccionado mediante visión directa antes del envasado final es susceptible de ser supervisado mediante esta tecnología y, cuando se detecte algún elemento o producto diferente, separarlo y evitar que llegue al consumidor final. Esta tecnología requiere de una adaptación de la instrumentación y de unos modelos a medida para cada tipo de producto, por lo que requiere de una evaluación previa y un desarrollo a medida según las necesidades.

Nuevo dispositivo para garantizar la conservación y calidad de alimentos

Un equipo de investigadores del Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios (ASPA)

de la Universitat Politècnica de València ha desarrollado un nuevo dispositivo para la eliminación de microorganismos en alimentos que permite garantizar su conservación, manteniendo al mismo tiempo todos los niveles de calidad. Hasta el momento, han probado de forma exitosa su aplicación en zumos de frutas, en concreto, manzana y naranja, si bien podría aplicarse a lácteos, mermeladas y cervezas, entre otros alimentos.

Según explican los investigadores de la UPV, la técnica utilizada convencionalmente para la conservación de alimentos es el tratamiento térmico. Esta tecnología, a pesar de su efectividad para la eliminación de microorganismos, presenta el inconveniente de que, debido al calor, se pueden ver afectados diferentes componentes de los alimentos, reduciendo la calidad organoléptica (color, textura...) y nutricional (vitaminas, aminoácidos esenciales...) de los mismos. Para suplir este inconveniente se están desarrollando nuevas tecnologías no térmicas, como son pulsos eléctricos y de luz, irradiación o fluidos supercríticos. El sistema ideado por el grupo ASPA y patentado por la UPV combina ultrasonidos y fluidos supercríticos. En concreto se emplea CO₂ en estado supercrítico, estado que se alcanza cuando se superan la presión y temperatura críticas para este compuesto.

El procedimiento se basa en el uso de bajas temperaturas (35°C en las pruebas que han desarrollado), lo que redundará en una mayor calidad organoléptica y nutricional, y de bajas presiones, lo que reduce significativamente los costes y tiempo de operación. "El procedimiento consiste en introducir el alimento en una atmósfera de dióxido de carbono en estado supercrítico. Bajo estas condiciones y mediante un transductor piezoeléctrico de ultrasonidos, se somete al alimento a un campo acústico de alta intensidad para inactivar los



OXOID S.A.
part of
ThermoFisher
SCIENTIFIC

Via de los Poblados, 17
28033 Madrid
Tel.: 913 822 023
Fax: 917 642 222
www.oxid.com



controles específicos, garantizan, además, su autenticidad. Dos de ellos tienen connotación geográfica (Denominación de Origen Protegida, o DOP, e Indicación Geográfica Protegida, o IGP) y el tercero se relaciona con métodos de producción tradicionales (Especialidad Tradicional Garantizada, o ETG).

Un producto que lleve el logotipo DOP ha demostrado que tiene unas características que solo son posibles gracias al entorno natural y a las habilidades de los productores de la zona de producción con la que está asociado. A diferencia de la IGP, para los productos de la DOP se exige que todas las fases del proceso de producción del alimento se realicen en la zona en cuestión.

Si un producto lleva el logotipo IGP, es que posee una característica es-

pecífica o una reputación que lo asocian a una zona determinada en la cual tiene lugar, al menos, una etapa del proceso de producción.

Por su parte, el logotipo de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) está destinado a productos ligados a un método particular de producción, que tienen unas características distintivas, bien por estar compuesto por ingredientes tradicionales, o bien porque se ha fabricado siguiendo métodos tradicionales.

Por último, la Unión Europea también distingue con un logo de calidad a los productos procedentes de la Agricultura Ecológica, "que se puede definir de manera sencilla como un método de producción que conserva la estructura y fertilidad del suelo, fomenta un alto grado de bienestar de los animales y evita el uso de produc-

tos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc. Los agricultores utilizan técnicas que ayudan a mantener los ecosistemas y reducir la contaminación y en la transformación de los alimentos solo puede utilizarse un número limitado y muy reducido de aditivos y auxiliares tecnológicos", según recogen fuentes del Ministerio.

España es un importante productor de productos agroalimentarios, de vinos y de bebidas espirituosas, muchos de ellos de regiones concretas y con unas características muy específicas, y que ciertamente cumplen unos requisitos superiores a los exigidos en ese tipo de productos. Actualmente, en España, casi 160 productos agroalimentarios, más de 120 vinos y 16 bebidas espirituosas, gozan de esta protección, según fuentes de la

Comienza una nueva era
con los data loggers
Testo profesionales

We measure it. **testo**

¡La Próxima Generación!

La nueva generación de data loggers Testo

Registro de datos de temperatura y humedad/temperatura y presión absoluta en múltiples aplicaciones y mercados.

Las ventajas de los nuevos registradores Testo:

- Muy fáciles de utilizar gracias a la programación y lectura de datos vía interfaces estándar (Mini USB, tarjeta SD)
- Seguridad absoluta mediante protección por contraseña y candado anti hurto
- Memoria para 2 millones de valores (testo 176)
- Nuevo software ComSoft Básico 5 (descarga gratuita)

Múltiples aplicaciones °C / %HR / mbar

Logger serie
testo 174

Logger serie
testo 175

Logger serie
testo 176

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/alimentacion
info@testo.es



Más información: www.testo.es/dataloggers

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

D. / Dña: _____
Cargo _____
Empresa _____
Dirección _____
Localidad _____
Provincia _____ Código Postal _____
Teléfonos _____ Fax _____
E-mail _____ CIF _____

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción

(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 205 € / Europa 349 €

Edición digital: Suscripción on-line 156 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción

(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 22,5 € / Europa 38,4 €

Edición digital: Suscripción on-line 17 €

Forma de pago: (Rogamos escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida)

Cheque nominativo a la recepción de la factura

**Transferencia Banco Popular NIB 0075-0111-94-0601253845
IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM**

www.revistaalimentaria.es

Síguenos en:



C/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
E-mail:
suscripciones@eypasa.com


EYPASA

Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, EyPASA con domicilio social en la calle General Álvarez de Castro, 38 de Madrid le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de EyPASA y de terceras compañías del mismo grupo. EyPASA le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a EyPASA la calle General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

La industria de alimentación y bebidas, el mayor sector industrial español y europeo, está sometido a fuertes presiones competitivas que han dado lugar a un alto grado de informatización de sus empresas, lo que, en principio, le proporciona una serie de fuentes e instrumentos de conocimiento de sus procesos de gestión y control en todos los ámbitos del negocio, tal y como recoge Federico Morais, Director del Departamento de Innovación y Tecnología de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) en el último Informe ePyme 2011 (Análisis sectorial de implantación de las TIC en la pyme española), elaborado por la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa (DGIPYME), del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, en colaboración con Fundetec.

“Sin embargo, aún queda dar un paso más allá en la búsqueda de una organización más eficiente, pues la relación entre inversión en TIC y productividad no resulta evidente para todas las empresas, probablemente porque muchas herramientas estén diseñadas para una empresa tipo que no se ajusta a las necesidades y tamaño de las de nuestro sector”, asegura Morais en el informe.

Veamos en qué punto se encuentran las pymes españolas en cuanto a la implantación de Tecnologías de la Información.

Soluciones tecnológicas más relevantes

Según el estudio, las herramientas de movilidad son las más críticas para el sector, junto con el empleo de Internet. La movilidad es, además, de especial importancia para aquellas empresas que tienen una actividad exportadora.

Un año más, las herramientas más extendidas en el sector agroalimentario son las aplicaciones basadas en tecnologías de intercambio electróni-

El uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) reporta grandes beneficios a las compañías agroalimentarias

Las empresas españolas cada día reconocen más la importancia de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) y su papel de herramienta clave para mejorar la competitividad del tejido empresarial de nuestro país. Ya no se trata de caras tecnologías reservadas a las grandes empresas. Las pymes están alcanzando cierta madurez en su uso debido a las ventajas que ofrecen.

co de datos (EDI), la identificación por radiofrecuencia (RFID) y los sistemas de gestión de la trazabilidad. Estas herramientas facilitan la gestión de la información a través de toda la cadena de valor, asegurando la calidad y la trazabilidad de los productos desde el lugar de origen de la materia prima hasta el punto de venta.

Por su parte, las herramientas específicas en el sector dependen, en gran medida, de cada subsector. Por ejemplo, en el subsector lácteo se pueden destacar las herramientas de gestión integral de granjas, a través de la cual los productores gestionan toda la información sobre la producción (reses en ordeño, producción de leche por res, porcentaje de reposición y bajas, etc.), la administración de la granja (libro de explotación, libro de rebaño, registro sanitario, trazabilidad alimentaria, control de medicación, control de partos, etc.), así como la gestión de los procesos generales de compra y venta. Por su

parte, en el subsector cárnico (mataraderos, salas de despiece, secaderos de jamón, fábricas de embutidos, etc.) cobran especial relevancia las herramientas de pesaje automático con básculas conectadas al ERP de gestión, que permiten registrar directamente en el sistema de información el producto pesado. También destaca la utilización de redes de sensores que permiten detectar las características ambientales en las que se desarrollan los procesos de transformación y su modificación, a distancia y de forma automática (por ejemplo, control del nivel de humedad en secaderos de jamón).

Otro sector destacado en relación a la utilización de las TIC es el vitivinícola. Los procesos vitivinícolas son gestionados a través de sofisticadas herramientas tecnológicas de control de producción de la uva. Los sistemas de control basados en tecnología satelital permiten controlar la calidad de la uva mediante una combi-

consideradas de especial relevancia.

En relación a las tecnologías que los empresarios del sector están dispuestos a implantar a corto/medio plazo destacan los dispositivos móviles avanzados o *smartphones* (el 80,1% declara estar interesado en su incorporación) y los sistemas de trazabilidad (el 86,2% de las empresas pretenden incorporarlos).

Impacto de las TIC

La utilización de las TIC en el sector agroalimentario reporta grandes beneficios a las empresas, apreciándose importantes diferencias entre las que hacen uso intensivo de herramientas tecnológicas y las que no han implantado soluciones TIC en sus procesos de negocio.

El principal beneficio detectado por las empresas del sector en la utilización de las TIC es el aumento de la eficiencia en los procesos críticos, como la transformación de los productos alimenticios y la trazabilidad de los mismos. Esta eficiencia permite un notable ahorro de costes, por el mejor aprovechamiento de la materia prima y la reducción de las operaciones manuales, que encarecen el proceso. Asimismo, permiten reducir los tiempos de transformación. Por último, estas herramientas facilitan la integración de las operaciones con las empresas logísticas que se ocupan de la distribución de los productos, lo que redundará en importantes ahorros e incrementos de eficiencia.

Las redes sociales, utilizadas como herramienta de marketing y ventas, también están ganando una importancia creciente en el sector.

Otra gran ventaja que los empresarios del sector han experimentado al utilizar las TIC en sus procesos es la mejora en la toma de decisiones. La posibilidad de recoger en sistemas TIC toda la información referente al negocio permite contar con una panorámica global del mis-

mo que facilita la toma de decisiones en procesos como compras o comercialización. Las TIC, adicionalmente, agilizan notablemente los procesos de las empresas que se dedican a la exportación.

Sin embargo, el impacto de las ayudas públicas en la implantación de las TIC en el sector es limitado. Únicamente un 31,3% declara haber recibido algún tipo de ayuda para incorporar soluciones TIC en sus procesos. Además, según la encuesta, de los que no han recibido ayudas, el 78,5% habría implantado más soluciones TIC si hubiera contado con ellas, lo que da una idea de la importancia que las TIC están cobrando en el sector.

Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades

El informe ePyme 2011 de Fundetec también lleva a cabo un análisis DAFO del sector de las TIC en agroalimentación.

Así, como debilidades y amenazas, asegura que la dificultad para financiar las necesarias inversiones se erige como la gran barrera, al pasar del 29% de 2010 al 58,3% de 2011, doblando su penetración. Además, la falta de información también experimenta un notable aumento, al llegar hasta el 47,1% de las empresas, 9,1 puntos más que el año anterior.

Por el contrario, la falta de capacitación y la falta de adaptación de las soluciones a las necesidades de las empresas, aun manteniéndose como barreras relevantes, muestran notables retrocesos. Sigue siendo un factor relevante la falta de personal específicamente preparado y dedicado a la implantación de las TIC en la empresa.

En cuanto a las fortalezas y oportunidades para la implantación de las TIC en el sector, los cambios son menos acusados. La adaptación de las tecnologías a las necesidades sectoriales sigue siendo el factor



Food Safety

Mejore la inocuidad y la seguridad de los alimentos que produce su empresa.

Solución para la Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS, etc.

Plan de Mantenimiento, control de Aguas, de limpieza, de desinfección, de desinsectación y desratización.

Plan de control de proveedores, formación y control de manipuladores.

Plan de Control de trazabilidad y desperdicios.

• APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Alcance:

Identificación y evaluación de Peligros Potenciales

Cuadro de Gestión /Plan de Control
Identificación de los Puntos Críticos
Registro de los Controles

RPS Meat

Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Gestión de animales vivos
- Gestión de Matadero
- Control de Despiece a canales: 1º y 2º nivel
- Control de la trazabilidad total.
- Control de fechas de caducidad.
- Gestión de envíos.





za del consumidor en los alimentos. Tal y como recoge la Plataforma SINC, hace años era muy sencillo conocer el origen de los alimentos que consumíamos. Podíamos saber dónde pastaban las vacas, quién mataba el ganado que comprábamos, cómo se fabricaba el queso o con qué uvas se hacía el vino. Sin embargo, el auge de las grandes superficies y la exportación de los productos impide, en la actualidad, que los consumidores conozcan no solo el origen de sus alimentos sino los procesos a los que son sometidos desde la granja hasta la mesa, con la consecuente merma de confianza del consumidor en los alimentos que compra.

El proyecto RFID From Farm to Fork trata de recuperar esa confianza perdida en lo que comemos, empleando sistemas de radiofrecuencia que permitan crear una base de datos europea a la que puedan acceder los compradores a través de un teléfono móvil con solo acercarlo al producto. Para poner en marcha este sistema, similar al código de barras, los diez organismos participantes en este proyecto desarrollan varias experiencias piloto en los cuatro países implicados. La Universidad de Vigo, junto con la de Cartagena, representa a España, colaborando con grupos de Italia, Reino Unido y Eslovenia en el consorcio que se reunió recientemente en el campus vigués para poner en común los resultados y avanzar en las estrategias futuras.

Mientras el grupo de Sistemas de radio, dirigido por el profesor Íñigo Cuiñas, tiene ya instaladas las antenas y los sensores en la bodega Viña Costeira de Ribadavia, otros grupos centran su estudio en empresas cárnicas, piscifactorías o queserías. Para compartir experiencias en esta reunión organizada por el investigador Íñigo Cuiñas, se dieron cita en la Escuela de Ingeniería de Telecomunicación el coordinador del proyecto, Robert Newman, de la Universidad de Wolverhampton

(Reino Unido), y los representantes de la Universidad de Ljubljana (Eslovenia), de la Universidad de Salento (Italia), de la Universidad Politécnica de Cartagena, así como miembros de empresas del consorcio e investigadores del proyecto.

Como explica el propio Cuiñas, el objetivo final es crear una red a nivel europeo a la que se puedan adherir las empresas interesadas en garantizar la calidad de sus productos. A través de esta base, productores, fabricantes, distribuidores y, sobre todo, consumidores podrían conocer toda la información de los productos,

desde el origen hasta la temperatura en la que se conservan, sistemas de almacenamiento, tratamientos a los que fueron sometidos, ingredientes, aditivos, etc.

El uso de esta tecnología RFID (identificación por radiofrecuencia) permite que los bodegueros, por ejemplo, conozcan el origen de las uvas que compran, la temperatura o humedad a la que fueron sometidas o cualquier tipo de dato que necesite para garantizar la calidad del producto final. Hasta ahora, las primeras impresiones de las empresas implicadas están siendo muy positivas, como com-

Inteligencia, Potencia y Simplicidad
Nuestras tecnologías para competir




Powerfully Simple Supply Chain Planning

**Planificar la demanda. Prever las promociones. Optimizar el inventario.
Planificar la distribución, la producción y el aprovisionamiento.**

www.toolsgroup.es



Podemos decir que en las sociedades más desarrolladas, con abundancia de alimentos disponibles, la seguridad alimentaria se centra en asegurar la inocuidad de los alimentos, y el sector que opera directamente con los alimentos, agricultores, fabricantes, productores y manipuladores, es el que tiene la principal responsabilidad (1,2,3).

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) define la seguridad alimentaria como la situación en la cual todas las personas tienen acceso real a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias con objeto de llevar una vida activa y saludable (1).

Por tanto, y centrándonos en el objetivo del presente artículo, la adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Esta, demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que, en la mayoría de los casos, es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos (4). El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, es decir, las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.

Antecedentes

Para intentar conseguir una manipulación cuidadosa por parte del profe-

Actualidad en formación de manipuladores de alimentos en higiene alimentaria y sistema APPCC: aspectos relevantes para las empresas alimentarias e Inspección Sanitaria de la normativa europea y desarrollo estatal

María del Mar Alonso Salom¹,
Blas Marsilla de Pascual¹,
Enrique Aguinaga Ontoso².

¹ Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.

² Centro Tecnológico, Información y Documentación Sanitaria Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.

e-mail de contacto:
mariam.alonso@carm.es

Resumen

El profesional de la alimentación tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. El presente artículo plantea los aspectos más significativos de la transformación legislativa que ha sufrido cronológicamente España en la formación de manipuladores, y se centra en los actuales requisitos legislativos comunitarios del Reglamento (CE) nº 852/2004 y el Reglamento (CE) nº 882/2004, que son de obligado cumplimiento en todos los estados miembros, y que deben ser exigidos "in situ" por la Inspección sanitaria oficial en las visitas de control a las empresas alimentarias. A su vez, este trabajo detalla los contenidos y apartados mínimos no contemplados en la normativa comunitaria, que deben justificar documentalmente los establecimientos alimentarios, y que han sido definidos por las CC.AA. en un documento de consenso elaborado por la AESAN.

Palabras clave: manipulador de alimentos, higiene alimentaria, programas de formación, APPCC, Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 882/2004.

Summary

The food safety professional is responsible for respecting and protecting the health of consumers through a careful handling of foodstuffs. This article sets out the more significant aspects of the legislative transformation which has taken place in Spain, chronologically, regarding the training of food handlers, and focuses on the current EU legislative requirements of Regulation 852/2004 and Regulation 882/2004, to which all EU Member States are bound, and which must be required 'in situ' by the official health inspector during inspections at companies involved in the food industry. At the same time, this article details the minimum contents and sections not taken into account by the EU regulations, which must be justified in writing by food establishments, and which have been defined by the autonomous regions in a consensus document produced by the AESAN (Spanish Agency for Food Safety and Nutrition).

Key words: food handler, food hygiene, training programs, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), Regulations (CE) nº 852/2004 and nº 882/2004.

La publicación definitiva del Reglamento 1924/2006 de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, el 18 de enero de 2007 (1), fue especialmente bienvenida por todos los agentes implicados, dada la importante penetración en el mercado actual de alimentos que se publicitan bajo propiedades nutricionales o efectos beneficiosos para la salud.

Este reglamento estableció las normas de juego para hacer operativo un texto muy complejo y abrió un período, de al menos inicialmente tres años, de prolijo trabajo para los distintos agentes implicados: industria alimentaria, Administraciones de los Estados miembros, asociaciones de consumidores, el organismo científico europeo EFSA (European Food Safety Authority), y la Comisión europea como Autoridad comunitaria. Es decir, quedaban muchas tareas pendientes de realizar, tales como la ampliación del anexo de declaraciones nutricionales, la elaboración de los llamados perfiles nutricionales, la revisión y autorización de declaraciones basadas en ciencia consolidada, la evaluación y autorización de las declaraciones basadas en ciencia nueva, así como de las referidas a la reducción de riesgo de enfermedad y de las dirigidas específicamente a los niños.

Antes de abordar el desarrollo de este trabajo, creemos necesario hacer hincapié en la manera en que debe entenderse la aplicación de esta normativa:

- El Reglamento 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades es una norma que regula las condiciones para hacer declaraciones voluntarias sobre propiedades benéficas específicas para la salud humana en los productos alimenticios.

- No es una legislación que regule específicamente los alimentos funcionales, ya que éstos no constituyen una categoría ni un grupo concreto de alimentos sino que responden a un concepto transversal. Los alimentos fun-

El Reglamento (CE) nº 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Experiencia de aplicación en el control oficial en la Comunidad de Madrid

Dr. Felipe Vilas Herranz
Dra. Rocío Bardón Iglesias*
María de la Cruz Pérez
Fernando Fúster Lorán
José Vicente Gómez Mateo
Eloy Marino Hernando
Dra. Carmen Mendoza Rodríguez
Miguel Ángel Ribes Ripoll
Soledad Sáez Martínez

Dirección General de Ordenación e Inspección.
Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.
C/ Julián Camarillo nº 6-A, 3º planta.
28037 Madrid.
Teléfono: 912056820. Fax: 91 2044951
*E-mail: rocio.bardon@salud.madrid.org

cionales deben cumplir, como cualquier otro alimento, los reglamentos y normativa de higiene, calidad y seguridad alimentaria, así como el etiquetado obligatorio de los productos alimenticios.

- Lo que confiere el carácter funcional a un alimento es la presencia o reduc-

ción en el contenido de uno o varios ingredientes alimentarios responsables de “esa función” o efecto beneficioso para la salud. Por ejemplo, el ácido DHA (docosahexaenoico) es un ácido graso poliinsaturado de la familia de los omega 3 que contribuye al mantenimiento de niveles normales de trigli-



Figura 1.-

El presidente de Centro Tecnológico Nacional de la Conserva, José García Gómez, junto con Juan Hernández Albarracín, Director del Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO); Félix Faura, Rector de la Universidad Politécnica de Cartagena; y Nicolás Ángel Bernal, Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Cartagena, fueron los encargados de inaugurar las Jornadas de Transferencia de Tecnología Alimentaria "Murcia Food Brokerage Event 2011", que se celebraron el pasado mes de octubre en el Cuartel de Infantería de la Marina de Cartagena, una de las sedes de la Universidad Politécnica.

El Gobierno regional, a través del INFO, en colaboración con el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CTNC) y con el apoyo del centro tecnológico valenciano AINIA, organizó la quinta edición de este evento, de carácter bianual, dirigido a empresas e investigadores y considerado uno de los hitos europeos más prestigiosos en materia de transferencia de tecnología, con marcado carácter internacional.

Se programaron casi 500 reuniones, con una duración de 30 minutos cada una, para promover el contacto entre varias empresas y satisfacer las demandas y necesidades de las mismas en materia de investigación tecnológica. De esta forma, pudieron analizar la tecnología en cuestión y establecer acciones futuras para un posible acuerdo de transferencia internacional de tecnología. Este intercambio se estableció, fundamentalmente, en cuatro áreas temáticas: calidad y seguridad alimentaria; biotecnología; envases y tecnología de conservación; y automatización y control de procesos.

En el marco del evento, se celebraron dos jornadas. Por un lado, la V edición del Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias y, por otro, la jornada sobre Prospectiva Tecnológica en el sector de la alimentación.

La tecnología alimentaria se dio cita en Cartagena, en el marco del Food Brokerage Event 2011

Con estas jornadas empresariales, se pretende favorecer el establecimiento de encuentros bilaterales donde empresas e investigadores puedan llegar a acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector.



V Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias

Francisco Serrano, de Premium Ingredients, y Javier Cegarra, de Cofrusa, fueron los moderadores del bloque que dio comienzo al V Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias.

Innovaciones en tecnologías alimentarias

La primera ponencia, a cargo de Sven G. Bodell, de la empresa sueca Food Radar Systems, trató sobre "Detección en alimentos de cuerpos extraños de baja densidad". La compañía está investigando este nuevo

sistema, junto al Instituto Sueco de Alimentación y Biotecnología (SIK) para detectar cuerpos extraños de baja densidad, como plástico, madera, aluminio, etc., en productos semilíquidos o viscosos.

A continuación, Ricardo Madrid Rovira, responsable de Coca-Cola, habló sobre "Sostenibilidad e innovación en envases en la industria de bebidas". La compañía ha apostado por diferentes requerimientos en eco-diseño, como la reducción de materiales, la restricción de otros más contaminantes o la reducción del peso de los envases (un 31% menos en latas, un 15% menos en botellas, un 35% menos en PET y un

SIL2012

BARCELONA

Logística  Rentabilidad



14º Saló Internacional de la Logística y de la Manutención

10º Forum Mediterráneo de Logística y Transporte

Del 5 al 7 de Junio de 2012

Recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona

Barcelona-España

Organizado por:



Patrocinadores:
SIL2012



www.silbcn.com



Tetra Pak, especializado en el proceso y envasado de alimentos, recibió el pasado 22 de marzo doce premios Total Productive Maintenance (TPM™) del Japan Institute of Plant Maintenance (JIPM), durante la ceremonia anual de entrega de premios que tuvo lugar en Kyoto, Japón. El JIPM reconoce a las empresas de todo el mundo que han realizado notables progresos usando la metodología TPM, que asegura la mejora de la productividad, calidad de producto, eficacia de la planta, organización y rendimiento medioambiental.

La planta de la empresa La Rioja en Argentina, recibió el prestigioso Premio Especial Advanced al Logro TPM, que refleja el éxito obtenido desde que comenzaron a implementar la metodología TPM en el año 2000. Durante su discurso de presentación en la ceremonia de los premios, Marcelo Loiacono, Responsable de Producción de la fábrica de La Rioja señaló: "Adoptamos la metodología TPM hace 12 años. Desde entonces, hemos

Tetra Pak, premiado por el Japan Institute of Plant Maintenance

cambiado una de las plantas de conversión más pequeñas de Tetra Pak en unas instalaciones que ofrecen a los clientes los plazos de entrega más reducidos. Este logro no habría sido posible sin el compromiso del equipo de continuar mejorando el rendimiento operativo, suministrando productos de la más alta calidad, en el menor plazo de tiempo y con el menor coste posible".

La planta de Tetra Pak en Beijing también obtuvo un alto reconocimiento al recibir el Premio Especial al Logro TPM. La planta ha reducido significativamente los niveles de pérdidas de capacidad e ineficacia y, al mismo tiempo, ha creado para los operadores un mejor ambiente de trabajo. Además, las opciones de materiales de envasado disponibles para los clientes se han ampliado y la calidad

del producto ha mejorado, aumentando las oportunidades de visibilidad de marca del cliente para ayudarles a posicionarse y diferenciar sus productos en un mercado cambiante y más competitivo. Con este excelente rendimiento también se han acortado los tiempos de espera, se ha garantizado una producción continua y se han reducido los tiempos de entrega, ayudando a los clientes a ofrecer productos innovadores a los consumidores.

La planta de Tetra Pak en España también se encuentra entre las galardonadas con el Premio a la Consistencia. Una de las claves para la consecución de este premio ha sido la continua lucha por disminuir el desperdicio y aumentar la eficiencia de las máquinas, así como la elevada participación e involucración de todo el personal para conseguir los objetivos.

La nueva impresora de transferencia térmica Videojet® 6250 proporciona lo último en productividad, eficiencia y utilización del espacio gracias a su fiabilidad, interfaz, integración y diseño. "Basada en el éxito, la dilatada experiencia y su fiabilidad probada en Dataflex Plus hace de esta nueva impresora un equipo con las mejores prestaciones", aseguran sus responsables. Se trata de un equipo fácil de integrar en la mayoría de las líneas de producción debido a sus reducidas dimensiones. Realiza una codificación eficiente y fiable mediante una solución de impresión compacta. Incluye la mejor interfaz gráfica de usuario de su clase, provista de controles mediante iconos, fáciles de entender. Gracias a sus puertos de comunicaciones Rs 232, Ethernet y USB, la comunicación con el sistema de gestión del usuario final se realiza de una manera mucho más sencilla.

Nueva impresora de transferencia térmica Videojet® 6250

La nueva impresora Videojet® 6250 ofrece una alta fiabilidad a través de una codificación sin errores. Incluye software CLARINET®, que permite editar y guardar con seguridad parámetros de la codificadora con el fin de garantizar el máximo tiempo de funcionamiento. Gracias a la pantalla de host machine, se puede controlar desde la interfaz del equipo la envasadora de forma estándar para operar plenamente la impresora desde un servidor web.

En cuanto a su diseño, cabe destacar que dispone de motores paso a paso bidireccional, sin embrague, patentado, altamente fiable con una tensión del ribbon óptima y constante, que elimina las paradas no programadas por mantenimiento. Como resultado, se

obtiene un menor coste de propiedad gracias a diversas funciones de ahorro de tinta.



Hispack & Bta.

Packaging & Tecnologías de la Alimentación



**Soluciones
de packaging**
para todos los sectores

WHAT'S NEXT?

¿Cuál será la próxima **innovación**? ¿Qué solución de **packaging** marcará la diferencia?
¿Qué tendencias en **sostenibilidad, diseño y materiales** definirán el futuro? ¿Cómo abrir **nuevos mercados**?
Todas las respuestas le esperan en la mayor plataforma internacional del packaging: **Hispack & BTA, packaging y tecnologías de la alimentación**. Descubra todo el potencial de 2 grandes citas conjuntas para ofrecer todo lo que necesita.



Fira Barcelona

**Recinto Gran Via
15-18 Mayo 2012**

Hispack
2012 SALÓN INTERNACIONAL
DEL EMBALAJE

www.hispack.com



AG **graphispack**
asociación



emballage

PACKAGING EXHIBITION-PARIS

* Todo lo que necesita saber



¿MÁS INFORMACIÓN?



INNOVATIONS & SOLUTIONS

Everything you need to **KNOW!**

Solicite su pase en www.emballageweb.com

Código : P22022

an exhibitor / an event by **compositum**

PROMOSALONS ESPAÑA Tel: 91 411 95 80 – e-mail: promo@promosalons.es



Para muchas empresas con personal de gran movilidad, la impresión de etiquetas y recibos puede requerir bastante tiempo, especialmente si los trabajadores deben desplazarse a una impresora fija ubicada en una estación de trabajo centralizada siempre que tengan la necesidad de imprimir. Sea cual sea su aplicación –almacén, tienda o furgoneta de reparto–, las impresoras móviles pueden aportar a las empresas un aumento de eficiencia y productividad, gracias a los ahorros de tiempo obtenidos de eliminar la necesidad de ir y volver continuamente a impresoras estáticas.

Fruto de los avances tecnológicos en ordenadores portátiles y comunicaciones inalámbricas ha nacido una nueva clase de impresoras portátiles que ofrecen a los trabajadores una serie de funciones, sin importar el lugar donde estén. Es cierto que ya se dispone desde hace muchos años de soluciones de impresión portátil, pero las innovaciones en tamaño, peso, rendimiento de la batería y funciones de comunicación inalámbrica (como p. ej. Bluetooth y el estándar 802.11b/g) han contribuido a establecer la tecnología en numerosos mercados verticales nuevos.

Sato, especialista en sistemas de identificación automática y captura de datos (AIDC) y en soluciones de impresión de códigos de barras, etiquetado y EPC/RFID, acaba de publicar un libro blanco que da orientación sobre las mejores impresoras portátiles y su implementación en varios sectores. El Libro Blanco, titulado *Portable Printing on the Move*, se puede descargar desde la página web de Sato. Contiene información detallada sobre la utilidad de las impresoras portátiles, teniendo especialmente en cuenta los requisitos de tamaño y peso de cada sector. Se presta especial atención a la gama de opciones inalámbricas disponibles, incluyendo el uso del Bluetooth para comunicaciones a corta distancia.

Portable Printing on the Move: Libro Blanco de Sato

Refiriéndose al Libro Blanco, Brian Lang, director gerente de Sato International Europe, ha comentado que “existe un enorme potencial para soluciones de impresión portátiles que permitan a empresas de cualquier sector mejorar la eficiencia y reducir los costes. Por lo tanto, preveemos un fuerte crecimiento de la demanda de estas soluciones tecnológicas cada vez más sofisticadas a nivel mundial. Como líder mundial en

soluciones de impresión y etiquetado de alto rendimiento contamos con una amplia gama de impresoras móviles, lo cual refleja nuestro compromiso a largo plazo de satisfacer las necesidades específicas de los clientes en todo el mundo. Este Libro Blanco servirá de ayuda a cualquier empresa que quiera implementar una solución de impresión móvil para alcanzar niveles más altos de eficiencia, flexibilidad y rapidez en sus operaciones”.



Alimenta su proceso





- Disponibles válvulas rotativas y desviadoras conforme a la normativa USDA Dairy
- Apta para limpieza CIP (clean in place)
- Versiones conforme a ATEX 94/9/EC
- Superficies de contacto pulidas
- Degradación mínima del producto
- Sistema RID (Rotor Interference Detection) disponible como opción para válvulas rotativas





Venta exclusiva en España por



T 91 359 17 12
vorkauf@vorkauf.es
www.vorkauf.es

www.dmnwestinghouse.com

COMPONENTES PARA LA MANIPULACIÓN DE SÓLIDOS



Alimentaria.- ¿Qué servicios ofrece AENOR en el sector agroalimentario y cuál es su objetivo?

David Verano.- La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) trabaja activamente en el sector agroalimentario, un sector al que considera estratégico.

La oferta global de servicios de la Entidad aplica a toda la cadena alimentaria y va desde los productores primarios, industria agroalimentaria, distribuidores y restauración basándose en la normalización, certificación, inspección, formación y ensayos. Nuestro objetivo es convertirnos en el proveedor integral de servicios. En España, la industria agroalimentaria contribuye aproximadamente en un 17% al PIB industrial, integrando unas 32.000 empresas con una capacidad de exportación de unos 13.000 millones de euros y siendo únicamente superada por el sector automovilístico.

Se trata, por tanto, de un sector con clara vocación exportadora, muy atomizado y donde la competitividad y generación de confianza son elementos clave.



“La seguridad alimentaria ya supone más de un tercio de lo todos los certificados de AENOR al sector agroalimentario”

David Verano | Gerente de Agroalimentaria de AENOR con Alimentaria

Alimentaria.- ¿Cuántas normas ha desarrollado AENOR en el sector? ¿Cuáles son las normas más novedosas?

David Verano.- En el campo de la normalización, actualmente, más de 200 organizaciones pertenecientes a distintos sectores de la industria, Administración Pública –central y autonómica–, laboratorios, universidades, etc., participan en los diversos comités técnicos de normalización de AENOR, como entidad legalmente responsable del desarrollo de las normas técnicas, que vienen trabajando en la elaboración de normas españolas para el sector alimentario. Desde su creación, estos comités han desarrollado 370 normas y están trabajando en 70 proyectos de norma. Entre las novedades en normalización cabe destacar el nuevo proyecto de Norma UNE de seguridad alimentaria en procesos de Línea Fría en restauración Colectiva.

Alimentaria.- ¿Cuántos certificados ha emitido la entidad en el sector?

David Verano.- AENOR, como entidad de referencia en certificación en nuestro país, ha emitido cerca de 3.500 certificados al sector agroalimentario, que apoyan la competitividad, calidad y seguridad de las organizaciones del sector, al tiempo que contribuyen a generar confianza. La entidad ofrece un amplio catálogo de certificados que cubre las necesidades del sector, desde la Gestión de la Calidad, hasta la Seguridad Alimentaria, pasando por la Lista

Marco o los Productos aptos para Celíacos. Los certificados de AENOR son los más valorados por toda la cadena alimentaria, ya que saben que detrás de cada auditoría hay un trabajo serio y riguroso.

Alimentaria.- Por tipos, ¿cuáles son los principales certificados?

David Verano.- Por tipos, los más numerosos son los del Sistema de Gestión de la Calidad según la norma ISO 9001, con más de 1.700 certificados y los del ámbito de la Seguridad Alimentaria, con más de 1.250 reconocimientos. La Seguridad Alimentaria ya supone más de un tercio de todos los certificados de AENOR al sector agroalimentario.

En el ámbito concreto, de la Seguridad Alimentaria, AENOR ha desarrollado numerosos certificados, como el del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria según la norma ISO 22000, que constituye una eficaz herramienta para la gestión de la inocuidad de los alimentos y siendo la única que aplica a toda la cadena alimentaria. Asimismo, en 2010 AENOR inició la certificación FSSC, basada en la norma ISO 22000, y que cuenta con el reconocimiento de la Global Food Safety Initiative (GFSI). por otro lado, el certificado de Marca N AENOR para Frutas y Hortalizas es un distintivo de calidad que favorece la producción de frutas y hortalizas cumpliendo los requisitos de los mercados más exigentes en cuanto a seguridad alimentaria (higiene, lim-



Europea

Reglamento (UE) N° 164/2012 de la Comisión

de 24 de febrero de 2012

Objeto: Modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 25/02/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 203/2012 de la Comisión

de 8 de marzo de 2012

Objeto: Modifica el Reglamento (CE) N° 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 09/03/2012



Reglamento (UE) N° 232/2012 de la Comisión

de 16 de marzo de 2012

Objeto: Modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y a los niveles de uso del amarillo de quinoleína (E 104), el amarillo ocaso FCF/amarillo anaranjado S (E 110) y el ponceau 4R, rojo cochinilla A (E 124).

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 17/03/2012

Vigor: Entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.



Reglamento (UE) N° 252/2012 de la Comisión

de 21 de marzo de 2012

Objeto: Se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios y por el que se deroga el Reglamento (CE) N° 1883/2006.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 23/03/2012

Vigor: Entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.



Nacional y Autonómica

Orden PRE/466/2012

de 5 de marzo de 2012

Objeto: Se deroga la Orden de 25 de julio de 2001, por la que se establecen límites de determinados hidrocarburos aromáticos policíclicos en el aceite de orujo de oliva.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 10/03/2012

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.



Cataluña



Decreto 17/2012

de 21 de febrero de 2012

Objeto: Modificación del Decreto 285/2006, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Boletín: Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya.

Fecha: 23/02/2012



Andalucía



Orden

de 16 de febrero de 2012

Objeto: Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Arroz.

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 27/02/2012

Vigor: El día siguiente de su publicación.



Orden

de 2 de marzo de 2012

Objeto: Se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 13/03/2012



legalimentaria

legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

El Servicio de Información y Documentación de EYPASA (**LEGALIMENTARIA**) es la herramienta de consulta más completa y eficaz para acceder a todas las disposiciones en materia de legislación alimentaria de aplicación tanto a nivel Europeo como Nacional y Autonómico. Desde 1964, **LEGALIMENTARIA** incorpora y actualiza puntualmente la base de datos de Legislación Alimentaria siendo una ayuda imprescindible para los profesionales y expertos del sector.

Organizada en un entorno web contiene más de 5000 documentos con textos "consolidados" lo que significa que las modificaciones y/o derogaciones se introducen en el texto original para que el usuario tenga la información vigente sin necesidad de manejar varios documentos sobre un mismo tema.

Las disposiciones publicadas aparecen en la web diariamente como documentos originales hasta su consolidación para que el usuario tenga información sin retrasos.

Existen diversas modalidades de acceso según las necesidades del cliente: acceso total, por sectores o documentos sin consolidación.

Introduzca su Nombre de Usuario y Contraseña de Acceso a la Aplicación

Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...

Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una positiva recuperación en los últimos 9 meses y crece en la actualidad a 446.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 2,53%. Esta cifra contrasta favorablemente con los descensos del 2,94% experimentado el año anterior y del 1,57% en la totalidad de la industria. Entre el resto de sectores de la segunda actividad, el crecimiento del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



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**.

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

legalimentaria

C/ General Álvarez de Castro -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
http://www.legalimentaria.es

Djazagro 2012

Fecha: 23-26 abril

Lugar: Argel (Argelia)

Asunto: La décima edición acoge a los profesionales argelinos expertos en materia alimentaria, pero también a todos los países del Magreb. Es la cita idónea para establecer contactos con esta zona geográfica. Se divide en cuatro secciones: Djazagri (maquinaria y equipamiento), Ingredientes, procesado de alimentos y packaging, Panadería, pastelería y food service, y productos alimentarios y bebidas.

Información:

Tel.: +33 (0)1 76 77 15 28

E-mail: sandrine.quesnot@comexposium.com

<http://www.djazagro.com/en.html>



Bioplastics

Fecha: 25-26 abril

Lugar: Minneapolis (Estados Unidos)

Asunto: Espacio dedicado a los productores y a las empresas con alto poder de exposición e influencia mundial, que tratan diversos plásticos, desde el PET y el PLA a otros monómeros y polímeros con aplicaciones, que van más allá del packaging, botellas y films. A los visitantes se les ofrecerá un tutorial para adentrarse en el espacio y definir los temas principales.

Información:

Tel.: +1 818 888 4444

Fax: +1 818 888 4440

<http://infocastinc.com/index.php/conference/624/agenda>



SIAL y SET Canadá

Fecha: 9-11 mayo

Lugar: Montreal (Canadá)

Asunto: SIAL Canadá representa una de las principales citas de la industria agroalimentaria de América del Norte. Cuenta con más de 7.500 expositores y visitantes de más de 60 países. Al mismo tiempo, se celebrará la feria del equipamiento y de las tecnologías de la alimentación SET.

Información:

Nathalie Dugue

Tel.: +33 1 76 77 15 41

Thierry Quagliata.

Tel: +1 514 289 9669

E-mail: nathalie.dugue@comexposium.com;

thierry@quagliata@comexposium.com

www.sialcanada.com

www.comexposium.com



Ferias y Congresos

XV Hispack & XIII Bta

Fecha: 15-18 mayo

Lugar: Barcelona

Asunto: Hispack (Salón Internacional del Embalaje) y Barcelona Tecnologías de la Alimentación –Bta– vuelven a celebrarse simultáneamente, consolidando de nuevo su presencia en la UE como una de las principales plataformas comerciales para la industria alimentaria. Más de 3.000 firmas estarán presentes, procedentes del sector de la maquinaria y material de envase y embalaje, entre otros.

Información:

Tel.: +34 93 452 18 00

Fax: +34 93 452 18 01

www.bta-bcn.com



Simposio FIL sobre la Tecnología de Maduración de los quesos

Fecha: 21-24 mayo

Lugar: Wisconsin (Estados Unidos)

Asunto: La Federación Internacional Láctea presentará las novedades en la investigación y otros avances relacionados con el sector.

Información:

E-mail: rani@cdrt.wisc.edu; dwboyke@cdr.wisc.edu

<http://www.idfcheeseus2012.com>



Vitafoods Europe

Fecha: 22-24 mayo

Lugar: Ginebra (Suiza)

Asunto: Vitafoods Europe es una cita para todos aquellos interesados en la nutricéutica, los alimentos y las bebidas funcionales y alimentos dietéticos, entre otros temas. Las exposiciones de los expertos ofrecerán información útil y fomentar el intercambio de conocimientos. Más de 500 empresas líderes participarán en una completa programación que descubrirá las novedades del sector.

Información:

Jayne Kennedy

Tel.: +44 (0)20 894 95 388

Fax: +44 (0)20 894 25 002

www.vitafoods.eu.com



I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Fecha: 28-29 junio

Lugar: Madrid

Asunto: ACOFESAL, Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, organi-

alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



TABLON DE ANUNCIOS

- ¿Necesita distribuidor?**
- ¿Quiere un socio?**
- ¿Busca personal?**
- ¿Quiere comprar o vender maquinaria?**



Inserte su anuncio aquí y miles de profesionales lo leerán

**Contacte con
Natalia de las Heras
Tfno: 914469659**

Email: publicidad@revistaalimentaria.es

www.eypasa.com



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aditivos
3. Análisis enológicos
4. Automatización de procesos
5. Compresores
6. Control de calidad
7. Envase y embalaje
8. Financiación y ayudas
9. Ingredientes
10. Maquinaria de procesos
11. Servicios consultoría
12. Servicios gráficos
13. Servicios informáticos
14. Visión artificial

Para la contratación de publicidad en esta sección, solicite información contactando con:

Departamento de Publicidad
Tel.: +34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

3. Análisis enológicos

ENOLOGO

sistema completo
creado por y para el
enólogo

BioSystems, investiga, desarrolla, fabrica y comercializa un sistema de análisis enológico integrado por:

- Reactivos líquidos de larga estabilidad
- Analizadores automáticos Random Accés (Y-15 e Y-25)



Nuevo Analizador Y-25



Línea completa de reactivos

BioSystems

BioSystems S.A.

Costa Brava 30, 08030 Barcelona

Tel. 93 311 00 00

enology@biosystems.es - www.enology.es • www.biosystems.es

1. Accesorios y mobiliario



LEZO, SL



FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

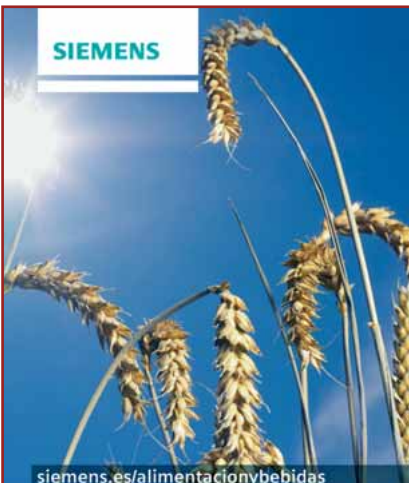
Mesas de trabajo // bandejas // carros // moldes // recubrimientos en nuestras instalaciones para todo tipo de procesos: alta temperatura y congelación.

Todo disponible en inoxidable

Pol. Ind. 103 - C/ Urune 26-27
20100 Lezo / Guipúzcoa
Tel.943 34 13 33 / Fax. 943 34 04 63
e-mail: jorge@lezosl.com

4. Automatización de procesos

SIEMENS



siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

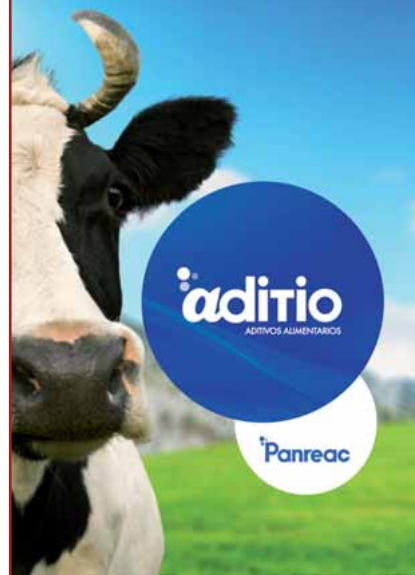
- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:

Manuel Cadenas
alimentacionybebidas.es@siemens.com
Tel.: 91 514 45 48

2. Aditivos

Productos para la
Industria Alimentaria



Panreac Química S.L.U.
Tel.: (+34) 902 438 439
Fax: (+34) 937 489 494
e-mail: iberia@panreac.com
www.panreac.com

5. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com

Atlas Copco



Evite toda contaminación por aceite



Los primeros compresores de aire certificados por TÜV como "exentos de aceite" (ISO 8573-1 CLASE 0)

www.atlascopco.es

6. Control de calidad

bioser.com

En Bioser, S.A.



- medios de cultivo para análisis de microorganismos
- biología molecular
- detección de patógenos
- serotipado de microorganismos
- detección de alérgenos, micotoxinas y OGMs
- detección de residuos de antibióticos y drogas veterinarias
- control de higiene de superficies
- control de temperatura
- material general y equipamiento de laboratorio
- seminarios y formación

Las mejores marcas, el mejor servicio




Alimentaria

REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

Para la contratación de publicidad, solicite información contactando con:

Alimentaria - Dto. Publicidad
Tel.: + 34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

EyPASA



Líderes en electroquímica

Instrumentación para la industria alimentaria



Especialistas en:

- ✓ pH / redox
- ✓ Conductividad
- ✓ Oxígeno Disuelto
- ✓ Titración:
 - pH / Acidez Total
 - Cloruros
 - SO₂

CRISON INSTRUMENTS, S.A.
Tel. +34 935 409 320, info@crison.es
www.crisoninstruments.com

6. Control de calidad



Instrumentación 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



testo 270 — We measure it. testo

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

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

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº2
08348 Cabriils (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es



Líderes certificando líderes

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- IFS
- BRC
- ISO 22000
- FSSC 22000
- GLOBAL G.A.P.

CALIDAD PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

- TRAZABILIDAD
- DOP/ ETG
- IGP JAMÓN SERRANO
- PLIEGOS PARTICULARES
- PROD. AGROALIMENTARIO

☎ 917.997.706
www.ocacert.com
comercial@ocacert.com

6. Control de calidad



OVERTEL
Technology Systems



Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

RPS- Meat:
Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Recepción de animal
- Sala Despiece
- Producción inversa
- Trazabilidad y Calidad
- Distribución

Food Safety:
Calidad y Seguridad Alimentaria integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS.

968 321 073
www.overtel.com

OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher SCIENTIFIC

Via de los Poblados, 17
28033 Madrid
Tel.: 913 822 023
Fax: 917 642 222
www.oxid.com



IMPROVAC
MÁXIMA RENTABILIDAD EN PRODUCCIÓN PORCINA.



IMPROVAC CONDUCE LA PRODUCCIÓN PORCINA A UNA NUEVA ERA, PRESERVANDO EL RENDIMIENTO NATURAL DE LOS CERDOS MACHO PROPORCIONANDO LA CALIDAD EXIGIDA POR LOS CLIENTES

- La única vacuna que ha probado su eficacia frente al olor sexual en condiciones comerciales
- Permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal del macho entero, reduciendo la producción de purines
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal

Improvac
Un paso adelante

6. Control de calidad

Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y aditivos inesperados que continúan apareciendo en la cadena alimentaria, requieren el desarrollo de métodos de análisis innovadores. Con nuestra experiencia en Seguridad Alimentaria, nuestros equipos y métodos analíticos hacemos posible la detección de trazas de contaminantes químicos y microbianos en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar juntos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

respuestas innovadoras

* progresando con determinación. * thermoscientific.com/foodsafety




7. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje *alimentación*



www.tecnicarbon.com

TE ESPERAMOS EN HISPAC
Pabellón 2 | Nivel 0
Stand D549

valencia - madrid - cataluña - para vaso - andalucía - galicia - portugal - francia

Lanero Embalaje soluciones industriales de embalaje

8. Financiación y ayudas



CURIEL
CONSULTORES

FINANCIACIÓN
La financiación con las mejores condiciones para su proyecto, **desde 0% de interés**, con o sin garantías, hasta el 100% del valor de la inversión.

AYUDAS
Optimizamos las ayudas a fondo perdido para sus inversiones.



Parque Empresarial Táctica
C/ Botiguers, 3 Oficina 1B
46980 Paterna - Valencia
Tf. 902 501 349 - 610 643 471
www.curielconsultores.com
operaciones@curielconsultores.com

9. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS
Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

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




BRENTTAG
 SPECIALTIES



INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosos y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Aromas, saborizantes y colorantes naturales
- 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

CHR HANSEN
Improving food & health



Trabajamos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

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

Chr. Hansen, S.L.
 La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
 Tel.: 91 806 09 30
 Joaquín Molins 5 - 7, 08028 Barcelona
 Tel. 93 490 44 66
www.chr-hansen.es

9. Ingredientes

disproquima

C/ Colón, 575 Nave 18
 Polígono Industrial Can Parellada
 08228 Terrassa (Barcelona)
 Tel. 93 731 08 08
 Fax 93 731 49 14

www.disproquima.com
info@disproquima.com

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....



Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

...tenemos el placer de repetir una buena experiencia.

Un mundo cambiante nos obliga a crear para sorprender, satisfacer y fidelizar un público cada vez más exigente. Eurofragance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, inimitables y desconocidos.
 Reinventamos lo tradicional, natural, ético y actual.

Creamos aromas sin límites...



EXBERRY®
 color realmente natural

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

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



www.gnt-group.com

9. Ingredientes



> **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



laboratoriosArroyo

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

LAFFORT,
el compromiso "bio"

Zymaflore® 
011  OrganiQ

OMRI® **MANNOSTAB®** OMRI® **SUPERSTART®**

OMRI® **BIOLEES®** OMRI® **Nutristart® OrganiQ**

BIOAROM® OMRI®

** Reconocida por el USDA para la producción en agricultura BIOLÓGICA según el programa americano NOP (National Organic Program).*

*** Levadura certificada biológica, responde a las exigencias de los reglamentos europeos CE 834/2007 y 889/2008.*




LAFFORT
Comestibles para Naturales

LAFFORT España - Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 - 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 - www.laffort.com

UN MUNDO
DE SOLUCIONES
NATURALES
PARA AÑADIR
VALOR A TUS VINOS

Substrato de la naturaleza



LALLEMAND

Lallemand Bio S.L.
C/Zurbano, 71, Oficina 6. 28010. Madrid.
Tfno: +34 441 5053. Fax: +34 91 441 1540
www.lallemandwine.com

9. Ingredientes



Martin Bauer Group


Expertise
in Teas, Extracts and Botanicals

Bienvenidos a la unidad de negocio Plantextrakt, uno de los productores líderes mundiales en:


- Extractos de plantas y frutas
- Extractos de Té
- Aromas de Té

www.martin-bauer-group.com

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceuticos.net



Almidón, jarabes de glucosa, de fructosa-glucosa, polioles, proteínas vegetales.



SYRAL Iberia S.A.U.
Avda. Salvador Allende 76-78
E-50015 Zaragoza
tel: +34 976 738100
fax: +34 976 738128

SYRAL Iberia S.A.U. es una filial de Tereos Syral.



VITAE CAPS ES AHORA VITAE NATURALIS

Porque queremos ser fieles a nuestra filosofía de innovación y progreso, renovamos nuestra imagen manteniendo la máxima calidad en todos nuestros productos.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes



www.vitae-naturals.com

10. Maquinaria de procesos

Hiperbaric
HIGH PRESSURE PROCESSING

Destrucción de patógenos, Extracción de núcleo, Retención de nutrientes, Pasteurización en frío, Conservación de vida útil, Equipos limpios, Alta productividad, Fibrosidad, Grasa integrada.

Hiperbaric, S.A.
Calle de Toledo, 6
28020 Barajas
Tel. 947 471 914

hiperbaric.com

12. Servicios gráficos

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO

im

GRUPO LLEAL

desde 1874 al servicio de la industria de proceso

nuestra experiencia avala su futuro

Más de 100 años diseñando y fabricando equipos para la industria de procesos avalan nuestra experiencia.

- Laboratorio de ensayos para el estudio de su producto y el desarrollo del proceso de fabricación.
- Diseñamos y fabricamos equipos y plantas completas a medida de sus necesidades.
- Construcción íntegra en nuestras instalaciones gracias a un equipo humano compuesto por especialistas en calderería, mecánica, neumática hidráulica y electrónica.
- Equipo de asistencia técnica permanente los 365 días al año, para aquellas empresas que producen ininterrumpidamente.

c. Mollet, 53 P. I. Palou Nord
08401 Granollers
tel. +34 902 374 000 F. +34 902 375 000
www.lleal.com lleal@lleal.com

13. Servicios informáticos

¿Qué nos hace diferentes?

Soluciones en entornos Apple/Windows

Proveedor de Soluciones Globales, siendo parte activa para darles las mejores soluciones en cada momento.

Partner técnicamente importante para todos aquellos clientes que tengan necesidad de integración de redes en entornos Apple/Windows.

- Consultoría y Proyectos
- Venta e Instalación
- Mantenimiento
- Formación
- Internet

mac place
Main Adviser Computer

Pº de la Esperanza, 1 • Entreplanta B • 28005 Madrid
Tel.: 91-473 97 20 • Fax: 91-473 06 24

11. Servicios consultoría

Consultoría de Industrias Alimentarias

CESIF
consultoría

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

BARCELONA
Munier, 10
Tel. y Fax: +34 932 052 550
08022 Barcelona

www.cesif.es

14. Visión artificial

Iluminación
Ópticas
Cámaras
Frame Grabbers
Sistemas de Visión
Software

Visítenos en HISPAC/BTA Stand C320

INFAIMON
SU ASESOR EN VISIÓN ARTIFICIAL

www.infaimon.com
infaimon@infaimon.com

**THE INTERNATIONAL NUTRACEUTICAL, COSMECEUTICAL,
"FUNCTIONAL FOODS & DRINKS" AND "HEALTH" INGREDIENTS TRADE EXHIBITION**



2011 EDITION

- **4,300 VISITORS**
- **180 EXHIBITORS**
- **30 CONFERENCE SESSIONS**
- **160 SPEAKERS**

ORGANIZED BY

**ARTENERGY
PUBLISHING**
S.R.L.

ARTENERGY PUBLISHING S.r.l.
Via Antonio Gramsci, 57 - 20032 Cormano (MI) Italy
Tel.: +39-02-66306866 - Fax: +39-02-66305510
E-mail: info@nuce.pro

CO-LOCATED WITH

FOOD-ING
THE FOOD INGREDIENTS EVENT
INTERNATIONAL

The International Trade Exhibition and Conference
for Food & Beverage Ingredients

IN COOPERATION WITH


FIERA MILANO

BOMBAS BORNEMANN PARA ALIMENTOS, FÁRMACOS Y MÁS



LA REFERENCIA EN BOMBAS HIGIÉNICAS

Las bombas BORNEMANN SLH de doble tornillo son de flujo único y autoaspirantes. Dos husillos de transporte sin contacto entrelazados uno dentro de otro forman cámaras cerradas con la carcasa de la bomba, que se mueven hacia el espacio de presión según el sentido de rotación. El bombeo axial permite un proceso de bombeo suave con pulsaciones bajas. De esta forma se protege el

producto bombeado y se conserva el tamaño, la apariencia y las propiedades del mismo.

El principio 2 en 1 permite bombear y limpiar con una bomba: gracias a al amplio rango de velocidades hasta un máx. de 3600 rpm, las fases de proceso así como los ciclos de limpieza y CIP, se pueden llevar a cabo con solo una bomba.



B Bornemann
Pumps

Joh. Heinr. Bornemann GmbH

Gran Vía de les Corts Catalanes 583,
5ª planta.

08011 - Barcelona

Tel. 93 4451783

Fax. 93 3063499

www.bornemann.com

Joh. Heinr. Bornemann GmbH

Industriestraße 2

31683 Obernkirchen

Alemania

Bta. BARCELONA TECNOLOGÍAS
DE LA ALIMENTACIÓN

The International Food and Beverage Machinery
Technology and Ingredient Trade Fair

15-18 May 2012



TECNOCÁRNICA
TECNOALIMENTARIA
INGRETECNO

Visítenos en Bta. 2012

RECINTO GRAN VIA PAVELLON 5 NIVEL 0 STAND B240