

# CUK

de SADA



[www.sadagrupo.com](http://www.sadagrupo.com)

[www.pollocuk.com](http://www.pollocuk.com)

REVISTA DE AVICULTURA

nº 45 - otoño / 2013



- >> Estrategia contra el desperdicio de alimentos
- >> Pollo CUK, fuente de sabor
- >> Conoceremos a: Grupo Clazamar Pollería Troitiño

## AVEC reúne al sector avícola europeo en Valencia

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, inaugura la 56ª Asamblea General de la Asociación

Bienvenido a la nueva era  
**Programa Maxiban-Monteban 0 días**

Protege la **integridad intestinal** de principio a fin  
con absoluta **flexibilidad**



**días de retirada**

*Elanco le ofrece lo último en protección de larga duración frente a la coccidiosis y en el control de la integridad intestinal*

**Elanco**

**Maxiban.**  
**Monteban.**

## Valencia, capital europea de la industria avícola



**Javier Rodríguez**  
Director General de  
Grupo SADA

*Se ha celebrado en Valencia la 56ª asamblea anual de AVEC, donde se han debatido profundamente los intereses e inquietudes de la avicultura europea. Particular interés ha suscitado la desigual manera de entender la seguridad alimentaria en el mundo: por un lado, el alto grado de exigencia de las normativas de la Unión Europea para las industrias sobre la higiene y salubridad de los productos y el serio compromiso de asegurar la misma a nuestros consumidores; y, por otro, la manera tan laxa que hay de entenderlas en el resto de áreas productoras del mundo. Otro tanto ocurre con el respeto por la protección del*

*bienestar animal, apartado en el que los consumidores demandan a las industrias un alto nivel de cumplimiento de las exigentes normativas de la UE.*

*Estas normas hacen que los costes de producción sean más altos que en las otras regiones productoras del mundo. Y esto favorece que se importe carne de ave de terceros países, fuera de la Unión Europea. El consumidor debe saber que estas carnes de ave no están producidas conforme a los criterios o estándares europeos que seguimos en nuestro país, ni siquiera idénticos o similares. Ni para con su seguridad ni para con el bienestar animal.*

*Es necesario que la Comisión Europea implemente finalmente la normativa de etiquetado de las carnes EU 1169/2011, de modo que sea claro el origen en los productos frescos y transformados industriales de carne de ave.*

*No es un acontecimiento frecuente la celebración de eventos europeos en España, y menos aún que nuestro país presida una asociación europea. Así, para el bienio 13-14, D. Federico Félix, presidente del sector español, ocupa esta citada presidencia de AVEC, deseamos y esperamos que el periodo sea muy fructífero para la industria avícola europea e igualmente para la española.*

### de interés

- 4 Noticias de Avicultura
  - 10 Noticias de Alimentación
  - 14 Noticias de Distribución y Restauración
  - 20 Noticias de SADA
- .....

### la noticia

- 22 AVEC reúne al sector avícola europeo en Valencia



### producción y técnica

- 28 Pollo CUK, fuente de sabor
  - 32 Más alimento, menos desperdicio
- .....

### distribución y restauración

- 36 Pollería Troitiño
- 39 Grupo Clazamar

**Editor:** Javier Rodríguez

**Director:** David Marchal

**Edita:** Grupo SADA p.a., S.A. Ronda de Poniente, 9 - 28760 Tres Cantos (Madrid) - Tel.: 91 807 54 30 - Fax: 91 804 05 99

**Coordinadora:** Mónica Sánchez

**Colaboradores:** Salvador Caballero, Andrés Pérez, Sergio Pérez, José Alberto Rodríguez

**Redacción:** Redactex - Av. Carlos V, 4 · 6º B, 28936 Móstoles (Madrid) - Tel: 91 238 60 13 (www.redactex.com)

**Maquetación:** David Carmona Fernández - Tel.: 649 455 978 (www.tipografiko.com)

**Publicidad:** MEDIATARSIS PUBLICIDAD, S.L. - Los Almendros 20 Urb. El Tejar - 28220 Majadahonda (Madrid) - Tel.: 915 441 550  
laura@mediatarsis.com - www.mediatarsis.com

**Producción e impresión:** Edicions 2001 - c/ Xaloc, 29 - 46116 Masías - Moncada (Valencia) - Tel.: 961 391 650

**Depósito Legal:** M-4.328-2003 ISSN: 1695-7392

# AECA-WPSA celebra el 50º Congreso Científico de Avicultura

Los días 2, 3 y 4 de octubre la World's Poultry Science Association (WPSA) y su sección española, la Asociación Española de Ciencia Avícola (AECA), junto con la Universidad de Lleida, organizan en esta localidad la 50ª edición del Congreso Científico de Avicultura. El programa elaborado por el comité científico aborda las diferentes peculiaridades y tendencias de este sector e intentará responder más específicamente a los problemas actuales que le atañen. Para ello, se han establecido dos periodos de sesiones paralelas, aunque también habrá sesiones plenarias en las que se abordarán las cuestiones más transversales.

Así, el primer día, las sesiones plenarias tratarán las cuestiones relacionadas con la nutrición y las materias primas; mientras que, por la tarde, las sesiones paralelas se centrarán en tres aspectos de actualidad como son el bienestar en

la planta de procesamiento, la calidad del huevo y las recientes innovaciones en la incubación.

El segundo día el tema central será los productos avícolas y la seguridad alimentaria; mientras que en las sesiones paralelas se tratarán los compromisos higiénico-sanitarios y medioambientales de la producción avícola, así como el uso de minerales orgánicos en la alimentación de las aves. La última jornada estará dedicada a la patología aviar.

## CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

Paralelamente a la celebración del evento, los responsables de su organización han convocado el IV Concurso de fotografía Avicultura y su entorno, con la intención de difundir la actividad y ciencia avícola. De hecho, han podido participar todas aquellas personas aficionadas a la fotografía y simpatizantes del mundo avícola en las categorías de



fotografía artística y técnica. Todos los trabajos presentados se exhibirán durante la celebración del Congreso y se anunciará el nombre de los ganadores. Finalmente, para facilitar a los interesados el acceso a la información relacionada con este Congreso, la AECA-WPSA ha habilitado una página web, [www.congresoaviculturalelaida2013.com](http://www.congresoaviculturalelaida2013.com), en la que se puede consultar el programa, los componentes de los comités científicos y organizador, los alojamientos, los patrocinadores y otros datos de interés.



**En LINPAC Packaging  
mantenemos las cosas  
frescas proporcionando las  
mejores soluciones de  
envasado a clientes en  
todo el mundo.**



*fresh thinking!*



Tel: +34 985823501  
[info@linpacpackaging.com](mailto:info@linpacpackaging.com)  
[www.linpacpackaging.com](http://www.linpacpackaging.com)

## >> EL MAGRAMA IMPULSA LA EXPORTACIÓN AVÍCOLA A CHINA

**La Secretaria General de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, se ha reunido recientemente con el Viceministro de Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena (AQSIQ) de la República Popular China en Beijing, al que ha trasladado el reconocimiento de su Departamento por el apoyo recibido en la suscripción de acuerdos entre AQSIQ, el Ministerio y la Unión Europea, que han permitido un comercio seguro para los consumidores chinos y españoles.** Además, durante la reunión, la Secretaria General destacó el éxito

de las exportaciones agroalimentarias a China, que se han multiplicado por cinco en el último lustro.

García Tejerina también se ocupó de defender los intereses exportadores del sector de carne de ave español, señalando que este mercado goza "de los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria". De hecho, invitó al Departamento de AQSIQ a realizar una visita de inspección a España, con el fin de comprobar los niveles de sanidad y seguridad alimentaria del sistema sanitario español en relación con el sector avícola.

Por último, la Secretaria General explicó la intención de su Departamento de organizar unas jornadas formativas para empresas e inspectores veterinarios para mejorar el conocimiento de los requerimientos técnicos chinos para la exportación. Para ello, solicitó la colaboración del Departamento de AQSIQ y de las aduanas locales.



## >> ESPAÑA, OCTAVO PAÍS EXPORTADOR AGROALIMENTARIO MUNDIAL

**Según los datos publicados recientemente por la Organización Mundial de Comercio, España se consolida como el octavo país exportador del mundo de productos agroalimentarios, y cuarto de la Unión Europea. Todo ello gracias al valor total de las exportaciones conseguidas en 2012, que ronda los 38.500 millones de euros.**

Es más, las exportaciones en España han sufrido un incremento del 9,6%, el mayor entre los países de la UE más exportadores, por encima de Francia (2%), Alemania (5,3%), Países Bajos (4,5%) o Italia (4,9%).



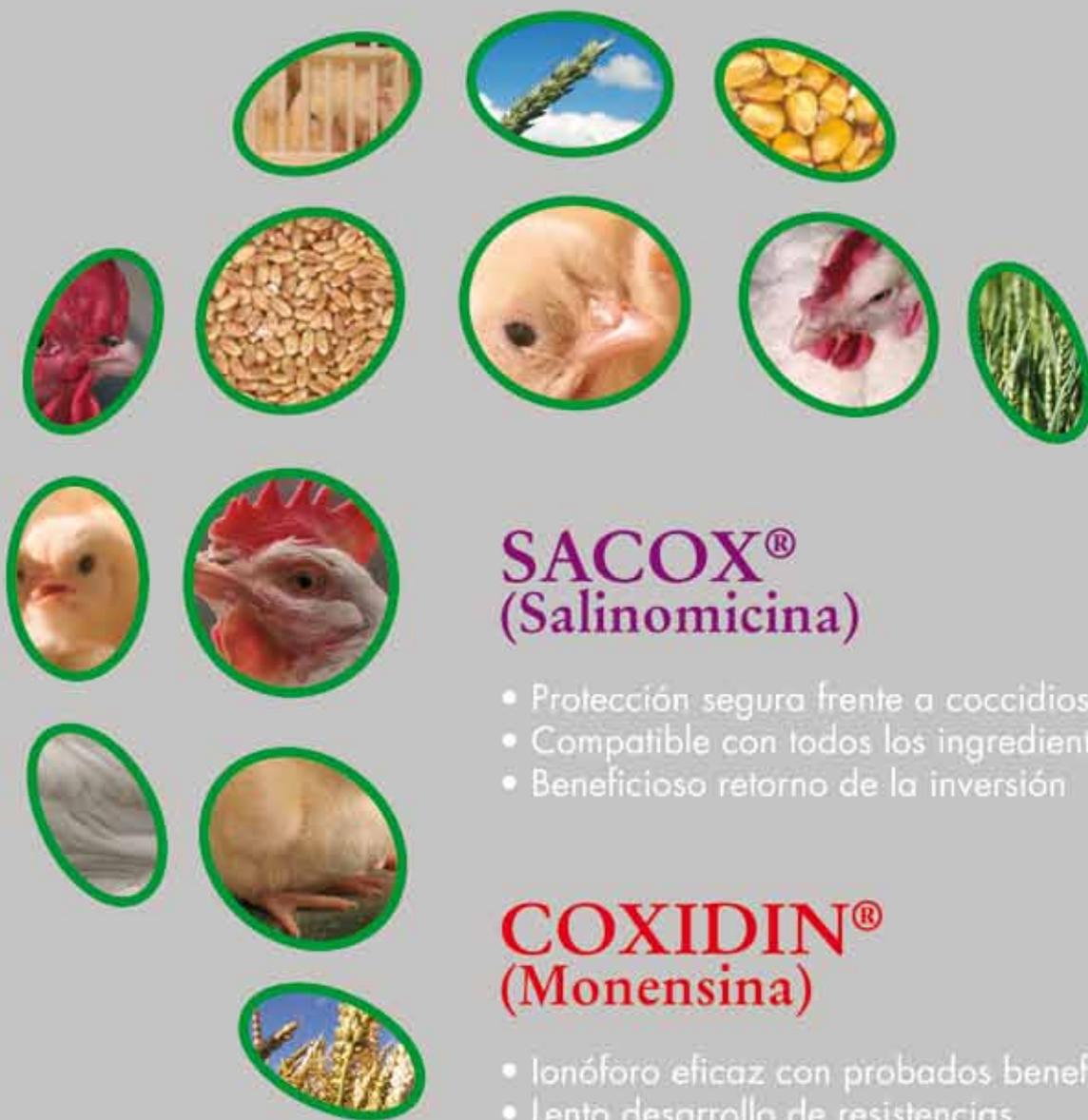
Los grupos de productos que más han contribuido durante el año pasado a este aumento han sido las frutas (11%), las bebidas (15%), las carnes (12%) y las hortalizas (9%). En contrapartida, las importaciones se han mantenido prácticamente iguales (sólo han subido un 0,3%), lo que supone un balance económico positivo.



## >> DESCIEDE EL SACRIFICIO DE AVES DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO

**Según la estadística de producciones ganaderas suministrada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, entre enero y junio de 2013 se sacrificaron 343.087 aves en todo el país (676.621 toneladas**

**de peso en canal).** Esta cifra supone un descenso del 1,38% al compararla con el mismo período del año anterior (347.877 aves sacrificadas en 2012). Por especies la cifra asciende a 46.999 pollos; 1.762 pavos y 5.637 aves pertenecientes a otras aves comerciales.



## SACOX® (Salinomicina)

- Protección segura frente a coccidiosis
- Compatible con todos los ingredientes del pienso
- Beneficioso retorno de la inversión

## COXIDIN® (Monensina)

- Ionóforo eficaz con probados beneficios económicos
- Lento desarrollo de resistencias
- Permite el desarrollo de la inmunidad

Aves sanas para un alimento saludable  
[www.huvepharma.com](http://www.huvepharma.com)

HUVEPHARMA NV  
UITBREIDINGSTRAAT 80  
2600 ANTWERP, BELGIUM  
TEL: +32 3 288 1849  
FAX: +32 3 289 7845  
E-mail: [sales@huvepharma.com](mailto:sales@huvepharma.com)

Distribuido por: INDUKERN SA  
[www.indukern.es](http://www.indukern.es)  
Tel: 93 506 91 00  
[indukern@indukern.es](mailto:indukern@indukern.es)

## >> LAS AVES CON MAYORES ÓRGANOS DIGESTIVOS SON MÁS EFICIENTES

**Un estudio publicado recientemente en la revista Journal of Animal Science por investigadores del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas de Francia muestra que las**

Éste puede ser un primer paso para seleccionar a las aves y tener una producción más sostenible

**aves con unos mayores órganos digestivos pueden ser más eficaces en la utilización del alimento que reciben y, gracias a ello, reducir la cantidad de lo que excretan.** Para demostrarlo, trabajaron con tres líneas de genética de aves seleccionadas por sus diferentes capacidades, pudiendo ver, al cabo de nueve generaciones, que las que tenían unos mayores órganos digestivos comían menos y producían menos excrementos. Éste puede ser un primer paso para seleccionar a las aves específicamente por este carácter, con el fin de tener una producción más sostenible bajo un aspecto medioambiental.



© Steven Lilley

## >> RUSIA UTILIZARÁ EL ESTIÉRCOL AVIAR PARA LA PRODUCCIÓN DE GAS

**La mayor empresa gasística de Rusia, Gazprom, ha anunciado que aplicará una nueva tecnología estadounidense de producción de gas (biogás) a partir de los excrementos de aves limpios, sin necesidad de mezclarlos con estiércol de ganado, como se venía haciendo anteriormente.** Así, Rusia se convertirá en el primer país del continente eu-

ropeo en utilizar este método, que tiene una serie de ventajas: los excrementos de aves serán procesados bajo tierra, lo que permitirá resolver el problema del mal olor; durante la producción se consigue una reducción en seis veces del consumo de agua; y, aparte del biogás, durante el procesamiento se genera sulfato de amonio, que puede ser utilizado como fertilizante.

## >> NUEVO PROYECTO BASADO EN LA FORMACIÓN EN AGROALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

**Fruto del acuerdo entre el Instituto de Educación en Técnicas Comerciales y TRUEFOODAlliance, acaba de ponerse en marcha en Extremadura la Escuela Hispano Lusa de Especialización en Agroalimentación y Medio Ambiente (EHLEAM).** Su objetivo es formar a los profesionales en áreas como la agroalimentación y el medio ambiente para convertirlos en los mejores especialistas.

La idea es poner en valor la formación en aspectos muy demandados en estas áreas por los profesionales

La idea, según explica Victoria Durán, una de las responsables del proyecto, es poner en valor la formación en aspectos muy demandados en estas áreas por los profesionales extremeños, del resto de España y portugueses.

Así, el inicio de la oferta formativa comienza el próximo 14 de octubre con el curso Avicultura Alternativa, organizado junto con el Colegio de Veterinarios de Badajoz, con el objetivo de mostrar las oportunidades profesionales que representa la producción de alimentos de calidad. Y es que la avicultura representa una opción de futuro en la industria agroalimentaria, como lo demuestran los datos de proyectos empresariales relacionados con esta disciplina que se están poniendo en marcha en los últimos meses.

A este curso le seguirán otros como el de Horticultura urbana: diseño y fabricación artesanal de mesas de cultivos tecnificadas, en el que se profundizará en las técnicas de cultivo hortícola en espacios reducidos.



## **MAYOR BENEFICIO A TRAVÉS DE UNA MEJOR NUTRICIÓN**

Utilizando las soluciones innovadoras en la alimentación que proponemos, reduzca los costes de alimentación, mejore la uniformidad y flexibilice el uso de materias primas, al tiempo que reduce el impacto medio ambiental.

Se pueden utilizar solos, o en combinación. Estas enzimas termoestables están diseñadas para incrementar la disponibilidad de nutrientes y mejorar la rentabilidad de los productores de aves.

Obtenga más información en [www.animalnutrition.dupont.com](http://www.animalnutrition.dupont.com)  
o a través del email [info.animalnutrition@dupont.com](mailto:info.animalnutrition@dupont.com)

**Avizyme® 1505**

**Axtra® XB**

**Danisco Xylanase**

**Phyzyme® XP**

## El Gobierno endurece las penas por robos en el campo



© il-fede - fotolia.com

**A**nte la oleada de sustracciones que se están produciendo en las explotaciones agroalimentarias en los últimos años como consecuencia de la crisis, el Gobierno ha decidido dar un paso al frente. El pasado 20 de septiembre el Consejo de Ministros aprobó la reforma del Código Penal, dentro de la cual se incluye un endurecimiento de las penas por los robos en el campo, tal y como se comprometieron con Asaja el pasado mes de abril los ministros de Agricultura, Miguel Arias Cañete, y Justicia, Alberto Ruiz Gallardón.

Así, entre las propuestas de Asaja se encuentra la de aplicar un endurecimiento de las penas para las personas que sustraigan efectos en las explotaciones agropecuarias. De hecho, en virtud de esta reforma, se considerará delito de hurto, independientemente de la cuantía sustraída, cuando se produzcan ciertas circunstancias, como el desamparo de la víctima, los costes y el tiempo de reparación, los perjuicios por la interrupción de las labores, o el pillaje que puede darse en situaciones de catástrofe. También la profesionalidad, la utilización de menores de edad y que el

Se han incluido en este catálogo los robos cometidos en explotaciones agrarias o ganaderas que causen perjuicios graves

hurto sea de conducciones de suministros eléctricos o de cableado de telecomunicaciones. Además, se han incluido en este catálogo los robos cometidos en explotaciones agrarias o ganaderas que causen perjuicios graves. El portar armas o pertenecer a un grupo criminal constituido para cometer delitos contra la propiedad agravarán el delito.

Éstos son algunos de los cambios después de que el Gobierno haya optado en esta reforma por suprimir la falta de hurto para sustituirla por un delito leve de hurto, que castigará los casos en los que lo sustraído no supere los 1.000

euros. No obstante, para fijar el límite entre el delito leve (castigado con pena de multa) y el delito (pena de cárcel) el juez también podrá tener en cuenta la capacidad económica de la víctima. Para luchar contra la multirreincidencia y la delincuencia grave, el Ejecutivo prevé que, en caso de delincuencia profesional y organizada, se les pueda condenar con el tipo agravado, es decir por el delito, a penas de uno a tres años de prisión. En los casos más graves, la pena puede subir hasta cuatro años de cárcel. Finalmente, y según el nuevo Código Penal, el robo con fuerza tendrá en cuenta el modo de comisión, pero también la fuerza utilizada para abandonar el lugar; y el robo con violencia introduce un supuesto agravado para los delitos cometidos en establecimientos abiertos al público.

A pesar de su aprobación por parte del Gobierno, todavía queda camino que recorrer hasta que se dé luz verde a la reforma del Código Penal, puesto que queda por realizar su trámite parlamentario, en el que debe ser debatida por los distintos grupos políticos y discutirse las posibles enmiendas.

## >> LOS EUROPEOS, DISPUESTOS A PAGAR MÁS POR PRODUCTOS ECOLÓGICOS



© Antonio

**La Comisión Europea ha hecho pública una encuesta sobre las actitudes de los europeos ante la creación del mercado único de productos ecológicos.** Según este estudio, el 77% de los encuestados estaría dispuesto a pagar más por productos que fueran respetuosos con el medio ambiente, siempre y cuando puedan confiar plenamente que lo son. Ahora bien, sólo un poco más de la mitad de los ciudadanos de la UE (55%) se considera informado sobre el impacto ambiental de los productos que compran. El resto opina lo contrario y dicen desconfiar de las indicaciones ecológicas

de los fabricantes. En palabras de Janez Potočnik, comisario de Medio Ambiente, "todos queremos que haya productos más ecológicos en los lineales, pero esta encuesta revela que la mayoría no se fía de los reclamos ecológicos. Esto no es bueno para los consumidores, ni compensa a las empresas que realmente se están esforzando. Estamos colaborando con las organizaciones y otras entidades interesadas para aportar la información creíble que el consumidor busca cuando compra, y contribuir así al crecimiento de los mercados y la creación de oportunidades de innovación e inversión en economía verde".

## >> DESCIENDE EL CONSUMO DE BEBIDAS REFRESCANTES

**El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha presentado un estudio sobre el consumo de bebidas refrescantes en los hogares españoles, según el cual durante 2012 cada español consumió 41,68 litros de media, lo que supone un descenso del 2,1% respecto del año anterior.**

El documento también constata que los hogares españoles destinaron el 2,3% del presupuesto para alimentación en bebidas refrescantes, un gasto que también ha disminuido en un 1,5% debido, según el Ministerio, a la estabilización de su precio medio. Por tipo de bebida, son los refrescos sabor cola los más consumidos en los hogares, representando el 52% del total del volumen. De sus variedades, destaca la cola normal, con un 53,4%, y la light, con un 33,1%. Tras éstos, las bebidas con sabores cítricos suponen el 21,1% del total, sobresaliendo el sabor naranja, con un 14,4%, por delante del de limón, con un 6,7%.



# No espere más...

Pavos  
días **4**

Pollos  
días **3**

la misma dosis, el menor tiempo de espera!

# FLOXADEX

## 100 mg/ml

Enrofloxacin es un antibiótico sintético de amplio espectro, que pertenece al grupo de las fluoroquinolonas. Su acción es bactericida con acción frente a un rango de bacterias Gram positivas, Gram negativas y micoplasmas.

**Composición (para 1 ml):** Enrofloxacin...100 mg. Excipientes c.s.p.... 1 ml. **Especies de destino e indicaciones:** Pollos y pavos: Tratamiento de infecciones del tracto respiratorio y digestivo causadas por bacterias (pasteurellosis, colibacilosis, salmonelosis) o de origen micoplasmático (micoplasmosis causada por *M. gallisepticum*, *M. synoviae*, *M. meleagridis* y *M. iowae*). **Posología y modo de administración:** Pollos y pavos: 10 mg enrofloxacin/kg p.v./día (0,5-1 ml Floxavex/l agua/día), durante 3-5 días. **Contraindicaciones:** No usar en caso de confirmación o sospecha de resistencia a quinolonas, no usar en caso de hipersensibilidad al principio activo. **Uso durante la puesta:** No debe usarse en aves ponedoras cuyos huevos se utilizan para el consumo humano. **Tiempo de espera:** Pollos: 3 días. Pavos: 4 días. **Presentaciones:** Envases de 1 y 5 litros.

 **s.p. veterinaria**

Ctra. Reus-Vinyols Km 4,1 - Ap. Correos, 60  
Teléfono 977 850 170\* - Fax 977 850 405  
43330 RIUDOMS (Tarragona)  
[www.spveterinaria.com](http://www.spveterinaria.com)

## >> BREVES

### **El trigo se abarata en España un 14%**

Los precios del trigo blando han registrado una caída anual cercana al 15% en la Unión Europea (UE) y del 14,2% en España, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE) sobre materias primas. Ahora bien, eso no significa que se haya trasladado al precio del pan. Es más, éste ha subido un 1,9% en la UE y un 1,3% en nuestro país.



Foto: Herbert Spencer

### **Semana de los alimentos ecológicos**

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha celebrado entre los días 23 y 28 de septiembre la *Semana de los Alimentos Ecológicos*. El objetivo era fomentar el consumo de estos productos entre la población, debido a su importancia dentro de una alimentación variada y equilibrada, y la repercusión positiva que su producción tiene sobre el medio ambiente. No en vano, España cuenta con más de un cuarto de siglo de experiencia en la regulación de la producción de este tipo de artículos, y ocupa el primer puesto de la Unión Europea en superficie dedicada a este sector, con una gran variedad de cultivos y explotaciones.

## >> NUEVAS TÉCNICAS ANALÍTICAS PARA DETECTAR TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS

### **El Grupo de Investigación Análisis Medioambiental y Bioanálisis de la Universidad de Huelva (UHU) ha desarrollado diferentes técnicas analíticas que permiten detectar componentes tóxicos en alimentos cuando se encuentran en pequeñas cantidades, protegiendo la salud de las personas que los consumen.**

Además, permiten su posible inclusión rutinaria como método sencillo, económico y rentable dentro de las empresas dedicadas al control de calidad alimentaria.

Los expertos han trabajado con alimentos de procedencia marina como la ortiguilla, una especie de elevado consumo en Andalucía, especialmente en Huelva y Cádiz, y han desarrollado un método que permite no sólo medir arsénico, sino también las diferentes formas químicas en las que éste elemento se encuentra. Para ello, los expertos han analizado muestras de suero y orina de personas que previamente habían ingerido ortiguillas para determinar la cantidad y el tipo de arsénico (orgánico o inorgánico) que las componen.

Por otro lado, estos investigadores

también han desarrollado métodos que permiten simular un proceso de digestión gástrica; es decir, determinar qué compuestos son asimilables por el estómago humano y cuáles no, y en qué cantidad pasarían a la sangre. Por último, el equipo ha trabajado con diferentes aceites y bebidas, principalmente zumos, donde han desarrollado un método basado en el uso de membranas que permiten medir, a niveles muy bajos, la presencia de componentes perjudiciales como los plaguicidas utilizados en la industria agraria y el disolvente halogenado presente en el proceso de obtención del aceite de orujo.



Foto: sxc.cm

Por otro lado, también han desarrollado métodos que permiten simular un proceso de digestión gástrica; es decir, determinar qué compuestos son asimilables por el estómago humano y cuáles no

## >> EL MERCADO DE LOS PLATOS PREPARADOS CRECE EN 2012



Foto: Sufi Nawaz-skic.com

**La consultora DBK ha presentado su último informe sobre el mercado de platos preparados en España durante 2012, según el cual éste aumentó un 2,4%, hasta llegar a los 2.375 millones de euros.** El incremento de la demanda para su consumo en el hogar y el lanzamiento por parte de los fabricantes de nuevas referencias en los principales segmentos de actividad han permitido que en los últimos años continuara incrementándose la facturación sectorial, a pesar del ajuste del consumo privado. El informe muestra, además, que tanto las ventas de platos congelados como

las de platos refrigerados experimentaron un crecimiento próximo al 3%. Así, el primero alcanzó la cifra de 915 millones de euros, destacando el aumento del consumo en hogares de productos con base de carne y pasta. Por su parte, el segundo se situó en 890 millones de euros, apreciándose un crecimiento de la demanda de tortillas, así como de productos de carne, pasta y arroz, entre otras variedades. El segmento de otros productos se valoró en 570 millones de euros, el 0,9% más que en 2011, con un buen comportamiento del consumo de conservas de carne.

## >> AECOC AYUDA EN LA GESTIÓN DE RETIRADA DE PRODUCTOS

**Aecoc Product Recall es el nuevo servicio creado por Aecoc para la retirada eficiente de productos en caso de riesgo.** Se trata de una plataforma que pone en contacto a fabricantes, distribuidores y administraciones con el fin de ayudar a ganar fiabilidad y rapidez en caso de que necesiten retirar un producto del mercado.

El servicio cuenta con tres grandes ejes: una plataforma web para la retirada eficiente de los productos, un análisis trimestral de las notificaciones publicadas en la Red Europea de Alertas Alimentarias (RASFF) y un test de trazabilidad.

El primero permite intercambiar información de manera rápida y fiable, y tener perfectamente identificadas y online a todas las personas claves a las que habría que informar en caso de que se detecte un problema. El segundo facilita a las empresas saber qué tipos de productos han sufrido más alertas, y por tanto son especialmente sensibles, en qué lugares se han originado las alertas y qué acciones se han llevado a cabo para resolver el problema. Todo ello permite trabajar desde la prevención y aprender para futuras acciones.

Por último, el tercero es un servicio para que las empresas puedan realizar en sus propias instalaciones un simulacro de retirada de producto bajo la supervisión de personal de Aecoc. De este modo, se ponen a prueba sus mecanismos de control y se detectan oportunidades de mejora.



**UCEPSA**

CARRITERA DE CAMPO REAL, S.M. 22 NAVES 1 Y 2  
TEL: 91 871 03 46 / 17 78  
FAX: 91 871 02 95  
ARGANDA DEL REY  
28500 (MADRID)

TUBO DE POLIETILENO  
FILM AGRÍCOLA  
SACOS INDUSTRIALES  
BOLSAS COMERCIALES  
BOLSAS USO DOMESTICO  
BOLSAS OXO-FOTODEGRADABLE

# Charter continúa su buen ritmo de expansión

La franquicia de Consum, Charter, ha abierto en los últimos meses 19 nuevos supermercados, lo que refuerza su expansión comercial y suma a su red de franquicias más de 6.200 metros cuadrados de ventas. Los nuevos establecimientos están situados en las localidades de Totana, Águilas y Cieza (Murcia); cuatro en Barcelona capital, uno en Sant Boi y otro en Montferrier (Lleida); otros en Ontur, Bogarra y Tobarra (Albacete) y uno en Minglanilla (Cuenca); cinco en la Comunidad Valenciana, concretamente en Agost y Rafal (Alicante), Montcada y Picanya (Valencia) y Torreblanca (Castellón) y un último en Almería capital. Se trata de diez aperturas y nueve traspasos que hasta ahora pertenecían a la enseña Consum Basic, siguiendo con la estrategia empresarial de adaptar los centros propios a los estándares del resto de la red comercial de Consum.

Actualmente, Charter se extiende por todo el arco Mediterráneo, y está presente con cerca de 200 establecimientos en las comunidades autónomas de Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana, Murcia, Castilla-La Mancha y Andalucía. En 2012 facturó más de 114,2 millones de euros, cifra que representa un 22% más que el ejercicio anterior. Asimismo, continuó con su plan de expansión y cerró el año con un total de



© Consum.es

Con Charter,  
Consum pretende  
cubrir un hueco  
de mercado en las  
pequeñas localidades  
y barrios urbanos  
que no disponen de  
población suficiente  
para tener un gran  
supermercado

18 supermercados más, siguiendo con su principal objetivo de creación de un vínculo de colaboración con el comercio tradicional de cada zona. Todos los supermercados Charter disponen de una amplia variedad de producto fresco (con servicio diario integrado de corte, envasado, congelados, detall, etc.) y un gran surtido de marcas.

Con la franquicia Charter, Consum pretende cubrir un hueco de mercado en las pequeñas localidades y barrios urbanos que no disponen de población suficiente para la presencia de un gran supermercado, pero que necesitan una buena instalación a su medida donde realizar sus compras diarias.

## >> MERCADONA PRESENTA SU PLAN EMPRESARIAL PARA CEUTA Y MELILLA

**La compañía valenciana Mercadona se ha reunido recientemente con los Gobiernos de Ceuta y Melilla para transmitirles la decisión de la empresa de implantarse en ambas ciudades autónomas.** Tanto es así que la organización prevé tener

en cada una de ellas, al menos, dos tiendas en 2018.

Según los responsables de la empresa, dicho plan de expansión, que irá definiendo a medio plazo, contribuirá a dinamizar la economía de ambas zonas y responde a la política de la compañía

de ir creciendo donde hay oportunidades y existe masa crítica de clientes. Por su parte, ambos Gobiernos han acogido la noticia con satisfacción, puesto que, aseguran, esta decisión ayuda al objetivo de crear riqueza y, sobre todo, empleo en ambas ciudades.

## >> LIDL PROMOCIONA LA "MARCA ESPAÑA" EN ALEMANIA

**La cadena de supermercados de descuento Lidl, se están convirtiendo en embajador de la "marca España" en Alemania, su país de origen.** De hecho, el año pasado exportó productos españoles para la venta en el país teutón por un importe total de 400 millones de euros. Esto es posible gracias a que la compañía tiene una política de compras agregada para todo el grupo, pero descentralizada por mercados. Eso significa que puede comprar a proveedores en España para canalizar posteriormente su venta, a través de una plataforma logística en Girona, a sus 10.000 tiendas en 26 países europeos. En este sentido, sólo en 2012 compró mercancía a más de 350 proveedores nacionales por valor de más de 2.500 millones de euros, de los que 1.200 millones,

un 48% del total, destinó a la exportación. En palabras de Miguel Paradela, director general de compras de la empresa, "con este tipo de iniciativas damos a conocer nuevos productos, que luego se pueden

ir vendiendo durante el resto del año". Es más, según sus previsiones, la compra de productos españoles aumentará este año un 8%, hasta situarse en los 2.700 millones de euros en total.



© Vincent Desjardins

# NEW FARMS

## Efectividad asegurada



Camí de Flix, s/n  
25186 LLARDECANS (Lleida) · SPAIN  
Tel. +34 973 130 292  
Fax. +34 973 130 232  
new-farms@new-farms.com  
www.new-farms.com

## >> AUMENTAN LAS COMPRAS POR PARTE DE TURISTAS EXTRANJEROS

**La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) ha hecho público que entre enero y agosto de este año las compras por parte de los turistas extranjeros crecieron un 18% con respecto al mismo periodo de 2012.** Eso, según este organismo, se debe principalmente a la liberalización de los horarios comerciales puesta en marcha por algunas comunidades autónomas. Dicho incremento es muy superior a la llegada de visitantes internacionales, que creció un 3,9%.

En concreto, la Comunidad de Madrid, que liberalizó por completo los horarios comerciales hace un año, incrementó las ventas a los turistas extranjeros un 29%, a pesar de ver reducida la llegada de visitantes internacionales.

Por su parte, el comercio de la Comunidad Valenciana también ha experimentado un fuerte crecimiento de las ventas a visitantes internacionales, con respecto a la evolución de la llegada de turistas. En concreto, las ventas crecieron un 20%, mientras que las visitas subieron un 12%. Baleares y Andalucía, que han puesto igualmente en marcha zonas de gran



© sxc.hu

afluencia turística con libertad de horarios para el comercio, registraron un repunte de las ventas de en torno al 13%, un alza que duplica la llegada de turistas internacionales.

Para ANGED, el turismo ofrece al comercio una magnífica oportunidad para impulsar las ventas y combatir la fuerte

recesión del consumo, que suma ya 37 meses en negativo. Además, permite a los comerciantes competir en igualdad de condiciones con otras actividades del sector servicios que sí pueden abrir en domingos y festivos, como hoteles, restaurantes, cines, teatros y otras actividades de ocio.

## >> SE EXPANDEN LAS HAMBURGUESERÍAS DE LOS SESENTA

**Las hamburgueserías ambientadas en los años sesenta están de moda. Las españolas Peggy Sue's y Tommy Mel's se están expandiendo a un ritmo que sorprende, incluso, a sus propios fundadores.** Por ejemplo, en las últimas semanas Tommy Mel's ha abierto cinco locales nuevos.

Y en cada uno de ellos, la inversión requerida es de, aproximadamente, 450.000 euros, incluyendo un canon de entrada de 36.000 euros. Actualmente cuenta con 29 locales (siete propios y 22 franquicias), pero el objetivo

es alcanzar los 39 a finales de año y los 120 en 2018. En el caso de Peggy Sue's, cerró 2012 con un total de 40 establecimientos, la mayoría de ellos ubicados en la capital, y en el presente ejercicio espera abrir otros 10. Eso sí, el coste es menor, pues sus locales requieren de un gasto inicial de 160.000 euros.



## >> LA CRISIS PROVOCA EL CIERRE DE MÁS DE 50.000 BARES EN ESPAÑA

**España cuenta con casi 200.000 bares repartidos por todo su territorio, uno por cada 235 habitantes. Sin embargo, la crisis se está llevando por delante muchos locales.**

De hecho, según los datos de la Federación Española de Hostelería (FEHR), en sólo cuatro años, entre 2008 y 2012, han echado el cierre más de 50.000 bares en España y esta rama del negocio hostelero ha perdido un 13% de sus ventas, en torno a unos 8.000 millones de euros menos (hasta un total de 51.363 millones). "La reducción de las ventas, el recorte de los precios y el aumento de impuestos y de costes como los energéticos o las licencias de terrazas, son algunos de los factores que han llevado al cierre de muchos de estos establecimientos", explican desde la patronal. España contaba al cierre del año pasado con un total de 197.391 bares. Un número que sigue siendo apreciable, incluso después de perder un 25% de los establecimientos.

El perfil del bar español no ha cambiado mucho con los años, y en su mayoría siguen siendo pequeños negocios. De hecho, el 95% de los establecimientos cuentan con menos de 10 trabajadores y de ellos el 45% no tienen empleados



© Sam Howzit

contratados, por lo que dependen exclusivamente de autónomos.

Asimismo, el conjunto del sector de la hostelería española, al que hay que añadir los restaurantes, las cafeterías y los hoteles, suma algo más de 300.000 establecimientos. En su conjunto facturó el año pasado 119.823 millones de euros y dio empleo a 1.322.200 trabajadores. El grupo de restaurantes y puestos de comida son, después de los bares, el siguiente más numeroso, con 73.023 lo-

cales en 2012, una cifra que ha crecido desde 2008 en cerca de 3.000 establecimientos. Representan el 43% de la producción del sector y en 2012 facturaron 40.435 millones de euros, un 4,1% más que en 2008. La planta hotelera española también ha crecido durante la crisis. En el país hay un total de 16.981 establecimientos de alojamiento hotelero, 500 más que en 2008, y cuentan con una facturación conjunta de 17.110 millones de euros al cierre de 2012.

## Todo en etiquetas

**Etiquetas Autoadhesivas • Térmicas  
Ordenador • Cinta de transferencia térmica  
Etiquetas para Alimentación y la Confección**

**FABRICACION DE TODO TIPO DE ETIQUETAS Y SOPORTES  
ACABADOS ESPECIALES  
IMPRESIÓN BRAYLLE Y SERIGRAFIA EN ROLLO**



# distribución y restauración

## >> SE CELEBRA LA IV EDICIÓN DE RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

**Cerca de 600 restaurantes de toda España se han unido contra la desnutrición infantil en el marco de la IV edición de Restaurantes contra el Hambre, una iniciativa puesta en marcha por Acción contra el Hambre con la que se busca conseguir fondos para luchar contra esta lacra.**

La campaña, que se desarrollará hasta el próximo 15 de noviembre, ofrece la posibilidad de convertir una comida o una cena en un acto solidario. Así, los clientes podrán elegir el

plato o menú solidario entre la carta de los restaurantes adheridos en la campaña cuyo listado completo se puede consultar en la web [www.restaurantescontraelhambre.org](http://www.restaurantescontraelhambre.org). Los restaurantes participantes destinarán entre 0,50 y 2 euros a la ONG.

Todo el dinero conseguido irá destinado a la prevención, diagnóstico y tratamiento de la desnutrición infantil en los países más pobres del mundo. Actualmente, más de tres millones de niños mueren cada año a causa de la desnutrición.

Restaurants contra el Hambre

Acción Hambre

902 100 822

[www.accioncontraelhambre.org](http://www.accioncontraelhambre.org)

**- Alimenta tu solidaridad - del 15 al 15**

Reserva tu mesa en los Restaurantes participantes y convierte tu comida o cena en un gesto solidario.

Buscar restaurantes

Buscar por: Hambre, Especificidad, Saneamiento, Cerca de: Dirección, postal, CP, ...

Buscar

Inicio Restaurantes Sponsors 2013 Propuestas Sponsors 2013 Noticias RCH La campaña ACH España

Presentación de la IV Edición de Restaurantes Contra el Hambre

Mario Sandoval apadrina la IV Edición de Restaurantes Contra el Hambre

El chef wañá de Kavia curará al segundo de mesa la recuperación de restaurantes en Kapanguria, Condado de West Pokot.

## >> BREVES

### **DIA amplía su presencia en Cataluña**

El Grupo DIA continúa expandiéndose en Cataluña con la puesta en marcha de una nueva tienda franquiciada en la localidad de Igualada (Barcelona). Este punto de venta, que opera con la enseña DIA Market, ofrece una superficie comercial de más de 350 metros cuadrados e incluye secciones como hornos de pan y bollería, o murales de carne fresca envasada.



### **La afluencia a los centros comerciales sigue bajando**

Según el índice Experian FootFall, la afluencia de consumidores a los centros comerciales españoles descendió un 3,1% en agosto respecto al mismo mes de 2012, y suma así ocho meses consecutivos a la baja en lo que va de año. En términos mensuales, las visitas retrocedieron en el octavo mes del año un 9,2%, la segunda mayor caída del año, influida por el periodo vacacional, después del desplome del 20,8% registrado en febrero.

## >> AHORRAMÁS ACELERA SU EXPANSIÓN

**La cadena de supermercados Ahorramás ha pisado el acelerador en cuanto a nuevas aperturas desde la vuelta de vacaciones.** La empresa ha abierto dos nuevos establecimientos en Madrid (en Alcorcón y la capital) y uno en Cuenca. Precisamente, destaca este último por ser el primero de la compañía en esa localidad. Dispone de una sala de ventas de 983 metros cuadrados, ofrece una zona de aparcamiento con capacidad para 83 vehículos, y cuenta con secciones de alimentación y droguería, carnicería, pollería, charcutería, frutería en libre servicio, pescadería, congelados y un obrador de panadería.



## >> CONSUM REDUCE SU IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

### El Plan de Ahorro y Eficiencia Energética interno puesto en marcha por la Cooperativa Consum durante los últimos años empieza a dar sus frutos.

Por un lado, las energías renovables que utiliza ya representan el 67% del total de su consumo; y por otro, ha optimizado la gestión de residuos. De hecho, en el último año ha reciclado 14.146 toneladas de cartón y ha recuperado cerca de 900 toneladas de plástico. Además, está trabajando junto a sus proveedores para reducir la cantidad de cartón y de residuos, a través de cajas reutilizables como embalajes de mercancía, entre otros.

Consum ha trabajado también durante 2012 para extender su línea de supermercados eco-eficientes, que supera ya los 280 centros, lo que representa el 63% del total de red propia. Cada uno de ellos permite un ahorro del 25% en el consumo eléctrico respecto a uno convencional.

Por último, el año pasado la Cooperativa realizó inversiones ambientales por valor de 3,7 millones de euros. En este sentido, la política de prevención de envases y embalajes, sumada al control de los residuos y a los sistemas de eficiencia energética, han contribuido a mejorar la Huella de Carbono de la Cooperativa en un 29% respecto al año anterior.



## >> MÁS IMPUESTOS PARA LOS SUPERMERCADOS

### Los supermercados tendrán que afrontar un coste de 100 millones de euros anuales como consecuencia del impacto del nuevo impuesto sobre gases fluorados de efecto invernadero (los que emiten los aires acondicionados y los aparatos de refrigeración), cuya entrada en vigor está prevista para enero de 2014, según estimaciones del sector.

Dicho tributo, que absorberá el 10% del coste eléctrico de la distribución alimentaria, supondrá un gravamen para una nueva instalación de entre 15.000 y 190.000 euros, en función de las dimensiones del establecimiento.

En opinión del sector de la distribución alimentaria, que acumula ya 37 meses de caídas en las ventas, este tipo de impuestos supone un nuevo golpe, ya que multiplica por diez el precio de los gases más utilizados: 77 euros para el gas 507 y 76 euros para el 404. En concreto, la aplicación de este nuevo impuesto tendrá un coste directo de entre 5.000 y 6.000 euros al año en el caso un establecimiento pequeño, lo que supone el 25% de sus beneficios anuales.

## NAVES PREFABRICADAS TIPO TÚNEL

Túneles estándar de 10 y 12,5 metros de ancho

Ahora también en 14 metros

NOVEDAD:  
Cobertizos para guardar  
maquinaria, materiales,  
forrajes, etc.

La instalación para sus pollos con mejores resultados del mercado  
VENTILACIÓN Y AISLAMIENTO EXCEPCIONALES

PROYECTOS LLAVE EN MANO

INSTALACIONES AGROPECUARIAS COSMA, S.L.

Pol. Ampliación Comarca I, C/ M, nº 6

31160 - Orcoyen (Navarra)

Tel 948 31 74 77 · Fax 948 31 80 78

cosma@cosma.es · www.cosma.es



# Continúa la promoción de pollo CUK

**Ante el éxito conseguido, Grupo SADA ha decidido ampliar hasta final de año la promoción según la cual regala un pollo CUK a cada fan que se registre en la**

**página de Facebook de la compañía.** La mecánica para conseguirlo es muy sencilla. Basta con ser mayor de edad, hacerse seguidor del pollo CUK en Facebook ([www.facebook.com/pollocukdesada](http://www.facebook.com/pollocukdesada)) y acudir a cual-

quiera de los establecimientos indicados en esa red social con la copia impresa del alta. Si eres de los cien primeros en llegar a ese punto de venta, obtendrás el pollo de regalo. Así de fácil. Y si quieres participar en las próximas promociones y concursos, no dudes en seguir al pollo CUK, además de en Facebook, también en Twitter ([https://twitter.com/PolloCuk\\_Sada](https://twitter.com/PolloCuk_Sada)) y Youtube ([www.youtube.com/user/pollocukdeSada](http://www.youtube.com/user/pollocukdeSada)).



Puedes seguir las promociones y concursos de la compañía en Facebook, Twitter y Youtube

## >>> GRUPO SADA ESTARÁ PRESENTE EN CONXEMAR

**Los próximos 1, 2 y 3 de octubre la ciudad de Vigo acogerá al XV edición de Feria Internacional de Productos del Mar Congelados (Conxemar), organizada por la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura.** Se trata de uno de los eventos más importantes del mundo sobre productos congelados, con una superficie expositiva que ronda los 31.500 metros cuadrados. Como ya ha sucedido en los últimos años, Grupo SADA estará presente en

la feria, en esta ocasión en el stand F15, donde mostrará a todos los visitantes sus productos ultracongelados, calibrados e IQF, tanto enteros como en despiece.

Se trata de uno de los eventos más importantes del mundo sobre productos congelados



>> POLLO CUK COLABORA CON PEQUERECETAS Y REGALA DIEZ BONOS EN PARADORES

**Grupo SADA, a través de su marca Pollo CUK, ha empezado a colaborar con la página web Pequerecetas.com.** Gracias a este acuerdo, el portal irá



presentando periódicamente a sus seguidores una gran variedad de exquisitas recetas elaboradas con pollo CUK. Por ejemplo, Chupa Chups de pollo, pollo rebozado en palomitas caseras, pollo con piña al estilo tradicional chino, y muchas más.

Todas estas recetas son posibles porque el pollo CUK contiene una carne jugosa y sabrosa que reúne lo mejor de las estirpes camperas de crecimiento lento. De hecho, desde el primer bocado, se percibe su textura diferente, jugosa, tierna y con sabor.

Para celebrarlo, Grupo SADA ha organizado un sorteo de diez bonos de una noche para dos personas en cualquier parador de España. Han podido participar todos aquellos que se han hecho seguidores de Pollo CUK o Pequerecetas en Facebook o han compartido el sorteo en sus muros de Facebook, Google+ o Twitter.



No le des más vueltas, elige tu envase

ITC Packaging, desarrollo y fabricación integral de soluciones de packaging plástico para la industria alimentaria. Vanguardia en materiales, investigación continuada hacia materiales de última generación, Customización absoluta, tecnología IML para una personalización total.  
[www.itc-packaging.com](http://www.itc-packaging.com)  
[mkt@itc-packaging.com](mailto:mkt@itc-packaging.com)



56ª Asamblea General de la Asociación Europea de Procesadores y Comerciantes de Carne de Aves (AVEC)

## AVEC REÚNE AL SECTOR AVÍCOLA EUROPEO EN VALENCIA



De izquierda a derecha, Federico Félix, presidente de AVEC y Propollo, Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y Alberto Fabra, presidente de la Generalitat Valenciana.

La ciudad de Valencia fue el lugar elegido por AVEC, la Asociación Europea de Procesadores y Comerciantes de Carne de Aves, para celebrar su 56ª Asamblea General entre los pasados 19 y 22 de septiembre. Con el lema *Mantener el éxito del sector avícola: aprender de la práctica y la investigación*, reunió a 127 delegados de diversas organizaciones empresariales de 17 países de la Unión Europea para abordar cuestiones que atañen al presente y al futuro del sector. Éste es un resumen de lo que allí se habló.

## DAVID MARCHAL

**E**l ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, fue el encargado de inaugurar la 56ª asamblea general de AVEC, a quien acompañó en el acto el presidente de la Generalitat, Alberto Fabra; la delegada del Gobierno en la Comunitat Valenciana, Paula Sánchez de León; el presidente de AVEC y Propollo, Federico Félix; y representantes de las organizaciones que integran esta asociación, como Javier Rodríguez, director general de Nutreco España y Grupo SADA.

Durante su intervención, Arias Cañete destacó la importancia de la industria europea de la carne de ave, con una facturación de 107.000 millones de euros, que emplea a 673.000 trabajadores en toda Europa, y cuya producción sitúa a la Unión Europea en el cuarto puesto en el mundo. Además, indicó que la industria avícola consume alrededor del 20% de la producción total de cereales de la UE para la alimentación de aves de corral. En este contexto, el ministro subrayó el papel relevante de España, con una producción de 1.390.000 toneladas en 2012, de las que más del 90% corresponden a la carne de pollo. “Somos el segundo país productor a nivel europeo y el valor de la producción final de aves supera los 2.550 millones de euros”, afirmó. Por otra parte, en opinión del ministro, este sector “es muy sensible a cualquier noticia

relativa a la inocuidad alimentaria de sus producciones”, por lo que es prioritario “adoptar todas las medidas preventivas posibles y realizar los estudios científicos necesarios” para superar los problemas. Asimismo, Arias Cañete apostó por el modelo europeo de producción avícola, que defiende el bienestar de los animales en la explotación, en el transporte y en el sacrificio, aunque sea más costoso que otros. “Es preciso reivindicar con firmeza los beneficios de la producción comunitaria”, comentó. Para ello avanzó tres estrategias clave: la necesidad de desarrollar una labor de formación al consumo, basada en las características diferenciales de la producción comunitaria; la diferenciación de los productos, como vía para acceder a nuevos consumidores y dotar a la producción de un mayor valor añadido; y la mejora de la cohesión sectorial, donde los sectores

La Comunitat Valenciana es la tercera con mayor número de explotaciones avícolas en nuestro país

taria; la diferenciación de los productos, como vía para acceder a nuevos consumidores y dotar a la producción de un mayor valor añadido; y la mejora de la cohesión sectorial, donde los sectores

**Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.**



**Cees Vermeeren, secretario general de AVEC.**



Juan Luis Durich, director general de Consum, durante su magnífica intervención, una de las más valoradas por la audiencia.



Laurance Bonafos, representante de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea.

productor e industrial deben favorecer la actuación conjunta para compensar los desequilibrios que se producen en la cadena alimentaria.

Por su parte, Alberto Fabra, en su intervención, destacó el peso del sector avícola de la Comunitat en España, y se comprometió a seguir apoyándolos porque constituye “una de las piezas clave de la industria agroalimentaria como motor de la economía y del empleo, ya que genera más de 100.000 puestos de trabajo”. Asimismo, Fabra recordó que la Comunitat es la tercera con mayor número de explotaciones en nuestro país, ranking que supone cerca del 9% del conjunto de las explotaciones españolas; y se trata de un subsector que genera el 16% de la producción total española. Por último, recalcó que la Comunitat Valenciana

exportó 8,3 millones de euros de carne de ave en 2012, con un crecimiento del 10,2% sobre el ejercicio anterior.

## EL TRABAJO DE AVEC

Tras la inauguración, tanto Federico Félix, presidente de Propollo y AVEC, como Cees Vermeeren, secretario general de AVEC, recordaron a los asistentes los temas en los que la asociación ha estado trabajando durante los últimos meses, promoviendo los intereses del sector ante dos estancias europeas fundamentales: la Comisión y el Parlamento.

Uno de los asuntos más importantes fue el del bienestar animal durante el transporte y el sacrificio. En el primer caso, AVEC considera que beneficia la calidad de las canales de pollo, “por lo que debe ser lo más cómodo, higiénico y rápido posible”, comentó Félix. En el segundo, el presidente de Propollo se refirió al cumplimiento por parte de los países miembros de los parámetros estipulados en el anexo del Reglamento 1099/2009 sobre bienestar ani-

La producción avícola española fue de 1.390.000 toneladas en 2012, de las que más del 90% correspondieron a la carne de pollo

mal, situación que no se respeta fuera de la UE. “No podemos aceptar la idea de que la carne de ave que llega a la Unión Europea procedente de terceros países haya sido aturdida y sacrificada según exigencias del bienestar distintas a las que se aplican en la UE”, afirmó.

Asimismo, ambos directivos se refirieron también a la futura ley europea de sanidad animal, que reunirá todos los reglamentos y directrices existentes en esta materia; la necesidad de establecer órganos de control por parte de la Comisión para el obligado cumplimiento de la legislación; y al denodado esfuerzo que está haciendo la industria avícola para

reducir a niveles aceptables la presencia de campylobacter y salmonela en la carne de pollo.

También abordaron cuestiones como la puesta en marcha de un estudio encargado por AVEC sobre la competitividad de la industria avícola europea. En palabras de Vermeeren, “la competencia entre nuestros productos y los de terceros pone de manifiesto la importancia de disponer de una comparación transparente entre nuestros costes y los suyos. En función de las conclusiones obtenidas, adoptaremos las medidas más adecuadas en beneficio de todas nuestras empresas”, subrayó.

Ambos dirigentes se refirieron a la postura de AVEC con respecto a las negociaciones de libre comercio de la UE con países como Estados Unidos y Tailandia o el Mercosur. “Nuestra intención es que



De izquierda a derecha, Javier Rodríguez, director general de Nutreco España y Grupo SADA, Federico Félix, presidente de AVEC y Propollo, y Alberto Fabra, presidente de la Generalitat Valenciana.



■ SILOS METALICOS  
DISEÑO Y MONTAJE DE NAVES  
PROYECTOS LLAVE EN MANO



la división ganDaria de SILOS CORDOBA pone a su disposición todo lo necesario para el mantenimiento y la mejora de sus instalaciones.



[www.siloscordoba.com](http://www.siloscordoba.com)

pol. ind. el pabellon, parc. 1.9 06380 jerez de los caballeros badajoz  
tel. 924 750 008 fax. 924 751 845 [gandaria@siloscordoba.com](mailto:gandaria@siloscordoba.com)



Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, fue el encargado de inaugurar la asamblea.

## Otras intervenciones

- **Gerards Albers, presidente del Foro Europeo de Criadores de Animales de Granja (EFFAB).** Habló sobre la selección genómica de las aves y los estudios que se están realizando actualmente para conocer su cadena de ADN. Además, se refirió a la necesidad de innovar por parte del sector como forma de diferenciarse.
- **Wim Beeftink, director de Innovación de Marel Stork Poultry Processing.** Se refirió a las nuevas tecnologías en el sector, que han permitido a las empresas un descenso de los costes, un incremento de la eficiencia de los procesos y una mejora de la transformación con una mayor automatización.
- **Fabien Santini, representante del Instituto para Estudios Tecnológicos Prospectivos.** Describió las actividades del centro para el que trabaja, afincado en Sevilla y dependiente de la Comisión, y que se encarga de analizar el impacto de la política comercial de la Unión Europea.
- **Jim Sumner, presidente del Consejo Exportador de carne pollo y huevos de Estados Unidos (USAPEEC).** Analizó el sector de la carne de ave en Norteamérica y expuso las líneas generales de la International Poultry Council (IPC), que preside y la cual engloba a países que representa al 95% de la producción avícola mundial.
- **Duncan Williamson, presidente del sector alimentario de WWF en Reino Unido.** Alertó de las consecuencias que las políticas agrarias tienen para el medio ambiente y expuso en qué consiste el programa LiveWell for Life, basado en la búsqueda de hábitos de vida saludables.
- **Juan Luis Durich, director general de Consum.** Además de presentar las características principales de esta cadena de supermercados, y confirmar la apuesta de la compañía por los productos frescos, entre los que se encuentra la carne de ave, mostró la situación actual del sector de la distribución española.

los dirigentes europeos tengan presente el carácter sensible del sector y las repercusiones que el libre comercio puede tener para nosotros". En resumen, concluyó Félix, el mayor desafío es "mantener el éxito del sector avícola, continuar con la práctica y la investigación y seguir confiando en el mañana".

### EL SECTOR EN LA UE

A lo largo de la asamblea se produjeron otra serie de intervenciones de interés. Una de las más destacadas fue la de Laurance Bonafos, representante de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea, que aportó algunos datos importantes con respecto al sector de la carne de ave en la Unión Europea. Por ejemplo, las exportaciones de estos productos se han incrementado un 3% entre enero y julio de este año con respecto al mismo periodo del ejercicio anterior, siendo el primer país receptor Arabia Saudí (11%), seguido de Sudáfrica (9%) y Benin (9%). Por el lado contrario, las importaciones a la UE provienen en su mayor parte de Brasil (60%) y Tailandia (30%).

“No podemos aceptar la idea de que la carne de ave que llega a la Unión Europea procedente de terceros países haya sido aturrida y sacrificada según exigencias del bienestar distintas a las que se aplican en la UE”

Bonafos también recalcó el aumento continuado de la producción de carne de ave durante los últimos años, aunque advirtió que en 2014 crecerá a un ritmo más lento. “Prevedemos un desarrollo estable del consumo, pero a una tasa inferior a la actual”, comentó; al igual que las exportaciones, “que se debilitarán en los dos próximos años”, añadió. A pesar de ello, recordó

“Preveamos un desarrollo estable del consumo de carne de ave durante el próximo año, pero a una tasa inferior a la actual”

que la carne de pollo es la que mejores perspectivas de crecimiento tiene por encima de la de ternera o la de cerdo. En su intervención, Bonafos también se refirió al nuevo Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado de los alimentos, que entrará en vigor en su mayor parte a finales de 2014. En estos momentos, la Comisión está evaluando tres posibles opciones de etiquetado. La primera hace referencia sólo a la mención de “UE” o “No UE”; la segunda añade más elementos como el país donde fue criada y sacrificada la carne; y la tercera es la más completa al incorporar más datos de interés como la fecha del sacrificio y otros. Para la Comisión, la opción preferida es la intermedia, la cual estima que tendrá un coste para las empresas del sector de un 0,97%. Finalmente, Bonafos mencionó la nueva legislación que prepara la Comisión sobre estándares de marketing por sectores y productos, que, por ejemplo, servirá para aclarar qué se entiende por pollo campero, entre otros conceptos. ●



A la izquierda, Federico Félix, presidente de AVEC y Propollo, junto a Miguel Arias Cañete, ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



**GEPACK EUROPE, empresa distribuidora de los films sellables de PET de Dupont Teijing Films para España, Francia y Portugal.**

Especializada en el termosellado de bandejas monomaterial de APET y CPET así como flow-pack para uso en hornos tradicionales hasta 220°C y ultracongelación hasta -70°C. Les ofrece nuestra experiencia de más de 10 años en el sector del desarrollo sostenible para conseguir soluciones de envasado mediambientales al ser el envase 100% monomaterial PET. Para cualquier información póngase en contacto con nosotros:

[www.gepack.fr](http://www.gepack.fr) / 629 079 806 / 0033 164 813 000



>> PROCESO DE PRODUCCIÓN

# Pollo CUK, fuente de sabor



**Producidos a partir de pollos de crecimiento lento, los productos con la marca CUK se diferencian del resto del mercado por su sabor, textura y calidad. Por eso, te hemos preparado un pequeño recorrido por el proceso de producción del pollo CUK. ¿Nos acompañas?**



**JOSÉ ALBERTO RODRÍGUEZ**

*Veterinario de Producción de vivo de Grupo SADA*

**SERGIO PÉREZ**

*Responsable de Calidad región Castilla-Galicia*

**E**n la constante búsqueda de productos de la máxima calidad y cualidades organolépticas diferenciadas, Grupo SADA comenzó en el año 2002 la producción y comercialización de un nuevo segmento de productos de valor añadido a partir del pollo CUK. Este tipo de productos son artículos de valor



El programa anual de auditorías garantiza la calidad y seguridad alimentaria de un alimento excepcional desde la granja hasta llegar al consumidor

añadido con unas cualidades organolépticas diferenciadas producidos a partir de pollos de crecimiento lento. Están certificados por SGS de acuerdo al Reglamento CE 543/2008 que regula la comercialización de carne de pollo. En cumplimiento de esta normativa, Grupo SADA se encuentra sujeta a un estricto programa anual de auditorías, que abarca todas las fases de la cadena de producción y comercialización de pollo CUK, garantizando la calidad y seguridad alimentaria de un alimento excepcional desde la granja hasta llegar al consumidor final.

### FASE DE PRODUCCIÓN

La producción de pollo CUK comienza en las granjas de reproductoras y puesta, donde bajo las más estrictas medidas de bioseguridad se obtiene el huevo incubable a partir de reproductoras pertenecientes a una estirpe de crecimiento lento.

Una vez obtenido el huevo, se traslada a la incubadora y se incuba con una serie de condiciones específicas hasta el nacimiento de los pollitos. El manejo de los huevos y los pollitos en la incubadora se realiza garantizando en todo momento la trazabilidad.



## Ideas innovadoras en EAP, refrigeración y congelación.

Cuando se trate de comida, piense en nosotros. Carbueros Metálicos, Grupo Air Products le ofrece las últimas y más innovadoras soluciones de congelación criogénica, enfriamiento, refrigeración y envasado en atmósfera protectora. Nos avalan más de 40 años de experiencia en el procesamiento de alimentos.

No sólo ofrecemos gases, equipos y servicios, sino también la experiencia necesaria para ofrecerlos totalmente adaptados a sus procesos y métodos de trabajo. De este modo, podrá ofrecer productos alimentarios que se mantienen frescos durante más tiempo.

Freshline®, buque insignia de nuestra gama de soluciones criogénicas, ofrece equipos y gases de gran pureza exclusivos, suministro a escala internacional y una experiencia sin precedentes en el sector.

Ya se trate de productos horneados, lácteos, comidas preparadas, frutas, vegetales, carne, pescado o marisco, ofrecemos una combinación inigualable de innovación y experiencia.

Si desea descubrir nuestras innovaciones para el sector alimentario, visite [www.carbueros.com/alimentacion](http://www.carbueros.com/alimentacion) o también puede llamarnos al 902 110 149



**CARBUEROS  
METALICOS**  
Grupo Air Products



Tras el nacimiento de los pollitos, éstos son inmediatamente transportados a las granjas de cebo en camiones con ambiente controlado para garantizar su confort en el traslado. Estas granjas de cebo han sido previamente inspeccionadas y homologadas por los servicios veterinarios de Grupo SADA para garantizar que cumplen con los requisitos necesarios para un “sistema de cría extensivo en gallinero”, así como todas las medidas de bioseguridad implantadas en la compañía.

Los equipos técnicos de Grupo SADA controlan todas las fases de crecimiento de los animales, desde la recria de las pollitas hasta su traslado a los centros de sacrificio

Una vez alcanzado el peso idóneo, se traslada a las aves al matadero, nunca antes de 56 días, para su sacrificio y posterior faenado y comercialización.

Los equipos técnicos de Grupo SADA controlan todas las fases de crecimiento de los animales, desde la recria de las pollitas hasta su traslado a los centros de sacrificio, poniendo especial énfasis en las medidas de bioseguridad, alimentación, bienestar y estado sanitario, factores claves para garantizar una correcta crianza.

### ¿QUÉ DIFERENCIA AL POLLO CUK?

Tres son básicamente las cualidades que diferencian al pollo CUK de cualquier otro.

1. **Estirpe de crecimiento lento.** Esto confiere una mayor rusticidad y resistencia a las enfermedades, lo que, unido a un control estricto basado en profilaxis vacunales adecuadas, permite minimizar la utilización de antibióticos.
2. **Baja densidad en granja (menos de 9-10 aves/m<sup>2</sup>).** Eso facilita a las aves tener gran movilidad, lo cual, unido a una edad mínima de sacrificio de 56 días, otorga una de las características diferenciadoras del producto final. Nos referimos a una textura más compacta y tierna y un mayor porcentaje de grasa intramuscular, produciendo así una carne más jugosa y sabrosa.



3. **Alimentación totalmente vegetal.** Los piensos utilizados en la crianza del pollo CUK son totalmente vegetales y sin ningún tipo de medicación. La composición de los diferentes piensos utilizados tienen un contenido mínimo de 65% de cereales con respecto a su peso, de los cuales un 50% es maíz. Esto otorga a la carne de pollo CUK otras de sus cualidades organolépticas diferenciadoras como son el sabor y el color característicos de la canal que recuerda a los pollos de antes.

### DIRECTO AL CONSUMIDOR

Es necesario que el consumidor conozca todas las características que rodean a la crianza y producción del pollo CUK para que lo pruebe y valore en consecuencia. Por este motivo, Grupo SADA está haciendo un gran esfuerzo por dar a conocer las ventajas de la marca CUK y todos los artículos que se elaboran a partir de ella. Por ejemplo, desde la página web [www.pollocuk.com](http://www.pollocuk.com) se pueden conocer todos los detalles que están detrás de esta marca.

Por último, el consumidor puede adquirir los productos CUK en diversos puntos de venta de toda España, tanto en el canal tradicional como en la distribución moderna. Además, es posible encontrarlo bajo marcas comerciales diferentes a CUK, como por ejemplo el “pollo rural” en tiendas Mercadona. ●

El consumidor puede adquirir los productos CUK en diversos puntos de venta de toda España, tanto en el canal tradicional como en la distribución moderna



# STARYCIDE® Y DIAZIPOL® SON EFICACES. JUNTOS SON LETALES.



## TRATAMIENTO INSECTICIDA SIN LARVAS NI ADULTOS.

Gracias a la combinación de Starycide y Diazipol obtendrás un efecto desinsectante muy potente y prolongado. Su impacto es persistente y ataca sobre el ciclo de vida del insecto tanto en forma adulta como larva.



Más información  
en el 954 390 204  
y en [www.zotal.com](http://www.zotal.com)

LABORATORIOS  
ZOTAL®  
Un producto de

>> ESTRATEGIA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

# Más alimento, menos desperdicio

Con este lema, el Gobierno, a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, ha puesto en marcha un nuevo programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valoración de los alimentos desechados. Éstos son sus principales ejes.

**MÓNICA SÁNCHEZ**

*(Coordinadora de marketing de Grupo Sada)*



## 1. SITUACIÓN GLOBAL

Según la FAO todos los años un tercio de los alimentos producidos para consumo humano se pierden o desperdician. En su informe Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en el Mundo este organismo cifra en 1.300 millones de toneladas los alimentos que no llegan al consumidor final.

Se trata de un problema global que se registra tanto en los países industrializados (670 millones de toneladas) como en los que se encuentran en vías de desarrollo (630 millones de toneladas). De hecho, cada año, los consumidores en los países ricos desperdician la misma cantidad de alimentos (222 millones de toneladas) que la totalidad de la producción alimentaria neta de África subsahariana (230 millones de toneladas). Las frutas y hortalizas, además de las raíces y tubérculos, son los alimentos con la tasa más alta de desaprovechamiento.

Ahora bien, ¿qué se entiende por pérdidas y qué por desperdicio? El primer término hace referencia a un funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro, pudiéndose evitar muchas de ellas; así como a las catástrofes naturales o fenómenos adversos, de carácter inevitable. En cambio, el segundo está relacionado con malos hábitos de compra, consumo y gestión de los alimentos durante su producción, transformación, comercialización y consumo. Esto normalmente se puede evitar.

**FUENTE:** Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" desarrollada por el Gobierno de España

## EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EUROPA

La Comisión Europea calcula que anualmente se tiran 89 millones de toneladas de alimentos en el conjunto de la UE. El gasto anual per cápita de estos alimentos supera los 250 euros. Las proyecciones que se realizan en estos momentos, atendiendo al crecimiento poblacional y productivo, estiman que el volumen de alimentos desperdiciados en 2020 puede alcanzar los 126 millones de toneladas anuales.

La situación en España es similar, con 2,9 millones de toneladas de alimentos tirados anualmente, una realidad que contrasta con los 9 millones de personas que, según Cáritas España, viven en situación de pobreza. En el ámbito europeo, nuestro país ocupa el primer lugar en actividad de bancos de alimentos, pues cuenta con 54 organismos de este tipo que mueven 104 millones de kilos al año.

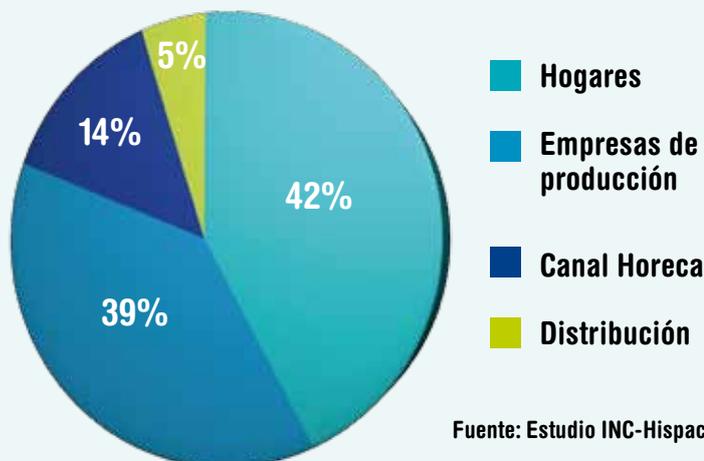
### ¿DÓNDE SE GENERA EL DESPERDICIO?

Al año se pierde hasta el 50% de los alimentos aptos para ser consumidos a lo largo de la cadena agroalimentaria. Según datos del Estudio INC-Hispaccop, un 42% de los desechos alimentarios procede de los hogares, el 39% corresponde a las empresas de producción, un 5% a la distribución y el 14% restante al canal HORECA.

Los impactos del desperdicio alimentario se pueden resumir en tres:

- **Económico:** Repercusión en la cuenta de explotación de las empresas, en la economía doméstica y en las administraciones públicas por el tratamiento de residuos.

## El desperdicio en España



Fuente: Estudio INC-Hispaccop.

- **Social-humanitario:** En un escenario de crisis como el actual resulta inaceptable el desperdicio de un bien de primera necesidad como es la alimentación.

- **Medioambiental:** Para producir los 89 millones de toneladas de alimentos que se tiran en Europa al año, se producen entre 2 y 4 kilos de CO<sub>2</sub> por kilo de alimento. Si no se pone freno al derroche, en 2020 la emisión por parte de Europa podría acercarse a los 240 millones de toneladas equivalentes de CO<sub>2</sub>.

## 2. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

Por todos estos motivos, el Gobierno, por medio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y

En España se desperdician anualmente 2,9 millones de toneladas de alimentos

**Sp•Bernier®**  
Pasión e innovación en plásticos



Sp-Berner | División Industrial | Área de Mantenimiento | Grupo SADA

## Motivos por los que se tiran los alimentos



Fuente: Estudio INC-Hispaccop.

Un 42% de los desechos alimentarios procede de los hogares

Medio Ambiente, ha puesto en marcha la estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, que pretende disminuir el número de toneladas de alimentos que acaban en la basura a un 50% en 2020. Para ello se apoya en dos pilares fundamentales:

- Aplicación con criterios de transparencia, sostenibilidad y solidaridad mediante el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas.
- Propiciar de forma coordinada y estructurada un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena.

### PRIMERA ACTUACIÓN: Realizar estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y por qué del desperdicio

El programa prevé la realización de estudios y la generación de conocimiento al respecto. Por ejemplo, estableciendo una “antena” de seguimiento, recopilación y análisis; definiendo los volúmenes y tipos de productos alimentarios perdidos y desperdiciados; analizando los resultados con respecto a otros países; identificando las causas potenciales; estudiando el comportamiento del consumidor en el hogar; y definiendo con los agentes del sector los conceptos básicos sobre el desperdicio alimentario.

### SEGUNDA ACTUACIÓN: Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización

La idea es elaborar y difundir guías de buenas prácticas orientadas a los profesionales de los establecimientos minoristas y asociaciones de

distribución. Por otra parte, también prevé la organización de campañas de sensibilización, información y divulgación para el sector de la restauración y los consumidores en general, incluyendo a los niños en centros escolares. Asimismo, se creará una página web destinada a promover la responsabilidad social y el debate público, y sistemas de autoevaluación en hogares y restauración.

### TERCERA ACTUACIÓN: Analizar y revisar aspectos normativos

Este apartado establece la revisión de requisitos de la legislación nacional que puedan incidir en la generación de pérdidas o desperdicios, así como de los estándares de calidad aplicables tanto al aspecto exterior como el calibre y la forma. Por otro lado, se quieren fomentar las iniciativas de comercialización local, identificar las limitaciones legales existentes para reutilizar productos no comercializables y revisar la normativa de gestión de subproductos no destinados a consumo humano.

### CUARTA ACTUACIÓN: Colaborar con otros agentes

El programa reconoce la necesidad de promover y apoyar acuerdos de cumplimiento voluntario mediante apoyo institucional; la participación del Ministerio en el desarrollo de acciones de prevención, redistribución de alimentos desechados y aspectos legales contemplados en dichos acuerdos; y el fomento de las políticas de responsabilidad social empresarial.

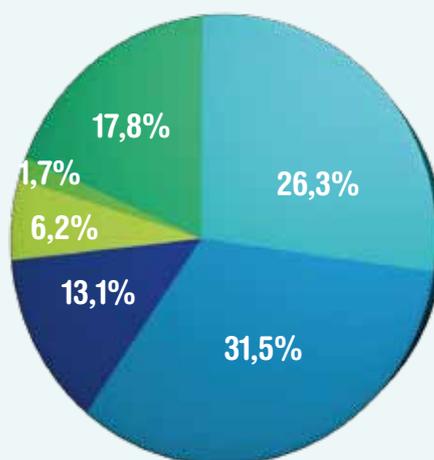
Asimismo, consideran fundamental el desarrollo de la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas, e incrementar el

grado de concienciación sobre la necesidad y beneficios de colaborar otras organizaciones. Por último, también promueve las auditorías sectoriales o de empresas, con métodos de autoevaluación para medir las pérdidas y desperdicio en los ámbitos de la producción, la industria y la distribución.

## QUINTA ACTUACIÓN: Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

La última área de actuación pretende impulsar líneas de ayuda para proyectos innovadores, celebrar concursos sobre mejores proyectos innovadores, apoyar el uso de Internet y de las nuevas tecnologías, establecer una comunidad de conocimiento e innovación sobre el desperdicio alimentario, divulgar ejemplos de buenas prácticas en el sector agroalimentario, y promover trabajos y proyectos para mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos. ●

## Alimentos próximos a la fecha de caducidad



- Nada, 0%
- Entre 0,1% y 1%
- Entre 1,1% y 5%
- Entre 5,1% y 10%
- Entre 10,1% y 20%
- Más de 20%

(\*) Hasta 100%=Ns/Nc

Fuente: Estudio INC-Hispaccop.

Prinzen

**OVOSET**

## El manejo perfecto para huevos incubables



### Ventajas de la empacadora OVOSET

- Óptima colocación de los huevos, efectividad del 99,7% de "puesta de punta"
- Mejora de la incubabilidad
- Versatilidad: disponible para la mayoría de modelos de bandejas

>> POLLERÍA TROITIÑO



José Luis Troitiño, dueño de la pollería; junto a Antonio Quirós, delegado comercial de Grupo SADA en Andalucía.

# “Grupo SADA me ofrece servicio, calidad y rendimiento”



**Ubicado en el mercado de Chiclana de la Frontera (Cádiz), el puesto de José Luis Troitiño vende todo tipo de productos relacionados con el pollo a una clientela fiel que va buscando una calidad superior y un servicio personalizado. Incluso, muchos veraneantes que llegan de Madrid o Sevilla lo reconocen y lo piden directamente.**



**DAVID MARCHAL**

La trayectoria profesional de José Luis Troitiño siempre ha estado vinculada al sector avícola. De hecho, sus padres se iniciaron en el negocio con una granja de ponedoras y cría de pollo allá por años sesenta. “Más adelante”, recuerda, “decidieron dedicarse a la venta de sus propios productos, para lo cual compraron un puesto en el mercado, y mi hermano y yo empezamos a ayudarles”. El negocio fue creciendo y lo ampliaron con tres puestos más, hasta que en 1992 José Luis he-

redó el negocio familiar de venta al por menor, mientras que su hermano se dedicó a la venta al por mayor. Más adelante, adquirió otros cuatro puestos en otro punto del mercado. Sin embargo, gracias a la remodelación de las instalaciones inauguradas hace cinco años, ahora dispone de todos los puestos juntos, "de forma que el negocio está más centralizado", añade. El mercado se ha convertido en uno de los más avanzados de Andalucía tecnológicamente hablando. De hecho, todos los motores están refrigerados por agua para no aportar calor, la cual se aprovecha en invierno para dar calefacción; mientras que la electricidad se suministra a través de las placas solares situadas en el techo del recinto.

## EL POLLO, LA BASE DE LAS VENTAS

Aunque la apariencia del puesto de José Luis ha cambiado con la reforma, lo que no lo ha hecho ha sido la calidad de los productos que



El pollo CUK está teniendo muy buena aceptación por parte de los clientes de esta pollería.

envases **CUI**

Desde su constitución en el año 1996, EnvasesCui no ha cesado de evolucionar y ampliar su gama de envases inyectados en polipropileno.

La preparación y la experiencia del joven equipo que compone Envases Cui, ha sido vital para generar una buena dinámica de trabajo, ganando día a día la confianza de sus clientes que le ha permitido posicionarse en el mercado de los envases y hacerle frente a sus concurrentes. Ahora EnvasesCui cuenta no solamente con distribuidores por España sino en todo el mundo (Europa, Sud América, África). Nuestra innovación continua es el fruto de la conjunción entre la creatividad de nuestro personal, las necesidades de nuestros clientes y los rigurosos estudios de mercado en el ámbito nacional e internacional. Actualmente dispone de un parque de 12 líneas de producción automatizadas de última generación con brazos robotizados para la colocación de etiquetas IML.



¡¡NOVEDAD!!

**Envases CUI, S.L**

C/ Granja, 23 Polg. Ind. Los Robles 28500 Arganda del Rey MADRID

TFNO. 91 871 65 13 FAX. 91 871 50 81

E-mail- [administracion@envasescui.es](mailto:administracion@envasescui.es)

Página Web [www.envasescui.es](http://www.envasescui.es)

¡¡NOVEDAD!!



Max. 120° C.



-40° C.





Éstos son algunos de los doce empleados de José Luis Troitino (al fondo). De izquierda a derecha, Isabel, José, Yeyi, Juan José, Antonio y Javier.



José Luis Troitino lleva toda su trayectoria profesional dedicada al sector de la avicultura.

ofrece, que en un 70% corresponde al pollo y sus derivados. “A pesar de que también vendemos otro tipo género como embutidos y congelados, he seguido la línea familiar y la base del negocio sigue siendo el pollo”, afirma. Y por supuesto, continúa ofreciendo un trato personalizado. “Aquí los clientes vienen buscando la venta tradicional y especializada. Los que sólo quieren precio van a otro sitio”, comenta. De esta forma ha conseguido hacerse con una clientela muy variada y fiel, aunque, eso sí, reconoce que la crisis también se hace notar. “Aun así”, continúa, “siempre estamos haciendo campañas de captación de clientes, sobre todo de gente joven. Les preparamos ofertas, les recomendamos cómo pueden cocinar mejor los alimentos, les damos recetas, organizamos sorteos...”.

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Con el paso de los años también han ido evolucionando las demandas de la clientela. Ahora es raro la persona que decide llevarse a casa un pollo entero. “Lo normal es que se venda despiezado: la pechuga, los muslitos, las alitas, etc.”. Y también depende mucho de la época del año. En verano, momento en el que la población de la localidad crece exponencialmente, se demanda más la pechuga para hacer filetes. Y en general, también está aumentando bastante la demanda de pollo CUK de Grupo SADA, que se ha doblado con respecto al año pasado. “El pollo CUK está teniendo muy buena aceptación por parte de los clientes, porque quien lo prueba, se hace fiel y lo sigue consumiendo”. Es más, para José Luis, este producto les ayuda a hacer nuevos clientes. Incluso, muchos veraneantes que llegan de Madrid o Sevilla lo reconocen y lo piden directamente. “La gente cada vez está más mentalizada en volver a lo natural y el pollo CUK les ofrece ese toque natural que otros no tienen”, asegura.

Esto no hace sino confirmar la estrategia de José Luis de apostar en su pollería por vender productos de calidad como los de Grupo SADA, que él mismo constata. “Periódicamente hago un seguimiento de análisis sanitario a los pollos, y sé quién me da más y quién menos. En el caso de Grupo SADA siempre tengo la certeza de que sus productos tienen contaminación cero”, afirma. Además, continúa, “el rendimiento de su pechuga es un 2% mayor que la de otros”. Por todo ello lleva más de veinte años trabajando con esta empresa. Y es que, como él mismo asegura, “en un proveedor busco servicio, calidad y rendimiento. Cuando se unen las tres cosas, como sucede con Grupo SADA, es demasiado”.

>> GRUPO CLAZAMAR



Grupo Clazamar cuenta con tres sedes ubicadas en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Jaén.

# “Los productos congelados de Grupo SADA son de lo mejor del mercado”

DAVID MARCHAL



Con presencia en Ciudad Real, Jaén y Toledo, el Grupo Clazamar se ha convertido en una de las compañías de distribución de productos congelados más importantes del centro peninsular. Mucha culpa de ello la tiene su fundador, Claudio Vacas, cuya constancia ha permitido a la empresa ir progresando durante sus más de veinte años de vida.



La historia de Grupo Clazamar tiene mucho que ver con el trabajo y la trayectoria profesional de Claudio Vacas, su fundador. Allá por el año 1992 comenzó con un camión distribuyendo la marca Helados Alacant por los pueblos del sur de Ciudad Real. Cuando acabó la campaña de verano, decidió continuar repartiendo más productos. “Por aquel entonces la letra del camión no esperaba y rápidamente me tuve que pasar al pescado y otros artículos congelados y hacer una ruta por las localidades de la zona”, recuerda. De esta forma, al año siguiente tuvo que adquirir otro camión y aumentó su radio de distribución con las poblaciones de Manzanares y Valdepeñas

## distribuidor



A la derecha, Claudio Vacas, fundador de Grupo Clazamar, junto a Andrés Pérez, delegado de Congelados Zona Centro de Grupo SADA.

como ejes principales. “Al cabo de cinco o seis años ya habíamos incrementado el número de camiones y contratado a varios empleados, de tal forma que tuve que dejar yo el reparto para ocuparme de las compras y el negocio en general”, afirma.

Hoy en día, Grupo Clazamar se ha convertido en una de las compañías de distribución más importantes del centro peninsular. De hecho, cuenta con tres delegaciones ubicadas en Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real), Mora (Toledo) y Villacarrillo (Jaén), una flota de camiones que ronda los 80 vehículos y unas 80 personas en plantilla, que puede crecer hasta las cien durante la temporada del helado. Eso les permite llegar a todo el sur de Madrid, Toledo, Ciudad Real, Jaén, parte de Albacete y Granada con un extenso catálogo de productos congelados, que incluyen desde el pescado y la carne, hasta las verduras, el pan o los platos preparados. “Para una mejor organización, repartimos por un lado las marcas Helados Alacant y Antiu

The image features the ULMA logo, which consists of a stylized 'U' with a red shield inside, followed by the word 'ULMA' in large, bold, black letters. Below the logo, the text 'SOLUCIONES INTEGRALES' is written in a smaller, white, sans-serif font. The background is dark and shows various industrial machines, likely used in food processing. In the foreground, there is a large display of packaged food products, including bags of 'Monte Sevado' flour, 'Sadia' fish, 'Bacon', 'Frango' chicken, and other frozen meats and seafood.

ULMA Packaging Bº Garibai, 28 - 20560 - OÑATI - GUIPÚZCOA

Teléfono: 943 739200 - Fax: 943 783218 E-mail: [info@ulmapackaging.com](mailto:info@ulmapackaging.com) - Web: [www.ulmapackaging.com](http://www.ulmapackaging.com)

Xixona; por otro el hielo, pues contamos con una fábrica propia, Viloría; y finalmente las más de 2.000 referencias que tenemos de artículos congelados”, asegura Vacas. Y a todo esto hay que sumar un cocedero de mariscos propio. Por tanto, a un mismo cliente le visitan varios camiones cada uno con su género, de tal forma que no se reparte todos los productos en el mismo vehículo.

## GRUPO SADA

Desde hace cuatro años la empresa trabaja con la línea de productos congelados de Grupo SADA. De hecho, fue uno de los primeros distribuidores de la zona en confiar en este proveedor. “Lo cierto es que soy muy fiel a los artículos de Grupo SADA sobre todo por su calidad superior. Son lo mejor del mercado, sobre todo porque ofrece exactamente lo que el cliente necesita”, afirma Vacas. No en vano, las referencias ultracongeladas y calibradas de Grupo SADA son muy demandados en hostelería y colectividades como colegios, porque permite contabilizar mucho mejor las raciones que pueden servir. Además, la gama IQF elimina la necesidad de descongelar una caja entera para coger sólo unos kilos. “Grupo SADA ofrece un valor añadido que no lo da todo el mundo”, añade. “De esta forma, vamos



creando un cliente fiel a ese producto, que realmente valora lo que está comprando”.

## CLIENTELA

Precisamente, el 80% de las ventas de Grupo Clazamar van para clientes de hostelería, mientras que el resto lo reparten en el sector de la alimentación. Todos ellos confían cada vez más en los productos congelados frente a los frescos. “Antes lo que se hacía era que cuando un artículo no se vendía, se congelaba. Ahora la congelación ha evolucionado mucho y hoy en día se sacrifica a un animal, se despieza y se congela. Ya no existe esa creencia de que el

**La empresa distribuye helados, hielo, mariscos y más de 2.000 referencias de todo tipo de productos congelados.**

# Mirmar, S.A.

**Fabricamos todo tipo de  
Etiquetas Autoadhesivas  
(Termicas, Couche, Offset,  
Plásticas, etc...),  
Rollo continuo, Rollo de Caja,  
Rollo de TPV y Rollo Térmico.**

Políg. Ind. MONCADA-II • C/. de La Campana, 5  
Telf.: 96 130 04 77 - Fax: 96 130 01 41  
46113-MONCADA (Valencia)

<http://www.mirmar.org> E-mail: [mirmar@mirmar.org](mailto:mirmar@mirmar.org)

La compañía cuenta con una flota de unos 80 camiones.



**Claudio Vacas, propietario de Grupo Clazamar.**

producto fresco es mejor que el congelado”, puntualiza Vacas.

Precisamente, la apuesta cada vez mayor de los consumidores por los productos congelados ha permitido que Grupo Clazamar haya ido creciendo a lo largo de los años. Sin embargo, no todo el mérito lo tienen las demandas de los clientes. Mucho se debe a la constancia de su propietario. “La suerte pasa a las seis de la mañana por la puerta, no a las doce o la una. A esa hora ya se ha ido”, opina. Pero para Vacas también es importante el saber hacer un buen equipo, con gente trabajadora, honrada y fiel. “Y el cliente ha de estar siempre bien atendido y satisfecho, debemos crear una buena imagen, ser serios y no engañar nunca a nadie. Ahí está la clave de todo”, concluye.



Nombre y apellidos .....  
 Empresa..... Cargo.....  
 Dirección.....  
 Ciudad.....Provincia.....  
 Teléfono ..... Fax ..... E-mail .....

- Deseo recibir la revista CUK
- La recibo ya, modifiquen los siguientes datos erróneos
- No deseo recibir publicidad

Enviar a: GRUPO SADA. Revista CUK  
 Dirección de Marketing:  
 Ronda de Poniente, 9 - 28760 Tres Cantos (Madrid)

Los datos del presente boletín serán incorporados a un fichero de Grupo SADA., S.A. Sociedad Unipersonal, siendo los destinatarios de los mismos los empleados de esta sociedad. La finalidad de la recogida de sus datos es remitirle la publicación "CUK", así como el envío de publicidad, salvo que rellene la casilla indicando lo contrario. Con el envío del boletín de suscripción, presta su consentimiento para que Grupo SADA p.a., S.A. trate sus datos con las finalidades mencionadas. Es obligatoria la cumplimentación de todas las casillas marcadas con un asterisco y la negativa a suministrar dicha información impedirá que se le pueda remitir la suscripción que solicita. Si desea acceder, modificar, cancelar u oponerse al tratamiento de sus datos, comuníquelo por carta certificada a Grupo SADA p.a., S.A., Sociedad Unipersonal, Dpto. de Marketing, Ronda de Poniente, 9, - 28760 Tres Cantos (Madrid).



# FÁBRICACIÓN DE NAVES INDUSTRIALES Y GANADERAS. BARCELOS (PORTUGAL)

Infórmese en: Email: [celsoperfil3000@gmail.com](mailto:celsoperfil3000@gmail.com)

Teléfono: 629 86 86 37





# EL POLLO CERTIFICADO MÁS SABROSO

¿Aún no lo has probado?



## CARACTERÍSTICAS DE CUK



Periodo de crianza  
mínimo de 56 días



Sistema de crianza  
certificado



Alimentación 50%  
mínimo de maíz

[www.pollocuk.com](http://www.pollocuk.com)

