

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Nº 424



**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**

Tecnología para el sector de Bebidas



Publicación Mensual • Junio 2011 • 22 €



VELCORIN®

Gentle on flavour, tough on germs.

**Cuando el sabor verdadero
encuentra la protección perfecta.**

Como solución antimicrobiana, la tecnología VELCORIN® controla un amplio rango de microorganismos indeseables, inclusive a bajas concentraciones.

Pruebe nuestra tecnología VELCORIN® y benefíciense de:

- Ningún efecto en el sabor de la bebida.
- No requiere declararse en el listado de ingredientes*
- Gran espectro de uso en un amplio rango de bebidas, vinos y envases.
- Buena relación coste beneficio y fácil de usar.
- Servicio completo que incluye la tecnología de dosificación VELCORIN® DT.
- Amplio soporte técnico al cliente.

* Esta frase aplica a muchos países. Por favor contáctenos para más información.

Más información en: www.velcorin.com | e-mail: Velcorin-eBusiness@lanxess.com

VELCORIN® es una marca registrada
de LANXESS Deutschland GmbH.

LANXESS
Energizing Chemistry



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora Jefe)
redaccion@eypasa.com
Sonkyong Cho Kim
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
Noemí Bueno
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:
Runiprint S.A.

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

Imagen de portada: Rodrigo Díaz Núñez

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. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

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

Estimado lector:

Está claro que el tema más llamativo en los últimos días ha sido el ya tristemente famoso brote de *Escherichia coli* en Alemania.

El día 25 de mayo, un diario de grandísima tirada nacional publicaba el titular: "*Pepinos españoles provocan un brote letal de 'E. coli' en Alemania*". Bajo este titular se podía leer: "*La infección ha causado, al menos, tres muertos y cientos de hospitalizaciones. Las autoridades europeas apuntan a dos empresas andaluzas como responsables*".

Cuando redacto estas líneas, aún se desconoce el origen concreto del brote, pero ya hay 14 muertos y 329 enfermos de gravedad en Alemania, además de numerosos casos en Suecia, Dinamarca, Reino Unido, Francia y Países Bajos.

No es necesario contar la secuencia de los acontecimientos ni las irreparables consecuencias para el sector afectado. Es más, el principio de prudencia desmedida ha hecho que muchos productos diferentes del pepino (supuesto culpable inicial) sufrieran las consecuencias y no fueran adquiridos por los consumidores, ya no solo alemanes sino de múltiples países europeos.

Pero, ¿qué subyace bajo este asunto? A mi juicio, subyace una malísima actuación de las autoridades que inician, propagan y maximizan esta alerta alimentaria.

El protocolo de actuación debe ser llevado a cabo de forma escrupulosa porque la difusión de una información incorrecta, como es el caso, acarrea unas consecuencias enormes.

Las alertas alimentarias han sido, en las últimas décadas, de una magnitud e impacto inicial que luego no se correspondieron con las consecuencias finales. Es muy lógico que los consumidores sintamos miedo cuando aparecen noticias como la que indicaba arriba, pero es competencia de las autoridades transmitir la realidad de los hechos, una vez que tienes pruebas irrefutables de lo ocurrido. Mientras estas pruebas no se tengan no se debe levantar tal tempestad y destrozar de manera inmisericorde un sector tan vapuleado.

Esperemos que las autoridades recapaciten sobre su actuación.

Como siempre, queremos recordarle que nuestra web www.eypasa.com 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. Rogério Manoel Lemes de Campos
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa Maria (UFSM/RS)
Brasil

Dra. Rosina López-Alonso Fandiño
Profesora de Investigación
Instituto de Fermentaciones Industriales
CSIC

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frío (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. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

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

Dra. M. Carmen de la Torre Boronat
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

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	26
Reportaje	27
• Tetra Pak presenta, a nivel mundial, Tetra Evero™ Aseptic, una innovadora botella de cartón para leche	
Caso práctico: Tetra Pak / Central Lechera Asturiana.....	30
Reportaje	32
• El proyecto CENIT-HIGEA concluye con éxito sus programas de investigación e innovación alimentaria	
Monográfico Bebidas	34
• El mercado de bebidas acusa descensos en todos los segmentos y debe apostar por la innovación para salir de la crisis	
• Nuevos estudios científicos avalan los beneficios de las bebidas refrescantes y destierran falsos mitos del sector	
• Una exposición recorre los “175 años refrescando a los españoles”	
• Zumos y néctares españoles: a la vanguardia de la calidad en Europa	
• El desarrollo sostenible marca la prioridad para el sector de aguas envasadas	
• Ni el Mundial de Fútbol ni el incremento del turismo logran mantener las cifras de años anteriores en el sector cervecero	
• El sector de bebidas espirituosas apuesta por nuevos lanzamientos para paliar su continuada caída	
• Artículo técnico: “El sector de zumos, inmerso en la actualización de la normativa que regula su actividad”. Óscar Hernández. ASOZUMOS	
• Artículo técnico: “Tendencias en el desarrollo de envases plásticos fabricados mediante moldeo por soplado”. Serafín García y Rosa González. AIMPLAS	
• Artículo técnico: “AGVs: también en el sector de bebidas”. Rubén Martínez García. ASTI	
• Caso práctico: SIEMENS / ZUCASA	
• Caso práctico: MAVAL / ZUMOS VALENCIANOS DEL MEDITERRÁNEO	

	Páginas
Especial Ferias	80
• La aplicación de la tecnología en la industria vitivinícola, protagonista de ENOMAQ 2011	
Especial Ferias	94
• Vinitech Sifel 2011 aumentó el número de expositores y fortalece su presencia su presencia internacional	
Especial Ferias	104
• PACK EXPO mostrará el envase como medio de publicidad en punto de venta	
Colaboración	106
• “Alarmas alimentarias”. Roberto Xalabarder	
Artículos técnicos	108
• “La tendencia “Bienestar” proporciona a los sustitutos de la leche un impulso extra”. María José Madroñal. SIG COMBIBLOC	
• “Comparativa entre diferentes técnicas de filtración clarificante”. Agustín Alonso, Felipe Merino y Mikel Amondaraín. MERCK-MILLIPORE	
• “Métodos de diagnóstico para uso en enología: información necesaria para determinar los distintos niveles de prevención de los riesgos asociados al fenol”. Cécile Oger-Duroy, Joana Coulon, Aline Lonvaud-Funel y Pierre Sonigo. BIO-RAD	
• “La ciencia de la textura, todo un arte”. Charlotte J. Commarmond. NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION	
Innovaciones tecnológicas	122
Normalización, certificación y ensayo	132
• “Don Simón: la certificación como credencial para consolidarse en el mercado internacional”. Juan Guardiola. GRUPO J. GARCÍA CARRIÓN	
Leyendo para Ud.	135
Actualidad legislativa	136
Agenda	139
Directorio de proveedores	143

La FIAB, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, publicó el Informe Económico 2010 el pasado mes de mayo, en el que se analiza la coyuntura actual y sus causas, la evolución de los mercados nacionales e internacionales, las dificultades de la industria alimentaria y las posibles soluciones a éstas. El Secretario General de la FIAB, Horacio González Alemán, introdujo los principales aspectos del informe para luego dar paso a la explicación exhaustiva de manos de Simón Sosvilla, Catedrático de Economía de la UCM.

En primer lugar, se habló sobre el PIN 2020 (Plan Integral de Política Industrial), que tiene como objetivo crear un marco institucional que favorezca el crecimiento, la innovación, el apoyo al dinamismo de las PYMES y la internacionalización. El sector de la alimentación y de las bebidas está compuesto en su mayoría por PYMES (96%), aunque desde 2009 presenta una disminución del 1,27%. No obstante, es el único que genera confianza para la inversión. Genera 445.475 empleos directos. En comparación con otros sectores, no ha producido tantas pérdidas; un 3,28% frente al 6% de la industria, por ejemplo.

Durante el ejercicio 2010, se obtuvieron 81.369 millones de euros en ventas netas. Esto representa un incremento nominal del 0,52% respecto a 2009. Además, supone el 7,6% del PIB español, superado solo por el turismo, con un 10,3%.

España es el tercer país exportador de la UE (el primero es Francia y el segundo, Italia). Aumentaron por encima del 10%, con 765 millones de euros de saldo comercial positivo por segundo año consecutivo. Es un sector que contribuye a financiar la deuda externa, en el saldo comercial, lo que permite compensar la caída del consumo interno. Incluso, se ha convertido en el primer sector con saldo positivo, por delante del sector aeroespacial y la automoción, aunque

FIAB presenta el Informe Económico 2010

aquí también por detrás del potente sector turístico. La fortaleza de las exportaciones se consolidan en mercados exteriores. No es solo en Europa, sino que crece en mercados donde la clase media está consumiendo más.

El sector alimentario y de las bebidas se ha cimentado como un motor de la economía española. Sin embargo, está en situación de riesgo, sobre todo por la caída del consumo, ya que el ejercicio del año pasado supuso un año peor de lo esperado en ventas y en empleo. Se ha dado tanto como fuera como dentro del hogar; y las marcas blancas se presentan como una opción sólida. El aumento descontrolado de la inflación, la falta de confianza de los consumidores y la reducción del poder adquisitivo inciden inevitablemente en esta caída. Las empresas del sector son conscientes de las restricciones de crédito para las empresas y las familias, la evolución preocupante de las materias primas y su encarecimiento, sin olvidar la incertidumbre legislativa, en la cual hay varias leyes en discusión, son factores importantes que desestabilizan el mercado.

Para solventar este bache, la FIAB aconseja la aplicación de las siguientes medidas: reformar el mercado laboral con inversión en la internacionalización, ya que da buenos resultados al potenciar las exportaciones; dar mayor fluidez del crédito a las empresas y a las familias para incentivar el consumo; y, por último, no aplicar normativas tan restrictivas para el sector, pues es necesario un equilibrio de la cadena alimentaria.

FIAB e ICEX desembarcan en China y en la India

En otro orden de temas, FIAB e ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) han firmado un convenio, en virtud del cual han renovado sus planes para trabajar juntos en la promoción de los alimentos y bebidas españoles en los mercados de China e India. Se invertirán más de 500.000 euros para realizar acciones de apoyo en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y otras instituciones de ámbito autonómico. La coordinación y la eficacia que se logran en estos mercados sirve de ejemplo para afrontar estrategias similares en otras áreas.



Izda. a dcha.: Elvira Hernández Encuentra (División de Productos Agroalimentarios del ICEX); Jaime Montalvo de la Torre (Director de esa misma división); Horacio González Alemán (Secretario General de FIAB); Fernando Salazar Palma (Vicepresidente Ejecutivo del ICEX); y Jaime Palafox (Director de Internacionalización de FIAB).



DOC.MX

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



INLAC presenta los modelos de referenciación del sector lácteo

La Interprofesional Láctea (INLAC) presentó en el marco del XIII Foro Nacional del Ovino (Aranda de Duero en Burgos), los modelos de referenciación o indexación en los que se está trabajando para avanzar en la estabilidad del sector lácteo español.

El sector lácteo español arrastra muchos años de dificultades por la volatilidad de los precios, el desequilibrio de la cadena de valor y las guerras comerciales llevadas a cabo por la distribución comercial. INLAC, como instrumento fundamental en la resolución de conflictos, ha dibujado conjuntamente con las asociaciones representantes de los productores y de los industriales lácteos, un escenario de estabilidad para el sector lácteo.

Fruto de este marco, surge la necesidad de generar un instrumento al servicio de la contratación que es la referenciación o indexación de los precios. Se trata de que el precio, que libremente fijen entre ganadero e industrial, responda a criterios objetivos. Y para poder llevar a cabo esta idea, la Comisión Nacional de Competencia sobre el Real Decreto Lácteo recomienda que los índices deben ser: objetivos, transparentes, homogéneos, no manipulables, etc. Y, para ello, INLAC ha trabajado con dos estudios de expertos independientes: el Departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Santiago de Compostela y la consultora ABN Métrics.

Estos han sido, básicamente, los contenidos trasladados en el XIII Foro Nacional del Ovino, junto con la explicación detallada de los índices y referencias resultantes de los estudios encargados. El objetivo perseguido por la INLAC es que los distintos agentes de la cadena láctea conozcan dichas referencias, que pueden utilizar o no en sus contratos.

inLac
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA



CNTA

Centro Nacional de Tecnología
y Seguridad Alimentaria
LABORATORIO DEL EBCO

alimenta la innovación

ASOCIATE!

- Desarrolla la I+D+i de tu empresa y fortalece tu competitividad
- Innova con soluciones a corto plazo
- Controla y mejora la seguridad alimentaria con nuestro control analítico de producto y la asistencia en proceso
- Aprovecha las ventajas económicas para nuestros socios
- Nuestros técnicos expertos al servicio del socio

CNTA es el socio tecnológico en el que se apoya la industria agroalimentaria para mejorar su competitividad.

Hazte socio y aprovecha las ventajas

www.CNTA.es



C.T.

OTRI

Lanxess: nuevo estabilizador de bebidas a partir de productos naturales

Lanxess AG, compañía química especializada, está a punto de lanzar al mercado su primer producto natural: "Natural Choice". Se trata de una formulación con sabor innovador que también incrementa la vida útil de las bebidas. Las aplicaciones típicas incluyen bebidas no carbonatadas que contienen zumo de frutas, tales como las limonadas y bebidas deportivas isotónicas. Philipp Borgs, Product Manager de la unidad de negocio MPP Beverage Technologies, ha manifestado que "ahora estamos lanzando nuestro nuevo producto en Estados Unidos, que es el mayor mercado del mundo para los refrescos, con ventas anuales que ascienden a 38.000 millones. A este lanzamiento, le seguirán otros países".

Natural Choice es una formulación con sabor a limón y reminiscencias frutales compuesto enteramente de ingredientes naturales. Los principales componentes son el aceite de cítricos, cáscaras de frutas, lecitina y la cera de abejas.

La unidad de Tecnología de Bebidas Lanxess, que también suministra el agente de control microbiano Velcorin, ha presentado el nuevo producto en la conferencia de este año de la Sociedad Internacional de Tecnólogos de Bebidas (ISBT), que tuvo lugar del 11 al 13 de abril en BevTechTM, en Florida (EE.UU.). "Es un foro ideal porque en Estados Unidos hay un interés fuerte por parte de los consumidores de bebidas con ingredientes naturales, y Natural Choice nos abrirá, a partir de ahora, este mercado, al que, hasta el momento, no habíamos tenido oportunidad de acceder. Con Natural Choice, estamos dando a la industria un producto innovador, que ayuda a producir refrescos y bebidas con contenido a base de fruta de una manera natural y sostenible", aseguró Ingo Broda, Vicepresidente de la unidad Beverage Technologies. "Natural Choice es solo el comienzo. Continuamos llevando a cabo investigaciones activas en productos naturales y de origen biológico para la industria alimentaria de bebidas, y esta será nuestra misión para los próximos años", añadió Broda.

El principal fabricante de caucho sintético posee acciones en EE.UU. de la empresa Gevo Inc., un experto en la producción de materias primas de origen biológico. Ambas partes están trabajando en métodos para producir isobuteno de materias primas renovables, que luego se utilizará para la producción de caucho.



proteja a las personas
que saborean
esta comida

DOC.MX

Cambie y mejore los métodos de análisis de alimentos

Desde hace más de 25 años, Applied Biosystems lidera el camino en innovación genética en el campo de la investigación en ciencias de la vida y en mercados validados.

Los nuevos kits de detección de patógenos MicroSEQ® de Applied biosystems® ofrecen la máxima fiabilidad y consistencia en los resultados, junto con una enorme facilidad de uso. Le presentamos nuestra experiencia en microbiología con métodos modernos.

Pruebe nuestra solución para detección de patógenos en alimentos. Llame a nuestra oficina: **91 484 69 00**.

Nuestros especialistas le asesorarán.

Haga su pedido en spain.order@lifetech.com

Life Technologies offers a breadth of products
DNA | RNA | PROTEIN | CELL CULTURE | INSTRUMENTS

FOR RESEARCH USE ONLY. NOT INTENDED FOR ANY ANIMAL OR HUMAN THERAPEUTIC OR DIAGNOSTIC USE, UNLESS OTHERWISE STATED.

© 2011 Life Technologies Corporation. All rights reserved. The trademarks mentioned herein are the property of Life Technologies Corporation or their respective owners, unless otherwise noted.

Danisco amplía su gama YO-MIX™ para yogur bebible

Danisco ha ampliado su gama de cultivos para yogur bebible YO-MIX™, con el fin de satisfacer mejor los perfiles de sabor y textura de los mercados locales. "Los cultivos YO-MIX™ se han establecido con éxito en el mercado de los yogures bebibles, ayudando a los productores a reducir sus costes y permitiéndoles, al mismo tiempo, seguir ofreciendo a los consumidores deliciosos yogures bebibles", aseguran responsables de la compañía. Ahora, Danisco ha ampliado esta gama con cultivos específicos y personalizados que proporcionan soluciones de sabor y textura acordes con las exigencias locales.



Según la compañía de estudios de mercado Euromonitor, los yogures bebibles representan un tercio de todos los yogures producidos en el mundo, con un volumen que superará en 2015 los 10.800 millones de toneladas. Representa la categoría de yogures de más rápido crecimiento de los últimos años, con una tasa de crecimiento anual compuesto considerablemente superior al yogur de cuchara; todo indica que esta tendencia continuará en el futuro. Sonia Huppert, directora comercial mundial de YO-MIX™, afirma que "el yogur bebible puede ser un producto de consumo rápido, fácil y cómodo, un tentempié saludable o, incluso, un sustituto de las comidas, que ya forma parte de la alimentación diaria en muchos países del mundo. De salado a dulce, ofrece un surtido variado al consumidor y las mejores oportunidades de innovación en la industria láctea".

Danisco han desarrollado métodos específicos e innovadores para caracterizar el yogur bebible y dar un mejor servicio a la industria láctea, ahora con la capacidad de adaptarse a todos y cada uno de los tipos de yogur bebible de todo el mundo. "Con nuestra presencia global y nuestros centros de aplicaciones locales, somos consumidores en cada mercado local. Este es un factor clave para entender los deseos de los consumidores y la industria y para asegurarnos de que desarrollamos el perfil local perfecto de sabor y textura para los yogures bebibles", ha explicado Sonia Huppert.



Aniversario
15
Unidad Editorial
Conferencias
Formación

Novel Foods & Información Alimentaria

Tendencias de consumo
y novedades sobre Etiquetado

Madrid, 26 de septiembre de 2011

Auditorio Unidad Editorial

ULTIVITAMIN HERBS CAPSULES MULTIVITAMIN COMPLEX
SONANCE HARDINESS HEALTHINESS HEALTH POSITIVE DAILY
APSULES DOSAGE HEART WHOLESOME PROGRAMS HARDINESS
ITAL WHOLESOME INNOVATION DAILY ENERGY
HEALTH HERBAL VITAL PROGRAMS VITAMINS R
RDINESS POSITIVE HARDINESS LIFE MULTIVITAMIN INNOVATION
IFE HEALTHINESS HEALTHY MULTIVITAMIN INNOVATION
DOSAGE HARDINESS MULTI FOOD HERBS
PILLS WHOLE SOME PROGRAMS

Asociaciones Colaboradoras:

Publicaciones Colaboradoras:

ainia
centro tecnológico



Felicitati

RDA

Alimentaria

Portales Colaboradores:

Colabora:

cooperativas
agro-alimentarias

Expansión.com

MOLICO

Síganos y plantee sus cuestiones en nuestros canales 2.0



Nueva forma de inscripción a través de

conferencias **15**
y formación.com

Atención al cliente y ayuda a la navegación

902 99 62 00