



Dossier de Prensa

15 de noviembre de 2017



Política
Agroalimentaria

EUROCARNE

FIAB celebra el encuentro anual de la innovación en la industria de alimentación en Alibetopías 2017

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ha reunido a más de 300 profesionales en ALIBETOPÍAS, el punto de encuentro de la innovación del sector que ha permitido vislumbrar cuáles serán las próximas tendencias en la industria de alimentación y bebidas.

Nuevos productos, modernización de los procesos productivos, innovación en ingredientes, en formatos y envases o afrontar nuevos retos como el cambio climático ha sido parte de la tercera edición de este foro que ha reforzado el valor de la innovación en la construcción de una industria moderna, sostenible y que busca ser ejemplo de conocimiento y buen hacer para la economía nacional.

El Director General de FIAB, Mauricio García de Quevedo, ha asegurado: “la innovación está en el ADN de nuestro sector. Solo desde la Plataforma Food for Life–Spain, liderada por FIAB, se han promovido desde 2009 más de 700 proyectos con un valor económico superior a los 1.500 millones de euros”.

La periodista Ángeles Blanco ha sido la encargada de conducir una jornada que ha integrado a todos los actores implicados en la I+D+i alimentaria, con el objetivo de crear sinergias, detectar nuevas oportunidades y transferir todo el conocimiento.

En la apertura del acto, el Director General de Investigación e Innovación de la Comunidad de Madrid, Alejandro Arranz ha señalado el papel tan importante que la industria de alimentación y bebidas está llevando a cabo en el impulso de la innovación. “*Este es un sector muy tradicional pero a la vez uno de los que mejor abanderará el liderazgo en innovación industrial*”, ha añadido.

El entorno colaborativo, eje principal de los clústers alimentarios

La cooperación entre los distintos actores implicados en este terreno ha sido uno de los puntos destacados de la primera mesa, que ha reunido a los clústers alimentarios de distintas comunidades autónomas de nuestro país en colaboración con la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.


Grupo
Capisa

Desde AINS, el Clúster de Galicia (CLUSAGA), de Aragón, Castilla y León (VITARTIS) y FOOD+I han reforzado el concepto de innovación colaborativa como puntal de crecimiento sobre todo enfocado a la proyección de la competitividad de las pymes del sector.

La iniciativa colaborativa ha sido muy valorada como ventaja competitiva en la proyección de un sector alimentario fuerte, competitivo y sólido ante el mundo. En esta línea, se ha destacado la integración de proyectos internacionales a nivel Europeo, que permiten consolidar una cultura innovadora a nivel regional y avanzando en la construcción de sinergias de conocimiento entre los países miembro.

La I+D+i, aliado en la construcción de un entorno moderno y competitivo

A modo de píldoras de innovación, distintas compañías de la industria de alimentación y bebidas han dado a conocer cómo entienden la I+D+i dentro de su estrategia de negocio. Nuevas técnicas que repercuten en el comportamiento del mercado, en la interacción con el consumidor o en la propia evolución de los hábitos de consumo son algunos de los ejes que han destacado representantes del sector de las conservas de pescado de la mano de ANFACO-CECOPECA, IMDEA Alimentación o compañías como Mahou San Miguel, Azucarera Iberia y AMC.

Alibetopías 2017 también ha puesto el foco en la innovación como aliado ante un mundo cambiante y que exigirá lo sector el máximo en los próximos años. En este marco se ha desarrollado la segunda mesa, conducida por el Director del Sector Público de EY, Mario Carabaño, y que ha incorporado a la Vocal Asesora de la Dirección General de Desarrollo Rural y Política Forestal del MAPAMA, Isabel Bombal, junto al CNTA y las empresas Cleanity, Grupo Carinsa y Bodegas Torres.

Dentro de estas tendencias, se ha destacado la digitalización y las herramientas asociadas a la industria 4.0, aspectos clave en la identificación de oportunidades, en la capacitación del mejor talento para el sector y como armas en la consolidación de un sector preparado ante los retos de futuro. Es el caso de la lucha contra el cambio climático, donde la innovación es clave no sólo en el control de todo el proceso industrial sino también como herramienta para contrarrestar o alertar de los efectos adversos que pueden dificultar la producción de alimentos.

Durante el desarrollo del acto, distintas empresas de la industria de alimentación y bebidas han expuesto los últimos productos incorporados dentro de su oferta y que responden a distintas necesidades e inquietudes de los consumidores, como la salud, la mejora de los sabores, texturas y de los aromas, y donde la innovación juega un papel principal. Un túnel de productos nuevos que han puesto sobre la mesa las tendencias que están siguiendo las empresas del sector y que pronto encontraremos dentro de los lineales.

Entregados los Premios Ecotrophelia 2017



El Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, ha sido el encargado de abrir el acto de entrega de los Premios Ecotrophelia. *“Es muy importante trabajar por el futuro del sector a través de la confianza en el nuevo talento en el desarrollo de nuevos productos que luego encontramos en el lineal”*, ha señalado. Burgaz ha felicitado al equipo MonVegan, de la Universidad Politécnica de Valencia, ganadores de este certamen que nos representarán en Ecotrophelia Europa la próxima semana con su producto *Vake it!*, un preparado de tarta a base de productos deshidratados de fácil preparación y en formato kit.

En el acto también han participado el Director de evaluación Técnica del CDTI, Carlos de la Cruz, quien ha sido el encargado de entregar el segundo premio al equipo de la Universidad de Navarra, Beer&Bread.

La clausura del acto ha corrido a cargo de Francisco Martín, Director General del CDTI, quien ha señalado cómo la industria de alimentación y bebidas juega un papel fundamental en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. *“La I+D+i debe ser una reclamación de dentro de la agenda social como un elemento transformador de la sociedad”*.

EUROCARNE

Roca Junyent y Porcat organizan un coloquio sobre las nuevas tendencias y el futuro del sector porcino

La firma de abogados Roca Junyent junto a la organización ganadera catalana Porcat, asociación especializada en porcino, han preparado para el próximo 22 de noviembre un desayuno-coloquio en su sede de Barcelona.

El objetivo de este encuentro es analizar cómo el sector porcino se adapta continuamente a las necesidades de los consumidores así como el auge que ha tomado en el panorama internacional y, en especial, en relación a las exportaciones cárnicas hacia China.

Con tal motivo se ha preparado un encuentro que será presentado por **Joan Roca**, presidente ejecutivo de Roca Junyent, y **Ricard Parés**, director de Porcat.

A continuación, en una mesa redonda moderada por **Jesús Cruz**, redactor jefe de **eurocarne**, se expondrán una serie de casos de éxitos en torno a estos temas. En ella participarán:

- **Enrique Tomás**, fundador y presidente de la firma de establecimientos Enrique Tomás.
- **Jaume Planella**, director de I+D de Noel Alimentaria
- **Sergio Samper**, consejero delegado de Grupo Jorge
- **David García-Gassull**, consejero delegado de Splendid Foods
- **Esteve Espuña**, adjunto a gerencia de Espuña.
- **Josep Pujolràs**, director de la oficina en Girona de Roca Junyent.

Las personas interesadas pueden consultar más información en el siguiente [enlace](#) e inscribirse a través del siguiente [e-mail](#) (aforo limitado).

CARNICA.C

AHDB promocionará el consumo de cordero con 10 millones de euros de Fondos Europeos

AHDB ha anunciado la creación de una campaña de **10 millones de euros** para aumentar el consumo del **Cordero** durante los próximos 3 años. La campaña será financiada con Fondos Europeos y será realizada de forma conjunta por Francia, Inglaterra e Irlanda, con el objetivo de apoyar al sector.

Actualmente, la Organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra mantiene la campaña “Tasty Easy Fun”, cofinanciada conjuntamente por la UE con un valor de 7,7 millones de euros, dirigida por AHDB en Inglaterra, Interbev en Francia y Bord Bia en Irlanda, para seis países europeos.

La nueva financiación fue anunciada el pasado mes de octubre en París por el Primer Ministro Irlandés **Leo Varadkar**, el Presidente de Interbev Maurice Huet y el Presidente de AHDB Beef & Lamb, **Adam Quinney**.

Adam Quinney ha afirmado: “Nuestro compromiso y nuestros esfuerzos compartidos para hacer frente a la disminución del consumo en este sector han significado que hemos obtenido un acuerdo de 10 millones de euros, con una inversión de 1 millón. Esta es una gran noticia y un gran valor para nuestros productores”.

“Este acuerdo hace hincapié en los grandes resultados que se pueden lograr trabajando estrechamente con nuestros socios europeos. Brexit o no, nuestra industria perdura y tenemos que buscar acuerdos innovadores y valiosos para seguir obteniendo fondos con el objetivo de promocionar el cordero como una proteína saludable, versátil y nutritiva”.

AHDB Beef and Lamb

AHDB Beef and Lamb es . Es una división del Consejo de Desarrollo Agrícola y Horticultural (AHDB). Se establecen a través del pago del impuesto del AHDB sobre el ganado ovino y vacuno sacrificado en o exportado de Inglaterra.

AHDB Beef and Lamb proporciona una amplia gama de transferencia de tecnología, programas promocionales y de marketing para granjeros, consumidores y empresas de la cadena de suministro ovino y vacuno.

El Departamento de Exportación de AHDB Beef and Lamb garantiza que las oportunidades de desarrollo comercial en los mercados de exportación sean identificadas y alimentadas a través de la provisión de información del mercado, el



consejo y la guía para exportadores. AHDB Beef and Lamb también ayuda a facilitar el comercio garantizando el acceso a los mercados que no pertenecen a la UE y garantiza que se cumplan los protocolos y certificaciones apropiados para permitir el comercio



Veterinaria

PORCINO.INFO

Nanta con la desmedicalización a través de su proyecto Nutrición Sostenible

Con motivo de la Semana mundial de concienciación sobre el uso de los antibióticos, Nanta reitera su compromiso con la desmedicalización de la ganadería.

Del 13 al 19 de noviembre se celebra la **Semana mundial de concienciación sobre el uso de los antibióticos**, con la que la Organización Mundial de la Salud, quiere poner de manifiesto una vez más la creciente amenaza de las resistencias a los antimicrobianos y la grave falta de nuevas moléculas en fase de desarrollo para combatir las mismas.

Con este motivo, **Nanta**, empresa líder en nutrición animal en la Península Ibérica, reitera su compromiso de contribuir a dar solución a este problema a través del impulso de **desmedicalización** del sector ganadero, con nuevas soluciones de alimentación animal y la **formación a ganaderos y veterinarios en técnicas** que permitan otras formas de producción, igual de rentables, pero más sostenibles y comprometidas con el uso racional de antibióticos.

Nanta lleva más de un año trabajando en el concepto Nutrición Sostenible, a través, entre otras acciones, del lanzamiento de su portal: www.nutricionsostenible.com, en el que se ofrece al ganadero información y formación sobre una alternativa productiva eficiente, que mejore la sanidad y racionalice el uso de antibióticos, a través de la nutrición, las instalaciones, el bienestar animal y la formación de los trabajadores de las explotaciones.

Además, los ganaderos interesados pueden solicitar on line una auditoría personalizada que realiza el equipo técnico de Nanta en cada explotación, para identificar los **puntos críticos** en materia de alimentación, sanidad, instalaciones, bienestar animal y formación. También pueden descargarse numerosos materiales divulgativos, desde resúmenes de las Guías de Mejores Técnicas Disponibles para cada tipo de explotación, hasta Manuales con recomendaciones de buenas prácticas ganaderas y consejos de producción, artículos de expertos y entrevistas a líderes de opinión en cada una de las distintas áreas de la producción ganadera. Además, existe la posibilidad de suscribirse a un **newsletter mensual** para tener información actualizada acerca de este tema.

Por otra parte, dentro también del proyecto Nutrición Sostenible, la compañía ha realizado ya más de diez encuentros profesionales en el último año, para todas las especies productivas, con más de 2.000 asistentes en su conjunto, centrados en dar a conocer la trascendencia que para los distintos subsectores ganaderos tiene la desmedicalización, en aras de contribuir a la disminución de las resistencias antibióticas a la vez que mantenemos la rentabilidad de las explotaciones ganaderas.

El **proyecto Nutrición Sostenible** es la base sobre la que se asienta el compromiso de Nanta con los ganaderos y con la sociedad en general; un compromiso que se anticipa a la inminente legislación que limitará el uso de los antibióticos en sanidad animal y que pasa por la prevención y la mejora constante de los productos destinados a la alimentación de los animales. Porque *“Otra forma de producir es posible”* y ahora es el momento de ponerla en marcha.

Acerca de Nanta

Nanta, compañía líder en la fabricación y comercialización de piensos compuestos en la Península Ibérica, comenzó su actividad en 1968 y desde sus inicios, la tecnología empleada y sus programas de I+D+I y calidad han supuesto una auténtica innovación en este sector industrial.

Englobada dentro de la multinacional Nutreco, tiene por empresas hermanas a Inga Food y a Grupo Sada. Nanta cuenta con 19 centros de producción dotados de tecnología punta en los que está implantado el Sistema de Aseguramiento de la Calidad, garantía de calidad de los productos de la compañía. En su portfolio de más de 200 productos se encuentran alimentos para porcino blanco e ibérico, para cunicultura y avicultura, para vacuno de carne y de leche, ovino y caprino, y para la alimentación de perros, gatos y caballos.