

Encuentro por la transparencia de la cadena alimentaria

La Fundación Lafer, con la colaboración de Mercasa, organizó la Jornada sobre el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria, cuyo objetivo se centró en poner en común la opinión de los distintos actores involucrados (organizaciones agrarias, industria y distribución) tras la firma de dicho código el pasado 24 de noviembre. El presidente de la Fundación LAFER, Manuel Lamela, destacó que la aplicación del código tendrá una enorme trascendencia en el sector y servirá para generar una mayor seguridad jurídica entre los actores de la cadena alimentaria. Entre los asistentes también se encontraba el presidente de Mercasa, Eduardo Ameijide, quien aprovechó la ocasión para felicitar al sector por alcanzar este acuerdo y mencionó los vínculos que mantiene la empresa pública con los agentes de la cadena, con los que “intenta contribuir a favor de las buenas prácticas comerciales”. La eurodiputada y miembro de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural, Esther Herranz, el catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la UAM, Ignacio Cruz Roche, así como el Secretario General de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente), Carlos Cabanas, también quisieron participar en este encuentro sectorial.



Unos 20.000 alumnos de primaria participarán en los talleres para fomentar la alimentación saludable



Un total de 20.000 alumnos de primaria participarán en los talleres que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) organiza entre febrero y octubre para fomentar la alimentación y el estilo de vida saludables entre la población escolar. En el marco de la campaña “Mediterraneamos 2016”, los talleres “Aprendemos a comer” se celebrarán en centros educativos de 10 provincias desde principios de febrero hasta junio y, en una segunda fase, entre septiembre y noviembre, y en ellos participarán alumnos de entre 3º y 6º de primaria, es decir, de entre 8 y 12 años de edad. Los talleres, de una hora y media de duración, se estructuran en tres partes, una teórica, sobre los beneficios de la Dieta Mediterránea y cómo reducir el desperdicio de alimentos; una vertiente práctica, en la que grupos de estudiantes deberán elaborar una receta con productos de este modelo de alimentación y, por último, la realización de actividades físicas en el patio a modo de juego divertido y participativo. También se han organizado actividades educativas y de divulgación para informar, familiarizar e involucrar a las comunidades de escolares y sus familias en esos buenos hábitos, con talleres, campamentos de verano o jornadas de deporte.

Evelina Bio y Bio Marlene se unen en una acción de co-branding

A punto de iniciar la temporada de comercialización de la manzana Evelina Bio en el mercado español, VOG introducirá en el packaging el logotipo de Bio marlene, enseña de carácter biológico. A través de esta acción de co-branding, el consorcio impulsará la promoción de Evelina Bio, de la que es productor exclusivo en Italia y cuya comercialización inició en 2013. A nivel productivo, en 2015 se recogieron por parte del consorcio unas 1.500 toneladas de manzana de mesa Evelina Bio.



Europastry lanza los nuevos ClassicDots

Europastry ha lanzado sus nuevos ClassicDots, que se elaboran siguiendo la receta tradicional de los Obradores de antes. Otra de las novedades para este año son las variedades Dots Colours y Dots Cookies, decorados manualmente. En cuanto a los MiniDots, Europastry cuenta con dos nuevas variedades rellenas de chocolate y crema: MiChoc y Boston Cream. Por último, el lanzamiento de la nueva berlina BerliDots Frutas del Bosque, con una mezcla de frutos del bosque en su interior y cobertura de chocolate. Todos los Dots producidos por Europastry se elaboran sin conservantes, ni colorantes artificiales, ni grasas trans añadidas y con aceite de Palma sostenible.



Arranca la campaña “Lácteos de aquí, cada día”

La calidad, el sabor y la variedad de los productos lácteos españoles, así como la importancia de su consumo en las cantidades diarias recomendadas, son los principales ejes de la campaña “Lácteos de aquí, cada día”, que impulsan el Ministerio de Agricultura y la Interprofesional Láctea InLac. La primera fase de la campaña tendrá presencia en televisión a través de patrocinios en programas de gran audiencia. Se divulgará, igualmente, en medios escritos y suplementos dominicales; mediante publicidad exterior en 25 autobuses que recorrerán las principales calles de Madrid; y a través de internet en portales generalistas y especializados.



El Salón H&T 2016 incluye una zona gastronómica para talleres y degustaciones

H&T, el Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, acogerá una zona gastronómica donde se celebrarán talleres, degustaciones, cursos, “showcookings”, “master class” y otras actividades formativas de manos de la empresa Makro y el colectivo Gastroarte. El salón, que tendrá lugar entre el 6 y el 8 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), será punto de encuentro para los principales agentes relacionados con la hotelería y la hostelería, en la que será la primera convocatoria anual. Muchas de las entidades participantes celebrarán sus asambleas sectoriales y reuniones anuales en el marco de H&T, caso de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y la Asociación de Tintorerías y Lavanderías de Andalucía (Tylda). El salón cuenta con la presencia de empresas como Mercamálaga, Dimaho, Macrun, Leber Furnitures, Makro, Frimasur, Mi Colchón, Heineken, Montsio, Cafés Catunambú, Comercial Montesinos, Friosol y Qualityfy, entre otras.



Fruit Attracion 2016 espera su edición más “global” con empresas de 30 países

La feria hortofrutícola Fruit Attracion, que tendrá lugar del 5 al 7 de octubre de este año en Madrid, prevé “su edición más global” con una participación estimada de 1.200 empresas de más de 30 países y 55.000 profesionales de 100 países. En tan solo siete ediciones, Fruit Attracion, organizada por IFEMA y FEPEX, incluirá exposiciones para diferentes segmentos, entre los que se encuentra Fresh Produce -frutas y hortalizas frescas-; frutos secos; congelados y deshidratados; frutas y hortalizas para transformación; y Organic Hub; flores y plantas vivas. En la pasada edición, en 2015, Fruit Attracion contó con la participación de un total de 49.367 profesionales de 100 países, lo que significó un incremento del 22%, y 1.028 empresas de 25 países, registrando un crecimiento del 23% en relación al año anterior.

Alimentaria 2016 espera más de 140.000 visitantes

Del 25 al 28 de abril, Alimentaria celebrará en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona su 40 aniversario, apostando por consolidar su posición como plataforma de internacionalización de las 4.000 empresas participantes, de 70 países. Para ello, el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas, aumentará el número de compradores internacionales invitados que participarán en encuentros de negocios y otros espacios generadores de oportunidades exportadoras. Se espera que más de 140.000 visitantes, el 35% de fuera de España, acudan a la feria para encontrar oportunidades de negocio y conocer la última innovación del sector de la alimentación y la gastronomía.

En palabras del presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet: “Queremos ser la vía de acceso más directa, rápida y efectiva a mercados que supongan una oportunidad para la empresa alimentaria y, sobre todo, ser apoyo para las pymes”. Alimentaria 2016 contará con 800 importadores y operadores clave de la distribución, el retail y el canal Horeca, procedentes de América Latina, Asia, Estados Unidos, Canadá, Europa y Oriente Medio. Todo ello con un aumento del 35% de la inversión con el fin de incrementar el número de hosted buyers de 2014.



Campaña de Afrucat para potenciar el conocimiento de los productos de origen nacional



La Asociación Empresarial de Fruta de Cataluña (Afrucat) ha puesto en marcha una campaña de comunicación que tiene como objetivo dar a conocer al consumidor las características diferenciales de sus manzanas y peras así como el origen natural y sabor del producto a fin de activar su consumo.

En este sentido, Afrucat ha mantenido un encuentro con un grupo de medios de comunicación en el que ha participado el Director General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Miranda, quien ha destacado que “es de gran importancia que el sector unido se movilice para reivindicar la calidad de nuestras producciones y acercarlas aún más al consumidor”. Un estudio de mercado, impulsado por estos productores, reflejará un análisis de la situación actual de las peras y manzanas nacionales frente a las de otros países en los lineales, lo que servirá para el diseño de las futuras acciones de promoción y comunicación que acometa la asociación.



La cosecha de sidra será de las mejores en calidad

Los enólogos de los llagares inscritos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Sidra de Asturias” prevén la obtención de una de las mejores sidras DOP en cuanto a calidad de los últimos años, según los resultados de los primeros test sensoriales y trasiegos. Si a la cosecha excelente que se espera, se suma el crecimiento de la producción, será de una añada excepcional. La cosecha 2015 superó en más de un 70% la del año anterior y en más de un 45% la de 2013, que hasta ahora había marcado el récord de esta DOP.

FRUIT ATTRACTION 2016, IMPULSANDO AL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA POR TODO EL MUNDO

Abierto el plazo de solicitud de participación on-line hasta el 1 de abril para participar en la primera distribución prioritaria de espacios

Fruit Attraction, Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, volverá a abrir sus puertas **del 5 al 7 de octubre** en la que se prevé su edición más global con la participación estimada de **1.200 empresas expositoras de 30 países, y 55.000 profesionales de 100 países.**

En tan solo siete ediciones, Fruit Attraction se ha convertido en una **herramienta comercial fundamental al servicio de la comercialización de frutas y hortalizas, en un mes clave para la interacción comercial entre oferta y demanda de todo el mundo.**

Esta convocatoria de referencia para los operadores hortofrutícolas de todo el mundo **reunirá en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7 y 8 de Feria de Madrid a toda la cadena de valor.** El segmento **Fresh Produce** –frutas y hortalizas frescas; IV y V gama; frutos Secos; congelados y deshidratados; frutas y hortalizas para transformación; Organic Hub; flores y plantas vivas-, volverá a registrar el de mayor representación, con **un 70% de la oferta de Fruit Attraction, que cuenta a su vez con un importante peso de la Industria Auxiliar** -Proveedores de servicios; semillas, soluciones y equipamiento de cultivo y poscosecha; transporte y logística; gestión de stocks y almacenamiento; equipamiento punto de venta; consultoría y formación-.

Uno de los **objetivos** prioritarios para la próxima edición es **seguir profundizando en el canal comercializador europeo, y de otros nuevos mercados con**



alto potencial importador, de cara a seguir contribuyendo en el **crecimiento de las exportaciones de las empresas.** Innovación, diversidad, calidad y tecnología al servicio de un sector fundamental para la economía mundial.

En 2015, Fruit Attraction contó con la participación de un total de **49.367 profesionales de 100 países**, lo que significó un **incremento del 22%**, y **1.028 empresas de 25 países, registrando un crecimiento del 23%** en relación al año anterior.

Con todo ello, y siendo el mes de octubre cuando se hace necesaria la confluencia entre oferta y demanda del sector hortofrutícola para llegar a los lineales de fruta y hortalizas en los puntos de venta de todo el mundo, Fruit Attraction significa el lugar adecuado en el momento oportuno.

Organizada por IFEMA y FEPEX, la Feria se celebra del 5 al 7 de octubre. Ya está



abierto el plazo de inscripción preferente para participar que finaliza el próximo 1 de abril, remitiendo el formulario de Solicitud de Participación disponible en www.fruitattraction.ifema.es

Ingapan renueva la web de venta online “The Cooksters”

Bajo el lema “locos por comer, locos por vivir”, Ingapan ha renovado la página web www.thecooksters.com, para facilitar el entendimiento de todas las ventajas que ofrece la web, una página sencilla y práctica de venta online para profesionales de hostelería y particulares, en la que además de aumentar ampliamente la información de cada producto, ofrecen nuevas referencias de alimentación. Todas ellas de las tres marcas de Ingapan: Chousa, especialista en panadería, salados y pastelería, Koama, de productos sous-vide (cocina al vacío) de alta gama para restauración y Kentes, que ofrece calidad y tradición bajo el nuevo concepto “fast good”.

STEF incrementó su cifra de negocio un 2,2% en 2015

STEF, especialista europeo de la logística del frío, cerró el ejercicio 2015 con una cifra de negocio de 2.826,2 millones de euros, lo que representa un incremento del 2,2% respecto a 2014. Por segmentos de negocio, la facturación de la división de transporte experimentó una ligera caída del 0,9%, hasta alcanzar los 318,3 millones de euros. En cuanto a la división logística, la cifra de negocio de esta actividad creció un 3,7%, con 134,2 millones de euros registrados, gracias al segmento de la gran distribución.

Carrefour premia como mejor Pyme de Madrid a la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama ha sido reconocida por Carrefour con el “Premio a la Mejor Pyme Agroalimentaria de la Comunidad de Madrid”. El premio llega tras la campaña desarrollada por la compañía de supermercados denominada “Alimentos de Madrid”, que tuvo lugar el pasado mes de septiembre en sus establecimientos de esa Comunidad. En la misma, participaron 54 empresas con un total de 150 productos (104 de ellos con el distintivo “M Producto Certificado”).



La DOP Torta del Casar facturó casi 4 millones de euros en 2015

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar certificó durante la pasada campaña 291.191 kilos de queso de un total de 377.854 kilos producidos, consiguiendo una facturación de casi 4 millones de euros, concretamente 3.916.524,33 euros. El Consejo Regulador DOP Torta del Casar cerró 2015 con 27 ganaderías inscritas, 17.100 cabezas de ganado (un 7,5% más que en 2014) y 6 industrias en producción certificada.

Primaflor lanza cuatro variedades de zumos de frutas y verduras

Primaflor, empresa dedicada al cultivo y comercialización de alimentos hortofrutícolas listos para consumir, ha lanzado Zumíssimo, zumos elaborados con fruta recién exprimida y hortalizas. La gama de Zumíssimo está formada por cuatro variedades distintas: Naranja; Tomate; Aguacate, espinacas, pera y manzana; y Naranja y Mango.



Checkpoint Systems colabora con Microsoft para llevar sus soluciones RFID a la nube

Checkpoint Systems ha colaborado con Microsoft para llevar sus soluciones de visibilidad de la mercancía con RFID a la nube y para mejorarlas mediante las herramientas de análisis de Microsoft. Como resultado, la solución “Sense + Respond” ofrece a los comercios multicanal un enfoque flexible y de implementación rápida para captar información en tiempo real y realizar análisis predictivos. La solución “Sense + Respond” integra RFID y los demás sistemas de los minoristas en una nube inteligente que conecta los elementos clave de la experiencia de compra del consumidor moderno y permite a los minoristas responder rápidamente a las necesidades de los consumidores.



Los quesos italianos aumentan su presencia en España

En los tres primeros meses de 2015, los envíos a Madrid de quesos típicos italianos aumentaron un 33%, y de enero a julio de 2015 se registró un incremento del 21,3% con respecto al mismo período del año anterior, alcanzando las 12.549 toneladas, según los estudios realizados por la Associazione Formaggi Italiani DOP (AFIDOP). España ha adelantado a Bélgica y se ha convertido en el cuarto mercado de Europa en la recepción de productos queseros “Made in Italy”, tras Francia, Alemania y Reino Unido. Son los quesos DOP (Denominación de Origen Protegida) sobre todo, los que protagonizan las ventas de los productos queseros italianos en España.



Carreras aumentó su facturación un 7% en 2015

Carreras Grupo Logístico ha cerrado 2015 con unas ventas de 209 millones de euros, un 7% más que en 2014, cuando alcanzó los 196 millones. Destaca el fuerte crecimiento nacional e internacional de la división de paletería, Expresspallet, que factura ya más de 30 millones de euros y gestiona más de 4.000 palés al día. La empresa ha incorporado durante 2015 a nuevos clientes a su cartera. Entre ellos destacan Bodegas Protos, DS Smith, Galp, Garavilla, Gonvarri, Grupo La Zaragozana, Hijos de Antonio Barcelo, Mann+Hummel Ibérica, Mars-Wrigley, Negarra, Panrico, Pompadour, Risi, Saica o Tirma.



Nace Ancora Foods, un nuevo concepto de distribución en el mercado de impulso

El mundo de la distribución y comercialización alimentaria cuenta con un nuevo operador, bajo el nombre de Ancora Foods, que surge con el objetivo de aportar soluciones integrales en la intermediación de productos de alimentación, tanto en el mercado nacional como internacional, así como diferentes servicios de consultoría. Ancora Foods ha iniciado su actividad ofreciendo distintos tipos de productos “de alta rotación y valor añadido”, entre los que se encuentran distintas referencias de dulces típicos, chocolates, helados o snacks salados, a las que próximamente se sumarán una amplia gama de referencias.



ASPROCAN recoge más de 11.000 kilos de productos fitosanitarios en Canarias

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) recogió un total de 11.173 kilogramos de productos fitosanitarios, de los que 8.184 eran líquidos y 2.989 sólidos, así como 188 metros cúbicos de envases vacíos durante el pasado año a través de la campaña desarrollada en La Palma, Tenerife y Gran Canaria. La iniciativa se enmarca dentro del programa que ASPROCAN desarrolla para promover las buenas prácticas en la gestión de los residuos agrarios y con ello se pretende concienciar a los agricultores de la importancia de la correcta gestión de los residuos agrarios peligrosos, entre los que se encuentran envases de ácidos, aminoácidos, fitofortificantes y fitosanitarios.

Los pastelitos Pantera Rosa llegan a televisión 40 años después de su lanzamiento

Los pastelitos Bony, Tigretón y Pantera Rosa son los protagonistas de la nueva campaña de televisión lanzada por Bimbo, denominada “Sistalgia”, y que supone un verdadero acontecimiento para el anunciante pues el último spot de Bony y Tigretón se emitió en 1993, y en el caso de Pantera Rosa, supone su primera aparición en el medio. Creada por la agencia Publicis, la campaña se compone de tres spots para televisión (uno para cada producto antes mencionado) y de una acción en internet, que incluye un vídeo y un microsite (www.sistalgia.es), todo ello enmarcado bajo el concepto creativo “Sistalgia”, referido a los recuerdos del pasado que siguen a nuestro alcance, en contraposición a la nostalgia.



La DO La Mancha promociona sus vinos en la feria “Vinisud” de Montpellier

La Denominación de Origen (DO) La Mancha ha dado a conocer 34 vinos procedentes de 22 bodegas manchegas en la feria Vinisud de Montpellier (Francia), el certamen de referencia del sector en el arco sur del Mediterráneo, que tuvo lugar del 15 al 17 de febrero. La DO La Mancha ha destacado que esta muestra escenifica la cuna de la viticultura y la tradición milenaria del vino, resaltando la variedad de propuestas y productores con identidad vinícola propia ligadas a la cultura mediterránea.



Se celebra el “Día del Frutero” por primera vez en España

La Asociación de Productores Hortofrutícolas del Valle Venosta (VI.P) ha organizado, por primera vez en España, un homenaje al sector de la venta de fruta coincidiendo con la onomástica de su patrona, Santa Dorotea, el pasado mes de febrero. El escenario escogido fue el Mercado de La Paz, en Madrid, donde quienes hacían sus compras y los propios vendedores se vieron sorprendidos por una fiesta que incluyó la actuación de un coro capitaneado por la cantante Ruth Lorenzo. El acto contó con intervenciones de responsables de comercio del Ministerio de Economía, el Ayuntamiento de Madrid, así como distintas asociaciones profesionales mayoristas y detallistas de frutas y hortalizas.



Comienza la temporada del Skrei de Noruega

Entre los meses de enero y abril, desde hace ya 20 años, el bacalao Skrei se comercializa en España. En la actualidad, su consumo supera las 4.000 toneladas anuales en nuestro país. Durante el largo viaje migratorio que realiza para desovar, atravesando a contracorriente los miles de kilómetros que separan las aguas del Mar de Barents del archipiélago de las Islas Lofoten, el Skrei desarrolla su carne blanca y firme, que llega al consumidor español con el distintivo de garantía del Sello de Calidad Skrei.

El Grupo Postres Reina, mayor fabricante de postres a nivel nacional

El grupo empresarial Postres Reina, formado principalmente por las marcas Postres Reina y Postres Montero, vuelve a afianzarse en el año 2015 como principal operador en el sector de postres lácteos, cerrando el año con unas ventas de 115 millones de euros, un 6,5% más que en el año anterior. En cuanto a la elaboración de productos, logró alcanzar las 71.200 toneladas. En lo que respecta al ejercicio 2016, Grupo Postres Reina tiene como objetivo seguir apostando por la categoría de especialidades de yogur con “Reina Yogur”, así como impulsar todavía más su faceta innovadora con la inminente inauguración del CIDI Reina (Centro de Investigación, Desarrollo e Innovación).

Los municipios del Valle del Vinalopó celebraron una “Nochevieja Anticipada”

Las localidades alicantinas de Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, La Romana, Monforte del Cid y Novelda se unieron el pasado 12 de diciembre para celebrar la primera edición de la “Nochevieja Anticipada del Vinalopó”. El objetivo de esta propuesta, que supuso un éxito de participación, es promocionar el sector de la uva de mesa de la provincia, que da trabajo durante la campaña a más de 13.000 personas. La celebración de la Nochevieja Anticipada tuvo lugar en la Glorieta Municipal de Monforte del Cid. El festejo, que irá rotando por los distintos municipios de la zona, se celebrará este 2016 en La Romana.

Primera cerveza de Mahou apta para celíacos

Mahou San Miguel ha lanzado al mercado Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten, la primera cerveza apta para celíacos elaborada por Mahou. La nueva cerveza actualiza la imagen de marca de Mahou Cinco Estrellas con las características distintivas de los productos para celíacos: el logotipo aparece destacado por una franja verde, tanto en el formato botella de 33 centilitros, como en la lata. De esta forma, se resaltan las características naturales de esta cerveza y la ausencia de gluten en su composición. Asimismo, los envases también incorporan una Espiga Barrada, símbolo internacional que identifica a esta clase de productos.



Presentada en Madrid la nueva imagen de la carne de cordero y lechal

La nueva imagen de la carne de cordero que la Organización Interprofesional Agroalimentaria del ovino y caprino (INTEROVIC) está dando a conocer por toda España, ya ha llegado a Madrid, donde el maestro carnicero, Manuel Remiro, y el maestro cocinero, Javier Robles, explicaron los nuevos cortes y presentaciones de la carne de cordero, su forma de despiezarlos y cocinarlos: medallones, tournedó, filete de pierna, churrasco, churrasquitos, filete de carillón, collares, pincho moruno, brocheta y hamburguesa. La presentación tuvo lugar en el hipermercado Alcampo de Colmenar Viejo.



David DeMaría en la gala de los XI Premios “Vinos Ojos del Guadiana”

El cantante David DeMaría es el encargado de cerrar con su actuación la gala de los XI Premios Nacionales “Vinos Ojos del Guadiana” de la cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos, que este año reconoce al programa de televisión “Pasapalabra” y a la empresa china “Yantai The Saint Porol International Winery”. La gala, conducida por la periodista Alma Navarro, de “Las mañanas de RNE”, se celebra el viernes 26 de febrero en El Mirador de la Mancha. En los XI Premios ‘Vinos Ojos del Guadiana’ son también galardonados la Fundación Isabel Gemio para la Investigación de Distrofias Musculares y otras Enfermedades Raras en la categoría de Solidaridad; el magazín televisivo ‘En tierra de vinos’, en la categoría de Periodismo Agrario y Comunicación; el piragüista Francisco Cubelos en el apartado Deportes; así como el Colegio Santa Rosa, que recibe el premio Local.



LIBROS

Somos lo que comemos

SOMOS LO QUE COMEMOS



Las 175 preguntas del consumidor alimentario

Pilar Plans
Consultora de Salud y Bienestar

¿Por qué siempre que compro una bandeja de filetes, los de debajo son más oscuros? ¿Qué es el gluten? ¿Por qué pican y amargan algunos aceites de oliva? ¿Qué diferencia hay entre verdura, legumbre y hortaliza? ¿Son mejores los huevos morenos que los blancos? Y así hasta 175 preguntas del consumidor alimentario son resueltas en esta obra de Pilar Plans, experta en alimentación y sanidad animal alimentaria. Fruto de su propia experiencia, la autora quiere destinar este libro a todo tipo de público

con el fin de dar respuesta a las preguntas simples y directas que se hacen muchos consumidores no especializados, como amas de casa o asociaciones.

Este libro de consulta, escrito con un lenguaje coloquial y directo, se convertirá en un gran aliado del consumidor común ávido de respuestas que no sólo le ayudarán a saber elegir entre toda la gama de productos que ofrece el mercado de acuerdo a la conveniencia y necesidades de cada uno en la compra diaria, sino también a proteger la salud de acuerdo a los alimentos de consumo.

Cocina simbiótica. Mens sana in intestino sano

Con este manual aprenderemos los secretos de la dieta simbiótica, un nuevo concepto nutricional basado en la integración de los alimentos probióticos y prebióticos. Descubrir cómo alimentar nuestro ecosistema gastrointestinal o segundo cerebro es tan importante como sencillo gracias a esta obra escrita por

el especialista en nutrición y gastronomía Miguel Ángel Almodovar junto a 25 chefs del panorama nacional e internacional. Así, a través de recetas apetecibles y originales platos, el lector no sólo tendrá la oportunidad de llenar su cesta de la compra con alimentos más saludables y/o útiles para prevenir enfermedades, sino que disfrutará en la cocina elaborando recetas ingeniosas y dignas de restaurantes de prestigio.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR
COCINA
simbiótica
Deliciosas GASTRONOMÍAS
que mejoran la SALUD



El arte de narrar la historia, los aromas y los sabores del queso

Comer pensando es el objetivo de este libro destinado a los amantes del queso que aportará las pistas necesarias para que los consumidores apasionados puedan valorar adecuadamente las diversas tipologías de queso que se encuentran hoy en día en el mercado. Además de constituir un alimento básico, no son pocas las personas que lo elevan a la categoría de “manjar” y lo califican de fuente de placenteras sensaciones. Con el fin de dar respuesta a quienes aspiran a descubrir las características de los distintos tipos de queso, las cualidades de la leche con que se elaboran, los procesos de maduración o la descripción de las sensaciones organolépticas que proporciona, se edita esta obra nacida de la colaboración de autores españoles e italianos y la colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, bajo la coordinación del Doctor Francisco de Asís Ruiz Morales.

