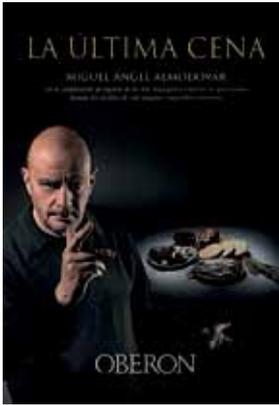


LIBROS

“La Última Cena”, nuevo libro de Miguel Ángel Almodóvar



Miguel Ángel Almodóvar ha presentado su nuevo libro “La Última Cena”, en el que desvela los secretos de este singular y enigmático momento, con la colaboración de algunos de los más prestigiosos chefs y expertos en gastronomía, que aportan las recetas pormenorizadas de los platos, de forma que puedan ser fácilmente reproducibles en cualquier situación, al tiempo que se sugieren vinos que podrían aproximarse mucho en aroma, textura y sabor a los que deberían haberse servido en las copas de tan memorable festín.

Un libro de Carles Cabrera desvela los secretos empresariales del restaurante El Celler de Can Roca



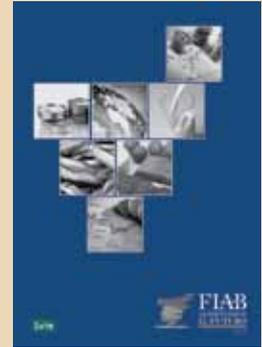
“El Celler de Can Roca: generando valor en las empresas de servicios” es una obra escrita por Carles Cabrera, director general del Instituto Cerdà, y en la que analiza la gestión del restaurante, mostrando sus secretos empresariales y de organización. A partir de los aciertos de El Celler, Carles Cabrera crea un modelo de generación de valor aplicable a todo tipo de empresas de servicios que hace énfasis en dos conceptos clave: la fidelidad hacia el ADN del negocio, y la focalización en el cliente.

Alimentaria arranca con nuevos sectores acorde a las tendencias del consumo

Alimentaria prepara ya su próxima edición, que tendrá lugar del 25 al 28 de abril de 2016 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, con una profunda reconceptualización de su oferta expositiva. Así, junto a sectores locomotora como Intervi, Interlact y Restaurama y salones de larga tradición y trayectoria como Interlact, Alimentaria 2016 proyecta Multiple Foods para dar cabida a empresas multiproducto, del sector del dulce, conservas, aceites, participaciones internacionales y autonómicas, además de acoger alimentos propios de la Dieta Mediterránea y de carácter funcional, ecológico, orgánico y Premium.

La producción de la Industria de Alimentación y Bebidas creció un 3,8% en 2014

La producción de la industria de la alimentación y bebidas aumentó un 3,8% en 2014, lo que se traduce en 93.238 millones de euros, según el Informe Económico anual de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), presentado por el Director General de la Federación, Mauricio García de Quevedo. Las exportaciones españolas de alimentos y bebidas alcanzaron los 24.018 millones de euros en 2014, un 5,9% más que en 2013. Suponen, además, el 10% del total de exportaciones de bienes nacionales. Asimismo, durante el pasado año el 7,3% de las exportaciones del sector en el ámbito de la Unión Europea corresponden a España, situándose como la sexta economía exportadora europea. En cuanto a la internacionalización del tejido empresarial de la industria española de alimentos y bebidas, desde 2010 el número de empresas exportadoras ha crecido a una tasa media anual del 5,3%, acumulando un incremento del 23,1% hasta el pasado año, momento en el que el sector contó con 12.401 empresas exportadoras.



Mercabarna inaugura su Observatorio de Tendencias con una jornada sobre e-commerce



Mercabarna organizó el pasado 22 de abril el Observatorio de Tendencias y, con él, su primera jornada técnica, “El e-commerce y los productos frescos en el eslabón mayorista”, en la que participaron expertos en el comercio de frescos por Internet. Manuel Ruiz y Manuel Úbeda, especialistas en e-commerce de la Cámara de Comercio de Barcelona, fueron los encargados de presentar el estudio solicitado por Mercabarna, “El e-commerce y el producto fresco: actualidad y tendencias”. Úbeda explicó que el comercio electrónico “va a aumentar mucho en España en los próximos años, prueba de ello es que a pesar de la crisis ha crecido”.

Rafa Nadal, imagen de la campaña de promoción internacional de los Alimentos de España

Rafa Nadal es la nueva imagen de la campaña de promoción internacional de los Alimentos de España, que fue presentada el pasado mes de marzo por la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina. Esta campaña está diseñada y se realizará de manera conjunta entre el Ministerio de Agricultura y las Organizaciones Profesionales de los sectores con mayor presencia en el exterior: el vino, el aceite de oliva, las aceitunas de mesa y el cerdo ibérico.

Mercazaragoza comenzará este año la construcción de su nuevo matadero de porcino

Mercazaragoza comenzará este año la construcción de su nuevo matadero de porcino, que permitirá incrementar la capacidad de sacrificio hasta alcanzar los 300 animales a la hora, frente a los 125 actuales. Las nuevas instalaciones formarán parte de un edificio de nueva planta, aledaño al matadero actual, que cuenta con 1.450 metros cuadrados construidos en dos plantas. Su diseño permitirá mejorar la calidad del faenado y minimizar el espacio necesario aunque tendrá en cuenta la posibilidad de nuevas ampliaciones, modificaciones legislativas o mecanizaciones.

Primera campaña de promoción del consumo cordero y lechal

Bajo el lema “Vuelve a disfrutar de la carne”, ha comenzado la primera campaña de promoción del consumo de la carne de cordero y lechal en España, que se va a desarrollar durante 2015, 2016 y 2017 con el objetivo de renovar la imagen del cordero y lechal y extender su consumo más allá de festividades o fines de semana. La nueva campaña incluye, entre otras acciones, formación en el punto de venta; y formar a cocineros y carniceros como prescriptores de los nuevos cortes y presentaciones de la carne.

Checkpoint Systems presenta la nueva solución iS AutoPeg

Checkpoint Systems acaba de presentar a los comercios de alimentación la nueva solución iS AutoPeg, una etiqueta específicamente diseñada para reducir la pérdida desconocida y aumentar la disponibilidad de la mercancía en artículos difíciles de proteger. Esta solución ofrece a las tiendas de alimentación una alta protección de la mercancía con alto riesgo de hurto, como pilas, cuchillas de afeitar y cartuchos de tinta, con un etiqueta que se aplica con un solo paso y sin agujas.

STEF, presente en la Expo de Milán

El especialista europeo en logística del frío, STEF, está presente en la Exposición Universal “Expo Milano 2015” cuyo lema es “Alimentar al planeta, energía para la vida”, y que tienen lugar del 1 de mayo hasta el 31 de octubre de 2015. En concreto, la compañía STEF es el socio oficial para los servicios de transporte y logística en el pabellón ‘CIBUSÈ-TALIA’, donde entrega de forma prioritaria productos refrigerados, congelados y bebidas, así como todos los productos que se vendan en las tiendas de este pabellón.



Simposio nacional del cerdo de capa blanca

El sector del porcino celebró, en el marco del XXIX Salón Gourmets, el I Simposio Nacional del “cerdo de capa blanca”, organizado por la empresa familiar Industrias Cárnicas Tello. Se organizó una mesa sobre nutrición, para subrayar los beneficios nutricionales de la carne de cerdo de capa blanca, y otra dedicada a gastronomía, que contó con la participación de Ismael Díaz Yubero, veterinario especialista en nutrición, alimentación y gastronomía, y colaborador de Distribución y Consumo, quien realizó un repaso por las aplicaciones de los productos derivados del cerdo en la gastronomía.



La venta de cerveza aumenta un 2,3% en 2014

En 2014, el consumo de cerveza se incrementó en más de un 3% respecto al año anterior. La producción de la bebida fermentada también aumentó y las compañías elaboraron más de 33'6 millones de hectolitros, un 2'8% más que en 2013, según se desprende del Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España 2014. Este dato sitúa a España como cuarto productor dentro de la Unión Europea y décimo a nivel mundial. En 2014 se reforzaron las sinergias entre el sector de la hostelería y el cervecero. Las ventas en el canal hostelero aumentaron en un 3'6% respecto a 2013. La mejora rompe con la tendencia a la baja e indica una recuperación del consumo en hostelería frente al realizado en el hogar.

Bimbo lanza "Takis", una nueva marca de snacks picantes

Bimbo acaba de ampliar su oferta con el lanzamiento de Takis, un snack de maíz con dos variedades distintas: "Fuego", de un profundo sabor picante con un toque de lima, y "Queso TNT", con un sabor a queso de gran intensidad con un toque picante. Ambas variedades de Takis se comercializan en dos formatos: en pack grande de 108 gramos, con un precio de 1,10 euros, y en pack individual de 40 gramos, con un precio de 0,45 euros.



Nueva temporada de Zespri SunGold, el kiwi amarillo de Zespri

Madrid, 13 de mayo de 2015. En mayo ha comenzado la nueva temporada de kiwis de Nueva Zelanda y, con ella, está presente de nuevo en España Zespri SunGold, el kiwi amarillo de Zespri, una variedad de kiwi amarillo de mayor tamaño que el resto, con una consistente forma oval y con una piel más dura, que a día de hoy es todo un referente en la categoría, con un intenso sabor dulce. Para garantizar la excelencia de sus kiwis, entre los que se encuentra la variedad Zespri SunGold, la compañía cuenta con el exclusivo Sistema Zespri, un estricto proceso de producción medioambiental integrado y de entregas bajo el que operan todos los agricultores y distribuidores que trabajan con la marca.

Manzanas Le Crunch finaliza su campaña promocional en Madrid y Barcelona



La campaña anual de promoción de las manzanas de Francia – Le Crunch llega a su fin después de tres meses de actividad con acciones en Mercamadrid y Mercabarna bajo el lema "Disfruta de la vida con las manzanas Le Crunch". Durante la campaña se entregaron más de 1.500 premios de inspiración futbolística, como entradas a partidos, pases para los museos de los estadios o complementos de los equipos más importantes de la Liga española.

Chousa presenta sus lanzamientos para 2015

La marca de Grupo Ingapan, Chousa, especializada en el sector de las masas congeladas, acaba de presentar sus novedades para el año 2015. Entre sus lanzamientos cabe señalar la Gama 100% Espelta, compuesta por dos nuevos panes, Pan de Espelta y Miel de 265 gramos y Burguer de Espelta de 90 gramos, bajos en gluten y libres de trigo. Junto a ello, Chousa también acaba de poner a la venta su Pan de Centeno de 470 gramos, tres nuevos Mini Bollos (Centeno, Higo y Castaña, y Nueces) pensados para el canal Horeca, así como su Media Gallega de 145 gramos, una versión reducida de su clásica Barra Gallega de 280 gramos. Además, en su línea de pastelería, Chousa lanza una bandeja de 275 gramos con un surtido de 12 mini pasteles de diferentes sabores y tamaños.



Las manzanas Kanzi, protagonistas de una masterclass de Paco Torreblanca



La International School of Pastry Arts, situada en la localidad alicantina de Petrer, acogió el pasado 18 de abril una masterclass del maestro pastelero Paco Torreblanca, en la que se analizó el uso de la manzana Kanzi en la repostería. La primera preparación fue una tarta de azafrán con manzana y chocolate y la segunda, una tartaleta con manzana y crema pastelera, en la que demostró el buen resultado en diferentes tipos de cocción. Las manzanas Kanzi resultan del cruce de Gala y Braeburn y se caracterizan por su doble coloración (rojo y amarillo).

Frutapac importará y distribuirá la cerveza escocesa de Innis & Gunn en el mercado español



Frutapac acaba de cerrar un acuerdo con la empresa escocesa Innis & Gunn para asumir la importación y distribución de sus cervezas en el mercado español. Innis & Gunn es una cervecera escocesa independiente, que se ha hecho famosa por envejecer sus cervezas en barricas de roble, lo que aporta a la cerveza un sabor extraordinariamente refinado y diferente.

Coca-Cola lanza su estrategia de “Marca Única” en España

Coca-Cola ha elegido España para probar una nueva estrategia global de “marca única”, que supone unificar en una sola identidad y una sola comunicación las diferentes variedades de su familia de productos (Coca-Cola, Coca-Cola light y Coca-Cola Zero en sus versiones con y sin cafeína), con una vuelta al rojo original coincide con los 100 años de nacimiento de su mítica botella. La multinacional pondrá en el mercado español 2.900 millones de latas y botellas con la nueva imagen unificada entre marzo y diciembre de este año.



Gullón lanza al mercado “Vitalday”, una gama con alto contenido en fibra

Galletas Gullón ha lanzado al mercado una nueva gama denominada Vitalday, una línea de galletas y tortitas compuesta por cereales integrales con alto contenido en fibra. Están elaboradas con aceite de girasol alto oleico y tienen un efecto crocante, porque integran el grano de cereal entero para conseguir que sea crujiente. Junto al lanzamiento de Vitalday, Gullón ha presentado dos novedades dentro de la gama DietNature, la línea más extensa del mercado en galletas sin azúcares: el sándwich sabor yogurt y una galleta de desayuno.

Nueva oficina e imagen de PCCOM

PCCOM, empresa dedicada en exclusiva al software para distribuidores de alimentación y bebidas, especializada en mejorar procesos, reducir errores y costes, se ha trasladado a unas oficinas más amplias en Alicante. Además, la compañía también ha renovado su imagen y web para hacerla más accesible a sus clientes.

El grupo lácteo Quatá Alimentos confía en la tecnología de las máquinas llenadoras de SIG Combibloc

En su decisión de ampliar su capacidad de producción, el grupo lácteo brasileño Quatá Alimentos ha optado por la tecnología de máquina llenadora de SIG Combibloc. En Quatá se han puesto en funcionamiento otras seis máquinas llenadoras de SIG Combibloc, lo que ha ampliado significativamente la capacidad de producción de la compañía. E igualmente, la cartera de productos de Quatá es ahora incluso más variada. SIG Combibloc y Quatá Alimentos iniciaron su colaboración en 2012, con dos máquinas llenadoras: una CFA 512 y una CFA 712.

Nueva edición del Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias

El Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MGEA) de la Universidad de Nebrija ha abierto recientemente



el plazo de matriculación para su 6ª Edición. Entre las novedades del Programa Académico, los alumnos que finalicen con éxito esta edición, obtendrán una doble titulación, el “Máster Executive en Gestión de Empresas Agroalimentarias” por la Universidad de Nebrija, y el título de “Gestor de Normas y Protocolos de Calidad y Seguridad Alimentaria BRC, IFS y ISO 22000” concedido por AENOR. MGEA forma parte del Programa de Alta Formación de Gestores de Empresas de la Cadena Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura. Más información: www.masteragroalimentario.es