

Cde

★ ★ ★ ★ ★

CALIDAD

MATERIAS PRIMAS

// Una sal muy especial

FRESCOS

// Buenas prácticas en el sector cárnico

BEBIDAS

// GO_BIGDATA_VINO

20 años de la Ley de Envases

Desde **Ecoembes** queremos agradecer a la empresa envasadora su compromiso con el medio ambiente.

Sólo en 2016 las Declaraciones Anuales de Envases ascendieron a **410 millones de euros** para financiar:



Gracias a un modelo de gestión basado en la **innovación**, la **sostenibilidad**, la **eficiencia** y sobre todo en la **colaboración** de ciudadanos, administraciones y empresas:

En España se recicla el **76%** del residuo de envase doméstico gestionado

En continua evolución

El especial que contiene este número está dedicado a la figura del Director de Calidad, un cargo que en la década de los 80 y 90 surgió por imperativo de la norma. Actualmente, las empresas apuestan por un director de calidad que no sólo sea capaz de implantar un control estadístico de procesos, controles de calidad sistemáticos o procesos de mejora, sino que también implemente una política de gestión de la calidad que afecte a más aspectos de la organización.

Las certificaciones, actualmente, no son la novedad, y el director de calidad ya no tiene puesto el foco en el sistema normalizado, sino en la mejora continua. Los departamentos de calidad han evolucionado para ayudar a alcanzar los objetivos y el funcionamiento de las empresas en todos sus proyectos, desarrollar planes estratégicos a largo plazo y elaborar las continuas mejoras de todo el sistema.

Entre las responsabilidades asociadas al director de calidad se encuentran: evaluar la situación de calidad en toda la organización, ayudar a la alta dirección a entender cómo integrar los objetivos de calidad con lo del negocio y cómo las metodologías de calidad total pueden contribuir a esos objetivos o ayudar a las unidades de negocio a alcanzar sus objetivos y el funcionamiento organizativo mediante la selección y validación de los proyectos de calidad, la aportación de formación a los miembros del equipo y el aseguramiento de los recursos a los mismos.

Para entender mejor y de primera mano el trabajo que desempeña el director de calidad en las empresas del sector agroalimentario, Revista Alimentaria incorpora a partir del próximo número una nueva sección en la que directores de calidad, de los distintos eslabones de la cadena alimentaria, hablarán sobre el trabajo que realizan.




Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: Ana Camarero y M^a Jesús Díez
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Gráficas Andalusi
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:


Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación
Javier I. Jáuregui. Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech
José Blázquez Solana. Jefe de la U.T de Garantía de Calidad. Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL
Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.
redaccion@revistaalimentaria.es
redaccion@eypasa.com

La Lupa



APLAUSOS



Honoris Causa por la Universidad de Murcia

Tomás Fuertes, presidente de Grupo Fuertes, ha sido investido doctor honoris causa por la Universidad de Murcia, en una ceremonia presidida por el rector José Orihuela, en el salón de actos de la Facultad de Economía y Empresa. Es la primera vez en la historia de la institución que se produce un nombramiento doctor honoris causa, a propuesta simultánea de dos facultades, la de Economía y Empresa y la de Veterinaria. En su discurso titulado 'Descubre tus cualidades positivas y aplícalas', Tomás Fuertes subrayó la importancia de "explotar los valores que todos llevamos dentro", para lo que es necesario "ponerse a prueba, tener ilusión y espíritu de sacrificio".



Premiada por su compromiso con la investigación

Bodegas Riojanas ha sido reconocida por la Universidad de La Rioja con el Premio a la Colaboración Universidad-Empresa en la décima edición de unos galardones que pretenden "presentar a la Universidad como la sede del conocimiento, donde las iniciativas individuales se conjugan con estrategias colectivas, siempre teniendo como fin el bien común", según ha afirmado el rector Julio Rubio. "Con la organización de estos premios - ha destacado José Luis López de Silanes, presidente del Consejo Social- tratamos de promover también una mayor colaboración entre la Universidad de La Rioja y la sociedad".



Colaboración para desarrollar e investigar el aprendizaje digital

El mundo mágico de Kinder y la experiencia líder de la Universidad de Oxford se unen para investigar y desarrollar un panel de control para padres para la aplicación Magic Kinder de la marca. El objetivo es alentar a las familias a interactuar y aprender juntas. La asociación incluirá un programa de investigación destinado a comprender el aprendizaje de los niños a través de la tecnología digital. Como parte de esta asociación, la Universidad de Oxford también podrá utilizar su investigación y su experiencia de primer nivel en desarrollo infantil para ayudar en la creación de riguroso contenido para apoyar los aspectos de aprendizaje de los niños.



Reafirman su compromiso con la FP Dual

El consejero de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria, Francisco Fernández Mañanes, presentó el nuevo programa de colaboración entre Nestlé España y el IES Santa Cruz de Castañeda (Cantabria) por el que se impulsa la FP Dual en la comunidad. Así se amplía el convenio de colaboración que firmaron Nestlé España y la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria en 2013 para su promoción. Nestlé se compromete a promover la formación de alumnos de los ciclos formativos de la familia profesional de electricidad y electrónica de este centro educativo para que puedan desarrollar sus prácticas formativas en el centro de producción.



ABUCHEOS



Denuncia por venta a pérdidas reiterada

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha denunciado públicamente a Leite Frixia por su oferta de leche desnatada a 36 céntimos el litro, lo que supone un precio por debajo del coste de producción y ha exigido a AICA y al Ministerio de Agricultura que actúen "con rapidez y contundencia". La organización agraria detectó varias ofertas de leche de la citada marca en los departamentos de compras de supermercados de diversas cadenas, un hecho que infringe el Protocolo de Banalización aprobado en el marco del Acuerdo Lácteo para evitar el uso de la leche como reclamo y para poner freno a este "modelo de actuación comercial completamente tóxico para la supervivencia del sector lácteo".



Fraude en el IVA de la venta de carne de kebab

La Guardia Civil, en el marco de la operación "Doner Halal", ha procedido a la detención de 5 personas y a la investigación de otras 15 investigadas, pertenecientes a una organización criminal que blanqueaba dinero a través de un entramado de empresas "pantalla" o de escasa actividad dedicadas a la venta de carne de Kebab. Se les investiga por supuestos delitos contra la Hacienda Pública, blanqueo de capitales y pertenencia a organización criminal, actividad delictiva que desarrollaban entre los países de España y Alemania. Es probable que alguna de las últimas sociedades descubiertas desconociera que sus datos se estaban utilizando para la emisión de "facturas falsas".



Retirada "limitada" de botellas por contener vidrio

Stella Artois anunció la retirada "limitada y voluntaria" del 2,07% de las cervezas que vende en España en envases de cristal verde de 33 centilitros porque podrían contener partículas de vidrio. La compañía ha asegurado que se trata de una medida de precaución para "garantizar la seguridad de sus consumidores". La decisión se produjo después de que se detectara "un fallo" en el envase de vidrio que "podría provocar que se rompiera un pequeño fragmento de vidrio saliente y pudiera caer dentro de la cerveza". En España, esas botellas se comercializaron a través de clientes del canal de Alimentación y Horeca, y se informó a las autoridades de seguridad alimentaria.



Cicloagro cesa su actividad

Cicloagro ha comunicado oficialmente a la Junta de Andalucía el cese de su actividad como Sistema Colectivo de Gestión de Plásticos Agrícolas ante la imposibilidad de renovación de su autorización por parte de la Junta. Las Comunidades Autónomas carecen de competencias para reglamentar sistemas de gestión de residuos basados en la responsabilidad ampliada del productor cuando no exista una regulación específica en el ámbito estatal, tal y como ratificó la sentencia del Tribunal Supremo de 2016 sobre el Reglamento de Residuos de Andalucía de 2012. En esta situación de falta de normativa estatal se encuentran actualmente los residuos plásticos agrícolas (no envases).

Sumario

Especial Servicios

En la industria agroalimentaria, la figura del Director de Calidad se ha convertido en un elemento clave para en la estrategia de las compañías. Un perfil que ha evolucionado no solo con el concepto de calidad sino también con la filosofía de las empresas, con la transformación tecnológica de las mismas y con la evolución del mercado, en general...

PÁG. 17



Materias Primas

Una sal muy especial

PÁG. 72



Frescos

Buenas prácticas en el sector cárnico

PÁG. 79



Bebidas

GO_BIGDATA_VINO

PÁG. 89

+ contenido

6 "Nuestro Comité opina..."

9 **Entrevista a Andrés Gavilán, Presidente de la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA)** 🔒

- 17 Especial Servicios
- El papel del Director de Calidad
 - En continua evolución
 - La calidad es fruto de los esfuerzos en I+D
 - La función de Calidad Total, palanca clave para la transformación
 - La figura del "buen gobierno"
 - La calidad, un objetivo transversal
 - Calidad al servicio del cliente
 - La calidad, una constante entre tradición e innovación
 - Objetivo: el más alto estándar de calidad
 - La "conciencia" de la Dirección

- 48 Servicios
- ¿Estamos preparados para el RGPD? 🔒
 - Cómo lograr el éxito en el Mercado Global
 - Crecimiento, expansión y solidez

- La innovación en el gen 💡
- "Las mujeres cada vez tienen una posición más consolidada en un sector predominantemente masculino" (Entrevista a Mireia Torres)
- Solución Total para la industria alimentaria 💡

- 64 Mundo Animal
- Una dura competencia

- 67 Medio Ambiente
- Huesos de aceituna para fabricar materiales de construcción

- 70 Distribución y logística
- Un juego de lo más real 💡

- 72 Materias Primas
- Una sal muy especial ❤️

- 76 Frescos
- RepescaPlas: una segunda vida para los plásticos
 - Buenas prácticas en el sector cárnico

- 82 Alimentación Especial
- Nuestros hijos son y serán lo que ven en casa ❤️

- 87 Conservación
- Tratamientos térmicos para alimentos y bebidas

- 89 Bebidas
- GO_BIGDATA_VINO 💡

- 91 Elaborados
- Valores numéricos como control de calidad 🔒

- 93 Artículo
- "Estudio exploratorio sobre confianza y percepción de riesgos alimentarios en bares de tapas"

- 106 En el próximo N°...

Más CIENCIA y cumplimiento, más atún

Josu Santiago. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible.
Unidad de Investigación Marina, AZTI

A finales de 2017, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) acordó los Totales Admisibles de Captura (TAC) para el atún rojo del Atlántico Este y Mediterráneo para los años 2018-2020. Los límites de captura se fijaron en 28.200, 32.240 y 36.000 toneladas para los años 2018, 2019 y 2020, respectivamente. El año pasado el TAC estaba establecido en 22.705 toneladas, frente a las “escasas” 12.900 toneladas de 2011 y 2012, una decisión que supone un incremento sustancial en las posibilidades de captura de este atún tan codiciado para los próximos tres años.

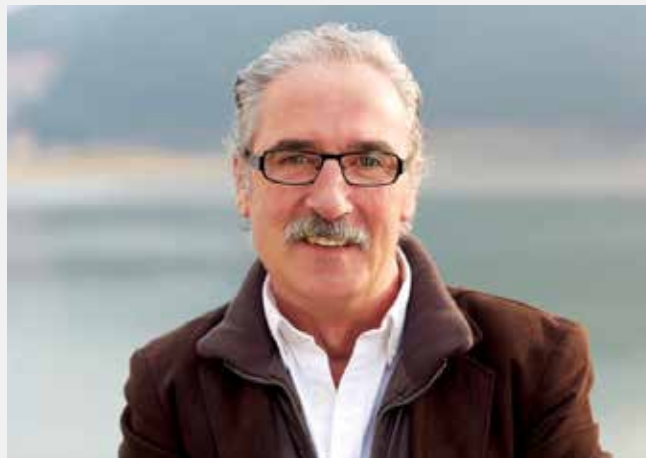
¿Qué ha ocurrido para que un recurso que a los ojos de la opinión pública aparecía casi extinto vea casi triplicadas sus posibilidades de captura durante la presente década? La respuesta: más ciencia y cumplimiento en su gestión.

“**La decisión de gestión estaba alejada de la ciencia**”

MÁS CIENCIA

La gestión de los recursos atuneros mundiales se establece en el marco de las Organizaciones Regionales de Pesca atuneras (ORPs). Hay 5 ORPs en el mundo; además de ICCAT en el Atlántico, están IATTC y WCPFC en el Pacífico, IOTC en el Índico y CCSBT para el atún rojo del sur. Para hacernos una idea de la complejidad de estas organizaciones, baste indicar, por ejemplo, cómo ICCAT cuenta con 52 partes contratantes. Una de ellas es la Unión Europea, quien está presente asimismo en todas las ORPs. Éstas cuentan con un cuerpo científico que evalúa regularmente el estado de las poblaciones atuneras y dicta el consejo científico de ordenación a los gestores de las diferentes ORPs.

En el caso del atún rojo, hasta hace relativamente pocos años, el papel de la ciencia y el consejo científico no se tenía demasiado en cuenta en la toma de decisiones respecto a su gestión en



Josu Santiago.

el Atlántico y Mediterráneo. Remontándonos por ejemplo al año 2006, tras analizar el estado de esta población de atún, el comité científico de ICCAT recomendó establecer una captura máxima de 15.000 toneladas. Y ¿qué decidieron los gestores de ICCAT? Adoptaron un TAC de 30.000 toneladas, es decir, el doble de lo que aconsejaba la ciencia. En aquel tiempo se calificaba la gestión del atún rojo por parte de este organismo como una “desgracia” internacional. La decisión de gestión estaba alejada de la ciencia.

Afortunadamente, esta situación cambió radicalmente en el año 2009, en gran parte motivada por la fuerte presión de los grupos medioambientalistas. Aquel año ICCAT adoptó un TAC de 13.500 toneladas para 2010, y lo mantuvo a este nivel o incluso inferior hasta el año 2014. Niveles de captura, esta vez sí, alineados con el consejo del comité científico de ICCAT. Ésta ha continuado siendo la tónica general de actuación desde entonces: adopción de decisiones de gestión acorde con los dictados de la ciencia. De esta forma, en 2017 el comité científico de ICCAT, tras realizar la evaluación del estado del stock, recomendó que “las capturas se aumenten utilizando un enfoque gradual, hasta llegar a las 36.000 t en 2020.”

MÁS CUMPLIMIENTO

Remontándonos de nuevo al año 2006, cuando los científicos recomendaron 15.000 toneladas e ICCAT adoptó un TAC de 30.000 toneladas.

¿qué ocurrió al año siguiente? Las flotas pesqueras en su conjunto capturaron 60.000 toneladas de atún rojo. Es decir, la captura supuso el doble del doble de lo que recomendaban los científicos para garantizar una explotación sostenible.

“La gestión del atún rojo fue en el pasado un ejemplo de gran fracaso”

Esto ilustra cómo esta pesquería se situaba en las antípodas de lo que se entiende como una gestión responsable. Las medidas de gestión que se habían adoptado eran ineficaces y, sobre todo, la mayoría de los países no se tomaban en serio el control y monitoreo de esta actividad.

ICCAT estaba siendo retratada ante el mundo como un ente ineficaz e incapaz de cumplir con su responsabilidad de gestionar racionalmente este recurso. De hecho, hubo iniciativas de llevar el atún rojo ante la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies (CITES). Se adoptaron entonces medidas de gestión radicales y eficaces para el atún rojo incluyendo no solo limitaciones de captura sino medidas de ajuste de

capacidad pesquera, épocas de veda, tamaños mínimos de captura, documentación de captura para garantizar la trazabilidad de cada individuo, observadores a bordo y en las granjas de engorde, puertos designados para el desembarque, registro de buques y granjas autorizados, etc. Pero más importante que las medidas fue el que las autoridades de control se tomaron por fin las cosas en serio.

La gestión del atún rojo fue en el pasado un gran fracaso. Hoy puede calificarse como un caso de éxito y ejemplo de cómo, cuando las decisiones de gestión se alinean con el consejo científico y se adoptan medidas de control eficaces, la sostenibilidad y utilización racional de las poblaciones pesqueras es posible.

Se ha pasado de una situación de alta sobreexplotación a niveles de sostenibilidad en el espacio de unos pocos años gracias al enorme esfuerzo internacional en el que hay que destacar el compromiso de los pescadores. Compromiso con el cumplimiento y compromiso de colaboración con la ciencia. Es tiempo para que después de años de sacrificio puedan beneficiarse de la recuperación de este recurso en un escenario de gestión y pesca sostenible. ■

