

mayo 2012 nº 16

muncesfac

La Revista de Nutrición Animal

Fernando Burgaz

“En el marco de la nueva PAC, la posición española será en todo momento clara y contundente”

La importancia de la industria de harinas y aceites de pescado

Memoria de actividades Cesfac 2011



Aportamos valor a la producción avícola

- **VITAMINAS**
ROVIMIX®
STAY-C®
Hy-D®
OVN®
- **CAROTENOIDES**
ROXAPHYLL®
- **ENZIMAS**
RONOZYME®
ROXAZYME®
- **EUBIOTICOS**
CYLACTIN®
CRINA® Poultry
- **MICROMINERALES**
VEVOMIN®
MICROGRAN®
- **PREMEZCLAS**
ROVIMIX®
OVN®
MaxiChick™

DSM Nutritional Products ofrece una amplia gama de productos de alta calidad, así como soluciones innovadoras para la producción avícola. De este modo, colaboramos con nuestros clientes para satisfacer las crecientes expectativas de los consumidores.

Los negocios de nuestros clientes nunca se detienen y nosotros tampoco. Trabajando con nuestros clientes nos anticipamos a sus necesidades, buscando nuevas oportunidades.

DSM Nutritional Products Iberia SA
C/ Honduras - P. 26A - 28806 Alcalá de Henares - Madrid
Nutricion-animal.madrid@dsm.com

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS



Edita
CESFAC
C/ Diego de León, 54-esc B, 5º D
28006 Madrid
Telf: 91 563 3413
e-mail: cesfac@cesfac.es
www.cesfac.es
© iStockphoto

Consejo editorial
Director editorial
Jorge de Saja

Asesores
Inés Alonso
Virginia Fernández
Ana Hurtado
Silvia Martín

Diseño y publicidad
Atelier Gráfica Visual, S.L.
Marqués de Figueroa, 4 bajo
15007 A Coruña
Tel. 881 896 542
editorial@ateliergrafic.com
www.ateliergrafic.com

Imprime:
Alva Gráfica S.L.

Depósito legal:
C 1928-2008

Somos menos... ¿somos mejores?

Siempre hemos sabido que en España hay capacidad instalada de fabricación muy por encima de las necesidades de la ganadería a la que servimos, y que además, el número de productores de pienso registrados es muy superior al de los países de nuestro entorno (por ejemplo, tenemos casi el triple de los fabricantes existentes en Francia, con un territorio y unas necesidades ganaderas similares). La producción total de pienso, en cambio, no aumenta, sino que se reduce, con la lógica repercusión en la rentabilidad de nuestro negocio.

Pese a ello, la reducción del número de operadores en el mercado estos últimos años ha sido casi testimonial, y ello por las características particulares de nuestro sistema de producción, al menos hasta el 2011, primer año en el que la reducción del número de operadores ha sido relativamente significativa (de 917 a 854, tal y como se recoge en las estadísticas 2011 de CESFAC que se presentarán en público en nuestra Asamblea General al mismo tiempo que esta editorial); todo indica que esa tendencia de reducción seguirá o incluso aumentará en el 2012.

Al margen de las historias individuales de aquellos proyectos que no han "sobrevivido" -entre los que hay situaciones justas e injustas- las dudas que se nos plantean son, por un lado, cuánto tiempo podremos como industria seguir manteniendo un número de operadores tan desproporcionado en relación con los países con los que competimos y, por otro, reflexionar si el hecho de ser menos en el mercado no está ayudando a ser algo más eficientes como industria.

en portada	4-7
Fernando Burgaz	
sectores	8-10
La industria de harinas y aceites de pescado	
materias primas	12-13
Las materias primas de piensos en acuicultura	
actualidad	14-15
Nueva etapa de la Comisión de Innovación	
Misión comercial canadiense	
mercado	16-17
Las proteínas en el 2012	
reportaje	18-20
Concesión del Proyecto Europeo Algadisk	
c. técnico	21-29
Revalorización de los SANDACH	
interal	34-35
Campaña de información y promoción	
reportaje	38-40
Marca de Garantía alimentación animal certificada	
memoria	41-47
Memoria de actividades CESFAC 2011	
cursos	48-49



Fernando Burgaz

Dir. Gral. de la Industria
Alimentaria del MAGRAMA



Fernando Burgaz

Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

“Un ámbito en el que estamos trabajando muy activamente es en la integración de las cooperativas, impulsando un cooperativismo más fuerte y unido”

¿Cuáles son sus principales retos al frente de la Dirección General de Industria Alimentaria?

La Dirección General y la industria agroalimentaria española tiene ante sí grandes y apasionantes retos. De ellos, me atrevería a destacar la futura Ley de la Cadena Alimentaria, mediante la que pretendemos mejorar la vertebración y el funcionamiento de la cadena alimentaria, para aumentar la eficacia y competitividad del sector agroalimentario, así como conseguir un mayor equilibrio en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores de la cadena de valor. Otros temas en los que estamos trabajando son el aumento de la competitividad de nuestras industrias cooperativas, y la internacionalización del sector agroalimentario en su conjunto, ampliando mercados, con la finalidad de reforzar el papel preponderante de nuestra industria agroalimentaria en las exportaciones españolas.

¿Qué fortalezas y debilidades destaca del sector agroalimentario español?

Entre las debilidades de nuestro sector agroalimentario podemos destacar una excesiva atomización empresarial (el 99% de nuestras 30.000 industrias alimentarias son pymes); la existencia de un gran desequilibrio en las relaciones comerciales, ya que en la distribución existe una gran concentración empresarial, hecho que no ocurre por el lado de la oferta; una productividad por debajo de la UE; la baja inversión en I+D+i y la poca integración horizontal y vertical. Como fortalezas, cabe mencionar el importante carácter estratégico del sector, considerado como generador de empleo y motor económico, la generación de sinergias con otros sectores económicos (como la gastronomía, el turismo, la cultura, la tecnología, etc.), su carácter dinamizador en el medio rural, su vocación exportadora, la calidad de sus productos, su apuesta por la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la responsabilidad medioambiental.

“Debo destacar el gran esfuerzo que están realizando todos los eslabones de la cadena alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria”

¿Y en qué ámbitos podría mejorarse?

Un ámbito en el que podría mejorarse y en el que estamos trabajando muy activamente es en la integración de las cooperativas, impulsando un cooperativismo más fuerte y unido, así como mejorando la estructura de la cadena alimentaria y la internacionalización del sector.

¿Cuál es la situación de los productos agroalimentarios españoles en el contexto mundial?

La industria agroalimentaria española destaca por su alto dinamismo en la comercialización en el exterior, exportando más de 15.000 millones de euros, lo que supone un saldo positivo de 266 millones de euros, contribuyendo a estabilizar el saldo de la balanza comercial española. En cuanto a la inversión exterior de la industria agroalimentaria, ésta supone el 10% del total de la inversión del conjunto de nuestra economía. La apuesta del Gobierno pasa por incrementar la internacionalización de nuestra industria y apoyar los procesos de comercialización exterior de las empresas, a través de los diferentes mecanismos disponibles. La apuesta por una mayor coordinación entre todos los actores, administraciones y empresas es la clave para impulsar un sector agroalimentario más internacionalizado.

¿Qué proyectos tiene previsto realizar el MAGRAMA este ejercicio para potenciar la competitividad de los productos alimentarios españoles en el exterior?

El Gobierno se ha comprometido a poner en marcha y apoyar medidas para fomentar la internacionalización del sector agroalimentario español. Para conseguir que las empresas agroalimentarias mejoren su presencia en los mercados tradicionales y accedan a nuevos mercados, el MAGRAMA trabaja conjuntamente con otros Departamentos, Administraciones e Instituciones implicadas, en el desarrollo de planes y programas específicos destinados a reforzar la imagen y la confianza de los mercados internacionales en los productos españoles. Se pretende incidir en las condiciones y capacidad de las empresas, ampliar el conocimiento de los profesionales en relación con los mercados y mejorar los canales de información dirigidos al sector, así como fomentar las actividades de promoción que resulten más idóneas en cada caso. Como primer paso se está realizando una evaluación y análisis de las necesidades y expectativas de las empresas agroalimentarias españolas de cara a su internacionalización.

¿Y en el ámbito de la alimentación animal?

Por supuesto, las empresas de alimentación animal no son ajenas a este planteamiento y podrán contribuir a este análisis e integrarse en la estrategia que desarrolle el Departamento.

“En el marco de la nueva PAC, la posición española será en todo momento clara y contundente”



¿Cómo valora los esfuerzos realizados por el sector de la alimentación animal para garantizar la seguridad alimentaria?

Como Director General de Industria Alimentaria debo destacar el gran esfuerzo, en todas sus vertientes, que están realizando todos los eslabones de la cadena alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria, que en el marco de la Unión Europea, es sin duda, de las más exigentes del mundo. La Unión Europea posee, en el apartado de la alimentación animal, el Reglamento 854/2004 de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, el Reglamento 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, y el Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, que proporcionan al consumidor final una gran seguridad y confianza en los alimentos comercializados en la Unión Europea, y una parte importante del esfuerzo para lograr esa seguridad es realizado por el sector de la alimentación animal.

Hace tiempo que Cesfac puso en marcha un sello de calidad, la Marca de Garantía Alimentación Animal Certificada, para profesionalizar el sector, ¿cómo percibe esta apuesta realizada por la Confederación y otras iniciativas de este tipo?

Cualquier apuesta por tratar de incrementar los estándares de calidad siempre ha sido y será bien vista por este Ministerio, ya sea en los productos finales destinados al consumidor o en los propios medios de producción. Iniciativas de este tipo son necesarias, y destaco especialmente el hecho de que partan del propio sector y que fijen sus objetivos en lo que realmente el sector necesita, ya sea apostando por una marca de garantía como la de la Confederación o por cualquier otra figura que persiga una diferenciación en el producto final.

¿Qué posición debería defender España en el marco de la nueva PAC para garantizar la rentabilidad de las producciones agrícolas y ganaderas españolas?

Es obvio que las propuestas de la nueva Política Agraria Común han nacido con el objetivo de cumplir los criterios ya presentados en la Comunicación de la Comisión; entre otros, la seguridad de abastecimiento de alimentos y la calidad de los mismos, respondiendo a las demandas de los consumidores,

asegurando el mantenimiento del nivel de vida de los productores y de las zonas rurales, así como el medio ambiente y la lucha contra el cambio climático. Esta reforma se aborda, además, en el contexto de un nuevo período presupuestario y en el marco de la integración de la PAC dentro de la Estrategia Comunitaria 2020.

Habrà que estar alerta a las señales de mercado, pues a partir de ahora y de manera más notoria, será la demanda quien oriente la producción. No podemos vaticinar cómo van a evolucionar los mercados agrarios, aunque sabemos que la producción, demanda y precios de las oleaginosas, paralelamente ligados al sector de los cereales, se encuentran ante una demanda creciente en la fabricación de piensos. Y la volatilidad de los precios de estos sectores, condicionada por factores ajenos (precios del petróleo, costes de transporte, fletes, fluctuación dólar/euro, presión de los inversores financieros en los mercados, restricciones comerciales de países productores, incremento espectacular de la demanda en países emergentes como China, etc.), ha influido en estos sectores en las últimas campañas y con más evidencia en el contexto de crisis económica actual. En este sentido, la posición española será en todo momento clara y contundente, estableciendo como retos la integración en el diseño de la futura PAC de las particularidades de nuestras producciones agrícolas y ganaderas, asegurando la viabilidad y sostenibilidad de las mismas. Todo ello se deberá conjugar con unos mecanismos de gestión de mercado fuertes.

¿Cree que el futuro del sector agroalimentario y también de la alimentación animal pasa por la investigación?

La investigación, y posterior desarrollo y transferencia son los motores del mundo globalizado en el que nos encontramos inmersos, y de forma particular de la industria agroalimentaria.

“Una industria sólo tiene futuro si es competitiva, y esto se logra desarrollando nuevos productos, tecnologías, presentaciones, etc.”

Una industria sólo tiene futuro si es competitiva, y esto se logra desarrollando nuevos productos, tecnologías, presentaciones, etc. Sí, ciertamente, el futuro pasa por la investigación en todos sus ámbitos.

En la celebración del Salón Internacional Alimentaria 2012, ¿se ha cerrado algún acuerdo benéfico para el sector agroalimentario?

Alimentaria 2012 es un extraordinario escaparate de la Alimentación y nos ha proporcionado la ocasión de tomarle el pulso al sector a través de la intensa actividad que se desarrolla durante el mismo y en el que el Departamento tiene una importante presencia. Si bien es pronto para conocer los resultados, esperamos que se hayan cerrado acuerdos comerciales interesantes para las empresas que han participado en los intensos encuentros empresariales

celebrados. En nuestro pabellón institucional se han desarrollado, con notable participación, actividades organizadas conjuntamente con el ICEX y dirigidas a las empresas interesadas por los mercados exteriores. Asimismo, hemos tenido ocasión de reunirnos con representantes de la empresa china COFCO, el mayor importador y exportador de alimentos de China y la empresa china que compra más productos españoles, concretamente, vino, aceite de oliva y productos del cerdo. Los representantes de COFCO expusieron su deseo de incrementar sus compras en productos españoles, especialmente, en aceite de oliva y extender este comercio a productos como vinos, conservas, pastas, lácteos, etc. También hemos aprovechado la ocasión de entrevistarnos con nuestros colegas franceses, para establecer unas bases generales de colaboración entre los Departamentos ministeriales de los dos países en materia de industria alimentaria y alimentación.

Higiene
Insecticidas - Raticidas - Higiene de los perímetros
Detergentes agroalimentarios e industriales
Higiene del ordeño
Desinfectantes

Tratamientos de agua
Desinfección - Potabilización del agua
Acidificación del agua - Dosificación

Nutrición Animal
Suplementos nutricionales:
Líquidos y sólidos
Complementos vitamínicos
Complementos minerales

Sistemas de Nebulización
Tratamientos contra las moscas
Disminución del stress del ganado
Ahorro de tiempo y confortabilidad en la explotación
Método y aplicación natural

Una solución completa y adaptada a su explotación

GLOBAL SOLUTION **CHAUVEAU** **CTH**

HAZ 30 años 2012

www.cth.fr **www.chauveau.com**

CTH 125 avenue Château Fleury - 26100 Romans sur Isère - Tél : 02 41 75 20 80 - Fax : 04 75 71 27 59 - E-mail : info@cth.fr
CHAUVEAU 181 avenue des 3 Provinces - 49300 Cholet - Tél : 04 75 70 71 72 - Fax : 02 41 56 87 16

La importancia de la

La dosificación adecuada de la harina y aceite de pescado en los piensos para animales de cría permite atender al 100% de sus necesidades nutricionales de proteínas, grasa, fósforo, calcio, vitaminas A y D, así como la del grupo B, en forma fácilmente digerible.

Las empresas de harinas y aceites de pescado se hallan englobadas en el "cluster" de la industria conservera y transformadora de productos del mar, que procesan 200.000 toneladas de "subproductos-material de categoría III", para producir 45.000 TM de harina y 11.000 TM de aceite con un valor asociado de 14 millones de euros.



industria de harinas y aceites de pescado



Esta industria fomenta la sostenibilidad del recurso, al aprovechar y valorizar todos los subproductos derivados de los procesos de fabricación de la industria transformadora y conservera de productos del mar. De esta manera se cierra el ciclo productivo, y se posibilita una gestión medioambiental, de carácter colectivo e integrado, que constituye una solución ecológica, eficaz y rentable para el tratamiento de dichos subproductos. Su dimensión debe valorarse por los ingresos que genera y los costes.

La harina y aceite de pescado es un producto utilizado en la producción de piensos para animales, que se emplea para alimentar cerdos, aves de corral, animales que no hayan sido destetados y piscicultura; deriva principalmente del procesado de productos de la pesca y la acuicultura que, por motivos básicamente comerciales, se separan de la cadena con destino a la alimentación humana, siendo tipificado como material de tipo 3 para esta forma de valorización. Para crear una tonelada de aceite y harina de pescado son necesarias unas 5-6 toneladas de subproductos de pescado.

La industria de elaboración de aceites y harinas de pescado inició su actividad en los años 30, como complemento de la actividad transformadora, en ese momento, de elaboración de conservas de pescado. La Asociación Nacional de Fabricantes de Harinas y Aceites de Pescado (ANFAPHES) representa a la totalidad de la industria española de aceites y harinas de pescado, siendo una asociación que está integrada en ANFACO (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos).

En cuanto al peso que tiene Galicia en la industria española de harinas de pescado, podemos observarlo en función del siguiente cuadro, que detalla magnitudes correspondientes al 2011:

	Galicia	España	% Galicia/España
Nº de empresas operativas	4	8	50%
Toneladas de subproductos procesados	150.000	200.000	77,5%
TM harina de pescado (R.M. 22 %)	35.000	45.000	77,77%
		Valor 60 M€	
Toneladas aceites de pescado (R.M. 4,85 %)	8.000	11.000	72,73%
		Valor 14 M€	
Nº de puestos de trabajo	150	200	49,60%

Podemos comprobar, por tanto, como Galicia concentra casi el 78% de la producción nacional de harinas de pescado, que alcanzan una producción total de 45.000 toneladas y un valor añadido de 60 millo-

nes de euros. En lo relativo al aceite de pescado, hay además dos fábricas dedicadas a su transformación y comercialización de aceite de pescado procedente tanto de empresas españolas como de importaciones, que, en total en el 2011 sumaron 14.000 TM, por valor de 14 millones de euros.

Tanto la harina como el aceite de pescado incrementan de manera importante el valor de la materia prima de la que proceden, siendo verdaderas plantas procesadoras y valorizadoras de productos de Categoría 3, lo que anteriormente se denominaba de "bajo riesgo". Además, el producto generado tiene un importante valor intrínseco tanto desde un punto de vista nutricional y animal, como para otras aplicaciones, sobre la base del efecto beneficioso en la tasa de crecimiento y la prevención de enfermedades.

Para crear una tonelada de aceite y harina de pescado son necesarias unas 5-6 toneladas de subproductos de pescado

La harina de pescado, de forma natural, contiene entre el 62 y el 66% de proteínas, más grasas digeribles, y el rendimiento energético de la harina de pescado es significativamente superior que en el caso de otros piensos. La dosificación adecuada de la harina y aceite de pescado en los piensos para animales de cría permite atender el 100% de sus necesidades nutricionales de fósforo, calcio, grasas, vitaminas A y D, así como la del grupo B, en forma fácilmente digerible.

En una caracterización general del volumen y procedencia de los subproductos que emplean las industrias de AHP tenemos:

- Industria conservera 70 %
- Pesca industrial < 20 %
- Otras industrias de transformación < 10 %
- Lonjas < 5 %

Que en su práctica totalidad son valorizados a través de la alternativa que supone su transformación en aceite y harina de pescado. Por tanto, destacamos que se trata pues de una industria que presta un imprescindible servicio, de carácter ecológico, al cluster gallego de la transformación de productos del mar, cuya importancia socio-económica es incuestionable. Su dimensión debe valorarse por los ingresos que genera y los costes que evita.

Galicia concentra casi el 78% de la producción nacional de harinas de pescado, que alcanza un total de 45.000 toneladas y un valor añadido de 60 millones de euros

En resumidas cuentas, en el caso de que se paralizase el funcionamiento de la industria de harinas y aceites de pescado se generaría el colapso del sector transformador de productos del mar, poniéndose en peligro la cifra de empleo directo e indirecto que genera en importantes zonas de nuestro litoral.

Situación y retos

Las empresas de harinas y aceites de pescado se hallan englobadas en el "cluster" de la industria conservera y transformadora de productos del mar, prestandole un importante servicio al mismo.



La relación entre la industria conservera de pescados y mariscos y la industria de harinas y aceites de pescado es especialmente relevante, dado que la industria española de harinas y aceites de pescado presenta la peculiaridad de que únicamente elabora su producto final sobre la base de los subproductos de la industria conservera y otras industrias transformadoras de productos del mar, no recurriendo a la pesca industrial para abastecerse de materia prima. De esta manera se cierra el ciclo productivo, y se posibilita una gestión medioambiental, de carácter colectivo e integrado, que constituye una solución ecológica, eficaz y rentable para el tratamiento de dichos subproductos.

Impacto de la normativa de seguridad alimentaria

El nuevo enfoque legislativo se basa en una serie de principios como la responsabilidad de los operadores, la flexibilidad al aplicar los principios y requisitos de seguridad alimentaria. Entre ellos, destacamos el principio de precaución, el cual faculta a la autoridad competente a tomar decisiones en aras de la protección de la salud pública. Fruto de ese enfoque han sido las disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles recogidas en el reglamento CE N° 999/2001, que conlleva la prohibición de destinar harina de pescado a la alimentación de rumiantes, aún cuando ésta sea un producto absolutamente libre de ese riesgo.

Se trata de una industria que presta un imprescindible servicio, de carácter ecológico, al cluster gallego de la transformación de productos del mar

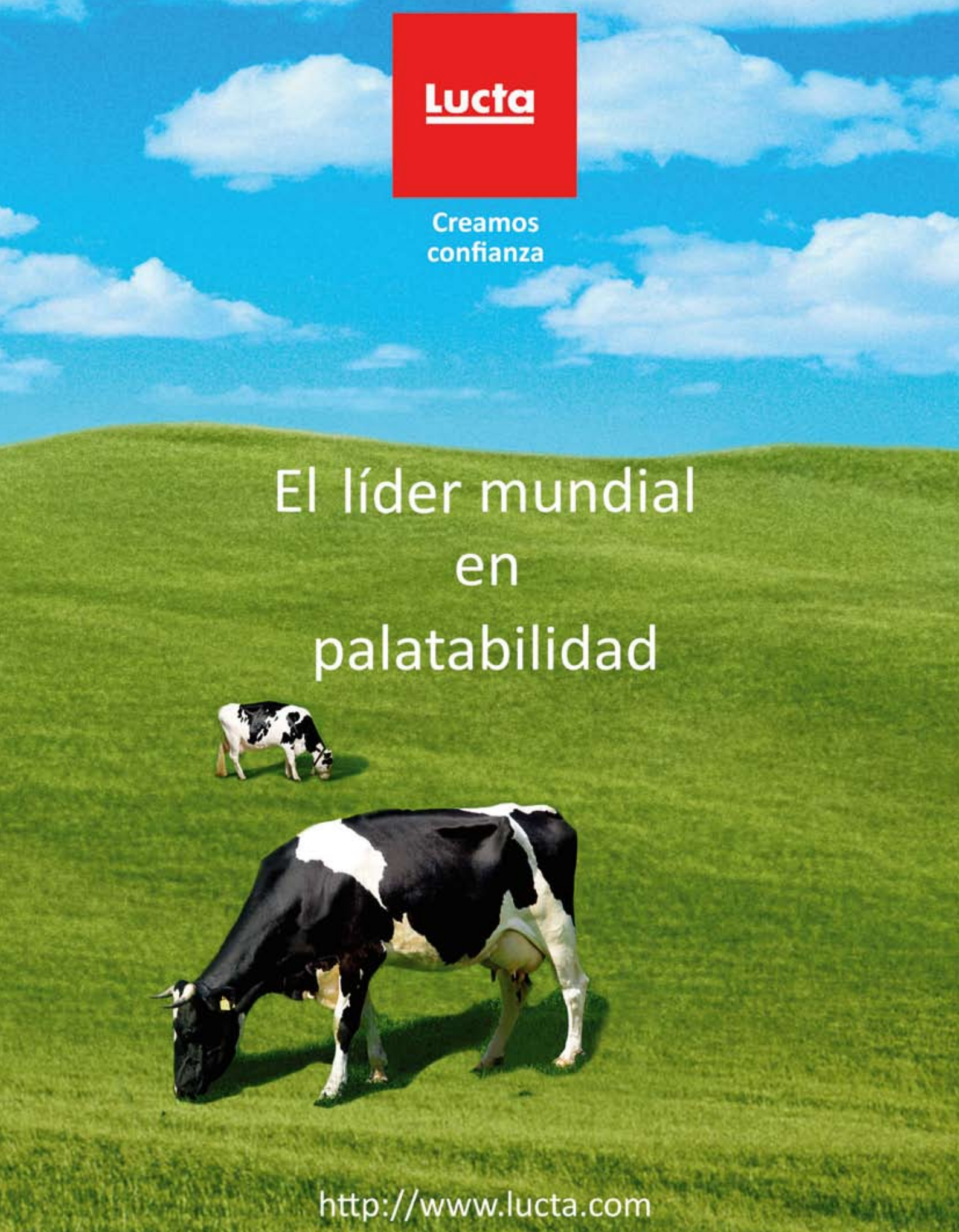
El sector ha culminado el esfuerzo de adaptación lógico y normal, que se acompaña del estricto control por la Autoridad competente, que inspecciona y supervisa la actividad con toma de muestras para el control de conformidad. En el ámbito de esa inspección se verifica la adecuación dentro del APPCC, del plan analítico del operador por el que garantiza el cumplimiento de los reglamentos y demás legislación complementaria aplicable al control de riesgos derivados de la exposición a agentes bióticos y abióticos.

Texto: **Asociación Nacional de Fabricantes de Harinas y Aceites de Pescado (ANFAPHES)**



Lucta

Creamos
confianza



El líder mundial
en
palatabilidad

<http://www.lucta.com>

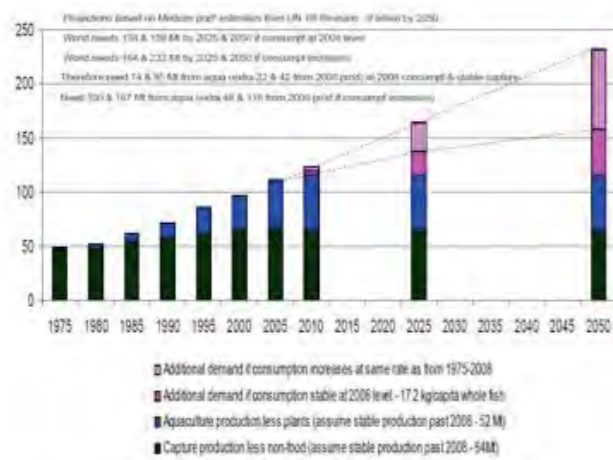
Materias primas para los piensos de uso en acuicultura



Alvaro Ortiz
Nutricionista
Skretting Spain

Tradicionalmente, la harina y el aceite de pescado han sido unas de las materias primas dominantes en el diseño y formulación de dietas para peces. El crecimiento de la acuicultura mundial ha supuesto un tremendo incremento en la demanda de este tipo de materias primas.

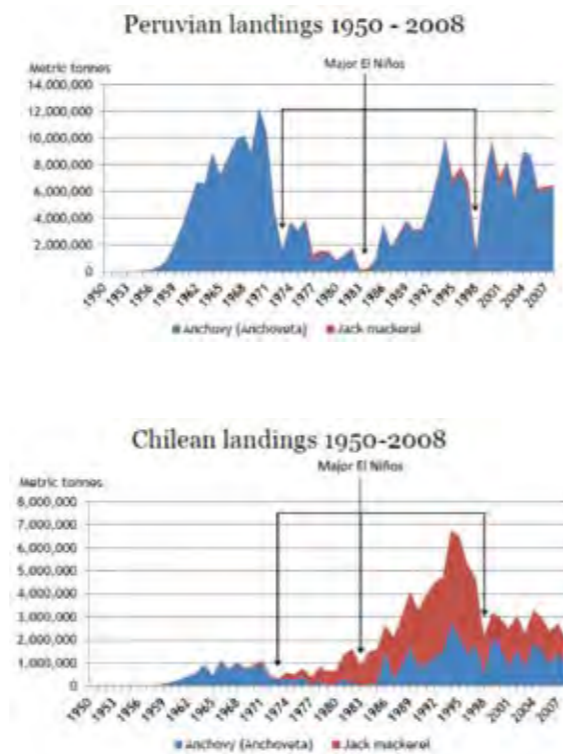
Figura 1: Historical and estimated global seafood demand MMT (Allen 2008)



La harina de pescado es una materia prima de excelente valor nutricional

La producción de harina de pescado, aparte de estar sometida a la estacionalidad, también está sujeta a ciclos interanuales en los que las variaciones del clima tienen mucho o todo que decir. Como se puede apreciar en la Fig. 2, las capturas de anchoa se desploman cuando tenemos un evento de "El Niño", traduciéndose en un desabastecimiento de harinas y aceites de pescado en el mercado y una escalada en los precios.

Figura 2: Peruvian and Chilean landings (FAO Fishstat 2009)

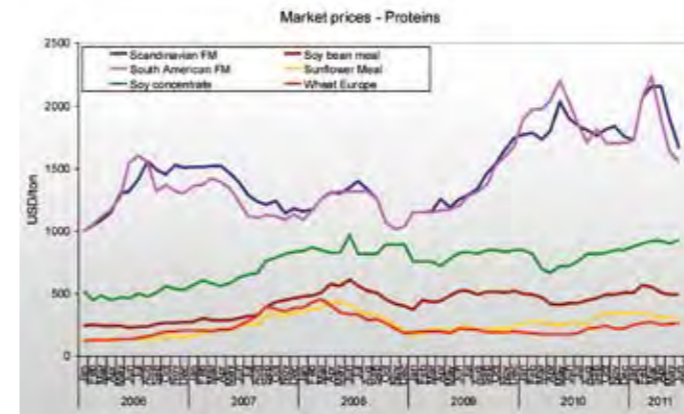


Por otro lado, el potencial de explotación de estos recursos es limitado, y por lo tanto no es capaz de soportar un crecimiento de la demanda como el que muestran las previsiones; entramos en el terreno de la sostenibilidad, la industria debe demostrar su compromiso en este sentido. Es necesaria una gestión responsable y racional de este recurso natural.

Como se puede ver en la Figura 3, la evolución de los precios para este tipo de materias primas es de una marcada volatilidad. Todos estos vaivenes en el mercado hacen el escenario extraor-

dinariamente inestable, donde decisiones de abastecimiento erróneas suponen pérdidas enormes, tanto para los fabricantes como para los piscicultores.

Figura 3: Holtermann, Mayo 2011



En consecuencia, el objetivo es poder utilizar la mayor variedad posible de materias primas alternativas, sin comprometer el rendimiento de los animales. De esta manera, sería posible reducir el impacto del aumento de precio de las materias primas de origen marino así como reducir su uso, contribuyendo a la sostenibilidad de los recursos de producción.

Características de la harina de pescado

Pero... ¿por qué es tan difícil sustituir la harina de pescado? La harina de pescado es una materia prima de excelente valor nutricional. Tiene un alto contenido en proteína (entre 65-70%), y presenta un perfil de aminoácidos ideal. Es un ingrediente con un contenido en grasa relativamente alto (alrededor del 9%), lo que lo hace muy interesante para su inclusión en dietas con una alta concentración energética. Contiene fuentes de minerales esenciales, sobre todo de fósforo. Es de una excelente palatabilidad, no contiene prácticamente factores antinutricionales y además es una fuente de micronutrientes como vitaminas, fosfolípidos, etc.

Poder llegar a sustituir estas materias primas marinas, nos exige conocer con precisión cuáles son las necesidades de los distintos nutrientes para la especie que queramos formular, así como cuáles son las características nutricionales de las materias primas alternativas.

En el pasado, cuando la harina de pescado representaba el 50% del contenido de los piensos para acuicultura, no comprendíamos totalmente cuáles eran las necesidades nutricionales de los peces, debido a que la harina de pescado las cubría todas. De esta manera nos era suficiente cubrir las necesidades en macronutrientes: proteína,

carbohidratos y grasas, que son los bloques de construcción básicos, sin preocuparnos de los micronutrientes que cubren requisitos de tipo funcional.

El problema es que la ausencia de uno sólo de los nutrientes necesarios puede paralizar el desarrollo bloqueando rutas metabólicas esenciales. De esta manera, nuestro alimento formulado funciona como una cadena en la que la fuerza de resistencia viene determinada por el eslabón más débil.

Paralelamente, es necesario caracterizar las materias primas alternativas a utilizar. Conocer su composición proximal es información necesaria pero no suficiente. En la formulación moderna no se utilizan nutrientes brutos, sino digestibles que son en realidad los que el animal puede asimilar. Es ampliamente conocido que la digestibilidad y disponibilidad de los nutrientes de las distintas materias primas no es la misma para todas ellas. Así por ejemplo, el valor de la proteína digestible puede variar de alrededor un 40% para una harina de sangre de baja calidad, hasta un 90% para una harina de pescado.

Es posible obtener una mayor flexibilidad en la formulación y reducir los niveles de harina de pescado, sin afectar los rendimientos productivos de los animales

En Skretting, en colaboración con centros de investigación, se han realizado ensayos para comprobar el efecto de la sustitución de la harina de pescado por materias primas vegetales alternativas, con la finalidad de determinar los nutrientes necesarios para mantener el estatus metabólico de los animales de forma similar al que muestran los animales alimentados con dietas con un alto contenido en harina de pescado. Todo este conocimiento se engloba en el concepto de las dietas Microbalance©.

Conclusión

Es posible obtener una mayor flexibilidad en la formulación y reducir los niveles de harina de pescado, sin afectar los rendimientos productivos de los animales. Se muestra como un hecho patente que el origen de cada nutriente no es un aspecto crucial, lo que sí es fundamental es que éstos estén presentes en las cantidades correctas para poder ser utilizados por los peces.

Esto se realiza con la utilización de materias primas caracterizadas y de calidad, la utilización de los macro y micro nutrientes adecuados para cada especie y la evolución a una formulación basada en nutrientes digestibles, valiéndose del conocimiento de la digestibilidad de los mismos en los distintos ingredientes y especies.

Nueva etapa de la Comisión de Innovación de Cefac

El pasado 15 de marzo se celebró la primera reunión de la Comisión de Innovación de Cefac en esta nueva etapa, que se caracteriza por su espíritu renovado y sus nuevos integrantes. El objetivo radica en contribuir a aumentar el conocimiento disponible, sobre todo en nuevas materias primas y subproductos de uso potencial en alimentación animal, y transferirlo al sector.

El Presidente de Cefac, Joaquín Unzué, dio la bienvenida a los integrantes de este grupo de trabajo, presidido por la Doctora Paloma García Rebollar, profesora e investigadora de prestigio en el Departamento de Producción Animal de la Universidad Politécnica de Madrid. Joaquín Unzué destacó la importancia de la labor de esta Comisión -que considera estratégica- y que está formada por expertos en investigación de empresas líderes del sector, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), así como técnicos de varias asociaciones regionales que integran la Confederación.



Durante la reunión se presentaron los proyectos que actualmente está desarrollando Cefac, como el Mycohunt (desarrollo de un kit rápido de detección de micotoxinas en trigo) y el proyecto Algadisk (creación de un bio-reactor para la producción de biomasa de microalgas). Además, se presentaron los resultados del proyecto "Valoración de los componentes de interés para la nutrición animal de la flor de lúpulo", que también ha liderado la Confederación.

Conclusiones de la Comisión de Materias Primas

En cuanto al trigo y al maíz, continúa habiendo cosecha vieja nacional de trigo, pero la referencia de precio viene marcada por el puerto, que lo hace más competitivo contra la cebada. La Comisión de Materias Primas explica que el balance mundial de trigo muestra unas producciones mundiales récord, acompañadas de grandes stocks y cómodos ratios stock-demanda, pero esto no se traduce en precios más bajos.

El balance mundial del maíz también es récord histórico, aunque en este caso no hay que obviar los tres años seguidos de producción inferior al consumo. Esta tensión de stock actual probablemente es la causa principal de que los precios de trigo no sean menores, aunque a medio y largo plazo las expectativas de precio de maíz son bajistas, dadas las muy buenas expectativas de producción mundial 2012/13. Tampoco se identifican motivos bajistas en la soja en los próximos meses. Desde la Comisión se señala que no cabe contar a corto plazo con medidas extraordinarias de gestión de mercados.



Los expertos en Materias Primas de Cefac se reunieron el pasado 10 de abril en Madrid para compartir información sobre la situación y las expectativas del mercado de materias primas. Entre sus conclusiones destaca que la cebada es un producto de mínima incorporación en fábrica por ofertarse a precios excesivos; también se estima que existe cosecha retenida que podría salir al mercado, dependiendo de las lluvias.

Misión comercial canadiense de cereales y productores de linaza

Cefac acogió el pasado 28 de marzo, en su sede, la reunión con los delegados de una misión comercial, liderada por el Departamento de Agricultura y Agroalimentación de Canadá, a distintos países de la Unión Europea. A este encuentro asistieron representantes del Consejo Canadiense de la Linaza y del Consejo Canadiense de Cereales, así como la Asociación de Productores de linaza de Manitoba.

Durante la reunión presentaron las características nutricionales de sus productos con potencial de comercialización en el sector de la alimentación animal. Además, se trató la problemática de la presencia adventicia de eventos OGM no autorizados en la Unión Europea en las semillas de linaza canadienses, y expusieron el programa de gestión de las explotaciones, así como su visión acerca de las opciones y enfoques de la política LLP (low level presence) de la Unión Europea.



Reunión entre el Consejo de Dirección de FIAB y Miguel Arias Cañete

El Consejo de Dirección de FIAB, del que forma parte el Presidente de Cefac, Joaquín Unzué, se reunió el pasado 15 de marzo con el Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete. En el encuentro se abordaron algunos de los temas más relevantes para la industria de alimentación y bebidas. Así, la FIAB consultó al Ministro el estado del proyecto de Ley para el equilibrio de la cadena agroalimentaria, insistiendo en la necesidad de un sistema regulado por un marco legislativo que garantice la transparencia, y el control y prohibición de las prácticas que desvirtúan su buen funcionamiento.

En el apartado de Medio Ambiente, el Ministro afirmó que coincidía con las preocupaciones expresadas por el sector en relación a la ley de residuos. Además, se destacó el papel relevante que el I+d+i tiene para la industria de alimentación y bebidas; una muestra es la Plataforma Food for Life-Spain, que sólo en los últimos tres años ha impulsado proyectos por valor de 281 millones de euros.

En el encuentro también se trataron los principales temas y necesidades del sector en relación a la Política Agraria Común y la Política Pesquera Común para construir una posición conjunta de toda la cadena que transmitir a Bruselas, para conseguir dos documentos satisfactorios y beneficiosos para todo el sistema español.



Las proteínas en el 2012



Lola Herrera
 Editora del Informe de Mercado
 LH GLOBAL ROGAH GLOBAL, SL.

Si el 2011 se caracterizó por mercados erráticos y caros para los cereales, y una cierta calma en las proteínas, este año parece que va a ocurrir lo contrario, especialmente por lo que respecta al segundo semestre. La situación empezó a complicarse antes de que hubiera razones para ello, pues ya desde principios de enero los especuladores empezaron a actuar en el complejo de la soja comprando tanto habas como productos, y alcanzando, a día de hoy, una posición históricamente larga, como podemos observar en la Figura 1. Esto ha provocado una escalada de precios que se ha trasladado a los físicos, no sólo de la harina de soja, sino también de la harina de colza y de girasol, asimismo de todos los productos que de una manera u otra tienen proteína.

Decir que los precios de la harina de soja han subido 100 euros únicamente debido a las compras de los especuladores no sería exacto; ha ocurrido algo más: las cosechas de habas soja de Brasil y Argentina se han ido recortando desde enero hasta la actualidad, y a día de hoy vemos que la reducción que se ha producido en el Hemisferio Sur respecto a la producción del año pasado, ha sido, según el USDA, de alrededor de 20 millones de toneladas.

La previsión de siembra en Estados Unidos no ayuda a paliar lo perdido en el sur, pues con 74 millones de acres previstos, únicamente se mantendrán los stocks de Estados Unidos, pero no se mejorarán los stocks globales; aunque analizando estos y el ratio de consumo, la situación no es mucho peor que en años anteriores como podemos ver en la Figura 2. Hasta el 30 de junio, que el USDA ajustará el área de siembra, habrá que trabajar con estos números y no vemos que haya demasiado margen para el optimismo, pues con esta situación los especuladores no verán ninguna razón para liquidar posiciones, y por tanto difícilmente se producirá una rectificación significativa de los precios.

A los precios actuales, y de mantenerse así, la harina de colza será una proteína apreciada

Considerando que este año va a ser complejo, en el siguiente cuadro mostramos los factores alcistas y bajistas para el periodo junio/diciembre, con las variables que pueden incidir de una manera u otra en los precios.

Harina de colza

A los precios actuales de la harina de soja, y de mantenerse así, la harina de colza será una proteína apreciada, pero considerando que se produce en el norte de Europa y en el Mar Negro, y que en España apenas hay producción, el acceso a esta proteína será limitado. En la situación actual, la previsión es que la harina de colza se consuma masivamente en los países de origen, por tanto no parece probable que la oferta en los puertos españoles sea fluida, o al menos no será tan accesible como lo fue en el 2011. En cualquier caso, si el valor de la harina de colza cosecha nueva, en relación a la soja al precio de hoy, estuviera por debajo del 70%, sería rentable comprar esa proteína.

Harina de girasol

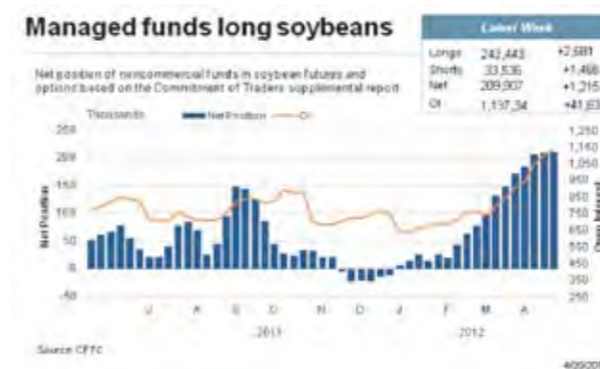
La cosecha de girasol parece que será normal en España, por lo que la oferta de harina será la usual de producción nacional. Su precio estará supeditado a los precios de las otras proteínas y se valorará más la de alta proteína que la integral. Por lo que respecta a los puertos, puede seguir llegando producción de alta proteína de Rusia y Ucrania, pues en estos países parece que prefieren molturar ellos y vender el aceite y los productos, en lugar de vender pipas, esto favorecerá que en los puertos del Mediterráneo haya oferta de este producto en los próximos meses.

HARINA DE SOJA	JUNIO/AGOSTO	SEPTIEMBRE/DICIEMBRE
Logística	-La oferta será de normal a baja en los puertos, pues con mercados tan erráticos será difícil que vengan barcos invendidos. La disminución de consumo tampoco ayuda a que haya mucha oferta.	-Dependerá de la evolución de las exportaciones tanto del Hemisferio Sur como del Norte, pero es poco probable que haya mercancía sobrante en los puertos.
Bases	-No serán baratas salvo que el consumo se desplome de súbito, los precios actuales podrían ser los bajos para este periodo, especialmente si el futuro pierde posiciones.	-Las bases serán altas, ya lo son ahora, pero hay que matizar que se solaparán tres cosechas; será importante cómo evolucione la demanda, y el inverso que hay hoy en el mercado
Futuros	-Los futuros están rompiendo todas las barreras pero podría estar sobreactuando, por lo que es muy vulnerable a cualquier noticia bajista. La rectificación no parece que pueda ser de más de 50 dólares	-Aquí pesará el cómo haya funcionado la cosecha en Estados Unidos, si se siembra más de lo previsto hoy, y el tiempo favorece unos buenos rendimientos, los futuros pueden ceder, pero para que haya cambios importantes los fondos tienen que liquidar los largos.
Precios en Euros	Alto 400/410 Bajo 350/360	370/380 330/340
Factores alcistas	-Al día de hoy parece que todos están sobre la mesa: posibilidad de mayor demanda en Estados Unidos debido al recorte de Brasil y Argentina ¿Qué más puede ocurrir?, que el tiempo no sea el adecuado para la siembra en USA.	-Que la cosecha USA no cumpla las expectativas -Que China compre más de lo previsto -Que lo fondos sigan apostando por la posición larga
Factores bajistas	-Los precios tan altos que se están viendo, hoy 411.8 dólares para la harina -Las posiciones de los especuladores en el complejo de la soja -Que se intuya mayor área de siembra -Que las exportaciones desde Estados Unidos y las ventas a la exportación no cumplan las expectativas -Que se observe un "parón" en el consumo -Factores externos relacionados con el precio del petróleo, del dólar y con el crecimiento económico -Que los cereales bajen de forma considerable	-Una buena cosecha en Estados Unidos -Si se confirma que el precio del maíz puede estar en los 5 dólares como anticipan algunos analistas -Factores externos relacionados con la economía -Las intenciones de siembra en el Hemisferio Sur -Que el consumo no cumpla las expectativas

Conclusión

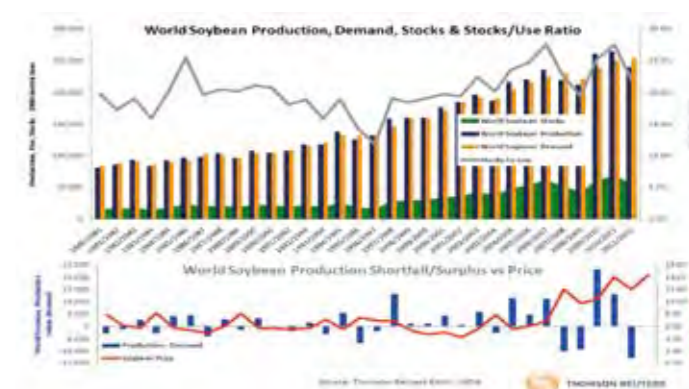
Los factores bajistas y alcistas son válidos para todas las proteínas y será la soja la que liderará el mercado, pero es importante decir que, si bien no está previsto que falte mercancía en los puertos (soja y girasol especialmente), no hay que olvidar que estamos en un mercado de vendedores y, hasta que esto no cambie, es bueno tener operaciones anticipadas garantizándose el suministro, para no tener la necesidad de actuar en momentos poco propicios, ya que dada la situación, las tensiones de precios van a continuar y el mercado va a seguir siendo volátil y errático.

Figura 1



La cosecha de girasol parece que será normal en España, por lo que la oferta de harina será la usual de producción nacional

Figura 2



Concesión del Proyecto



Europeo Algadisk

El consorcio de ALGADISK lo forman 12 socios de seis países, entre los que se encuentran Hungría, Eslovenia y Turquía

Biomasa de microalgas

Dentro de esta línea de trabajo CESFAC desarrolló durante 2008-2010 el Proyecto Singular Estratégico "Valorización de los componentes de la biomasa de microalgas para su utilización en alimentación animal". En colaboración con la Fundación FEDNA, se estudió la composición analítica de diferentes especies de microalgas. ALGADISK se promovió como una gran oportunidad para dar continuidad a esta línea de investigación y estudiar la viabilidad de producir biomasa de microalgas de manera económicamente eficiente y sostenible.



ALGADISK
CO₂ capture and biomass production



CESFAC recibió el pasado mes de diciembre la comunicación oficial por parte de la Comisión Europea de la concesión del Proyecto de investigación "ALGADISK" bajo el marco del Séptimo Programa Marco de la U.E., en el que CESFAC desempeñará el rol de Coordinador de proyecto y la Fundación CESFAC participará como socio. Participan además socios de seis países.

la alimentación animal o que, si ya se utilizan, se haga de una manera más eficiente nutricionalmente. El objetivo que promueve nuestra organización es aumentar la disponibilidad y facilitar el uso de materias primas y paliar así las limitaciones de acceso de la industria española.

Para cumplir esos fines, CESFAC lidera o participa en proyectos de investigación, difunde los resultados o, cuando es preciso, insta la modificación o actualización de normativas, catálogos legales, etc.

CESFAC coordina el Proyecto Europeo de investigación ALGADISK, perteneciente al Séptimo Programa Marco de la UE, en el que la Fundación CESFAC participa como socio

ALGADISK continúa la línea de investigación sobre la viabilidad de producir biomasa de microalgas de manera eficiente y sostenible económicamente

Una de las líneas estratégicas de CESFAC desde hace años es promover la creación de conocimiento sobre nuevas materias primas o coproductos que potencialmente puedan destinarse a la industria de



Importadores de materias primas para alimentación animal

Torta de palmiste
Semilla de algodón
Maíz

Pulpa de remolacha
Harina de colza 00
Habas forrajeras

El consorcio de ALGADISK lo forman 12 socios, entre los que se encuentran las universidades de Cranfield (Reino Unido) y Wageningen (Países Bajos) y diferentes pymes y asociaciones de pymes establecidas en Hungría, Eslovenia y Turquía. El proyecto tiene una duración de tres años, del 2012 al 2014.

Este importante proyecto tiene una duración de tres años, desde el 2012 al 2014

Reunión en enero

La primera reunión del proyecto se celebró en Budapest los días 26 y 27 de enero y contó con la presencia de todos los socios. Durante esta reunión se planificaron los trabajos a desarrollar durante los primeros seis meses de proyecto y se debatió sobre las especificaciones técnicas necesarias.

Cabe destacar que el hecho de ejercer por primera vez en un proyecto europeo el rol de Coordinador proporcionará una valiosa experiencia a CESFAC, que incrementará las posibilidades de participar en próximas convocatorias y líneas de financiación para seguir apostando por la innovación como factor clave para incrementar la competitividad de las empresas.

Más información en www.algadisk.eu

La primera reunión del proyecto se celebró en Budapest los días 26 y 27 de enero y contó con la presencia de todos los socios



Siglas	Nombre	País
CESFAC	CONFEDERACION ESPANOLA DE FABRICANTES DE ALIMENTOS COMPUESTOS PARA ANIMALES	España
EUBIA	EUROPEAN BIOMASS INDUSTRY ASSOCIATION	Bélgica
MFKK	MFKK INVENTION AND RESEARCH CENTER SERVICES CO. LTD.	Hungría
FC	FUNDACION CESFAC	España
OTEC	OLAJGEP-TEC IPARI KARBANTARTO, SZERELOES KIVITELEZO KFT	Hungría
BFC	BIOGAS FUEL CELL, SA	España
AlgEn	AlgEn, CENTER ZA ALGNE TEHNOLOGIJE, d.o.o.	Eslovenia
UTECH	UMWELT-TECHNIK CSOTISZTITO EPITO ES SZOLGALTATO KFT	Hungría
CAG	CAGLAR DOGAL URUNLER YENILENEBILIR ENERJI GUBRE GIDA VE TARIM ITHALAT IHRACAT SANAYI TICARET LIMITED SIRKETI	Turquía
CRAN	CRANFIELD UNIVERSITY	Reino Unido
WU	WAGENINGEN UNIVERSITEIT	Países Bajos
BAYBIO	BAY ZOLTAN ALKALMAZOTT KUTATASI KOZALAPITVANY	Hungría



c. técnico cesfac

Revalorización de los SANDACH en alimentación animal

Revalorización de los SANDACH en alimentación animal



Félix Lorenzo Martín Moro
Laboratorio Agrario Regional de
la Junta de Castilla y León



Desde 1960 hasta 2010 la población mundial se ha doblado, llegando a 6.892.319.000 habitantes, de los que 1.236.646.000 pertenecen a los llamados países más desarrollados, según las Estadísticas 2010 del Banco Mundial. Las mejoras de la sanidad y de las prácticas agrarias han posibilitado este crecimiento demográfico y se espera que en el año 2050 se alcancen los 9.300.000.000 de habitantes, según datos de la ONU. En lo concerniente a los 28 países de la UE, la población se situó en 2010 en 499.747.211 personas, de los que 47.190.493 corresponden a España, según EUROSTAT.

El sustento de la creciente población depende del aporte de alimentos procedentes de los propios países y de terceros. Los cereales y las proteaginosas son las fuentes alimenticias de origen vegetal que ocupan un lugar preeminente en los objetivos de la industria alimentaria. Sin embargo, la propia ganadería se convierte en un competidor por los recursos vegetales, tanto en cuanto la superficie agraria disponible es limitada en extensión, bien por factores de tipo climatológico, medioambiental o energético.

Por ello, no parece descabellado revalorizar determinados subproductos procedentes de la industria alimentaria como fuente de proteína para los animales productores de alimentos. Así, el Parlamento Europeo solicita a la Comisión replantearse el levantamiento de la prohibición del uso de proteínas animales transformadas (PAT) procedentes de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH).

SANDACH

Los subproductos animales se definen como los cuerpos enteros o partes de animales, o determinados productos de origen animal no destinados al consumo humano. Representan alrededor de 15 millones de toneladas de carne, de productos lácteos y de otros productos. Estos subproductos se desechan o se transforman de modo que puedan reutilizarse en una gran variedad de ámbitos, incluida la industria cosmética o farmacéutica, y para otros usos técnicos, según la normativa vigente (Reglamento (CE) N° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano).

El Parlamento Europeo solicita a la Comisión replantearse el levantamiento de la prohibición del uso de proteínas animales transformadas (PAT) procedentes de SANDACH

En función del riesgo que representen para la potencial transmisión de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) se clasifican en materiales específicos de riesgo de categoría 1, 2 y 3. El material de la categoría 3 incluye los siguientes subproductos animales:

- partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano pero que no se destinen a este fin por motivos comerciales;
- partes de animales sacrificados que hayan sido rechazadas por ser aptas para el consumo humano, pero que no presenten signo alguno de enfermedad transmisible;
- pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero y que, en una inspección ante mortem, sean declarados aptos para el consumo humano;
- sangre procedente de animales que no sean rumiantes, sacrificados en un matadero y que hayan sido declarados aptos para el consumo humano;
- subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano;
- antiguos alimentos de origen animal, que no sean residuos de cocina y que ya no están destinados al consumo humano;
- leche cruda de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible;
- peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado, así como subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabriquen productos a base de pescado destinados al consumo humano;
- cáscaras de huevo con fisuras procedentes de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible;
- sangre, pieles, pezuñas, plumas, lana, cuernos y pelo de animales sanos;
- residuos de cocina que no pertenezcan a la categoría 1.

La manipulación y el almacenamiento intermedios de material de la categoría 3 sólo se efectuarán en instalaciones intermedias apropiadas y debidamente autorizadas. Este material será recogido, transportado e identificado adecuadamente y puede eliminarse directamente como residuos mediante incineración en una planta autorizada para tal fin; utilizarse como materia prima en una fábrica de alimentos para animales; o transformarse para la obtención de biogás, compost o ensilados.

Las PAT y la fabricación de piensos compuestos para monogástricos

Los aminoácidos que forman parte de las proteínas de la dieta de los animales de granja suponen un gran coste para el sector ganadero. Como consecuencia de la crisis de las "vacas locas", las proteínas vegetales han acaparado la mayor parte del protagonismo en la formulación de los piensos compuestos. Esto, unido a la actual coyuntura socioeconómica, obliga a replantearse el uso gradual en la alimentación de los animales no rumiantes de las proteínas animales transformadas (PAT) y otras fuentes de proteína de origen animal que describiremos a continuación:

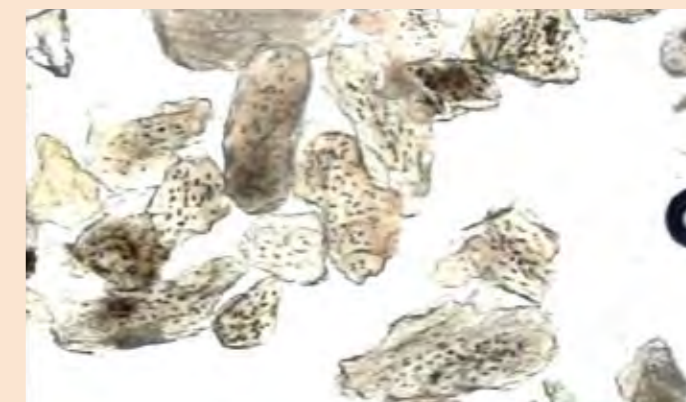
Harinas de carne

Se obtiene por calentamiento, molturación y desecación de animales terrestres de sangre caliente y subproductos de matadero, salas de despiece y supermercados. Debe estar prácticamente exento de pelos, plumas, cerdas, cuernos, cascos y contenidos digestivos. El proceso de fabricación incluye:

- 1) molturación para facilitar un procesado térmico homogéneo,
 - 2) cocción a 133 °C durante 20 minutos a 3 bares de presión para esterilizar el producto y fundir la grasa y,
 - 3) sedimentación y separación de parte de la grasa.
- El interés de incluir harinas de carne en piensos radica en que son buenas fuentes proteicas y de aminoácidos esenciales con una adecuada relación calidad/precio.

El interés de incluir harinas de carne en piensos radica en que son buenas fuentes proteicas y de aminoácidos esenciales con una adecuada relación calidad/precio

Entre los principales inconvenientes para su utilización se encuentran su baja palatabilidad en caso de enranciamiento de la grasa, el riesgo de contaminación microbiana y de adulteraciones, y su gran variabilidad.



Varios fragmentos de huesos de animales terrestres.

Harinas de pescado

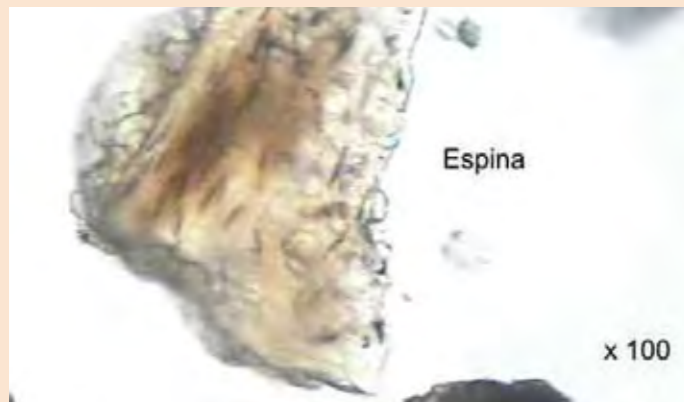
Es el producto obtenido por molturación y desecación de pescados enteros, de partes de éstos o de residuos de la industria conservera. El componente nutritivo más valioso de la harina de pescado es la proteína. Tiene una proporción ideal de aminoácidos esenciales



altamente digestibles, que varía relativamente poco con el origen de la harina. Se considera una buena fuente de proteína, lisina y metionina.

El componente nutritivo más valioso de la harina de pescado es la proteína

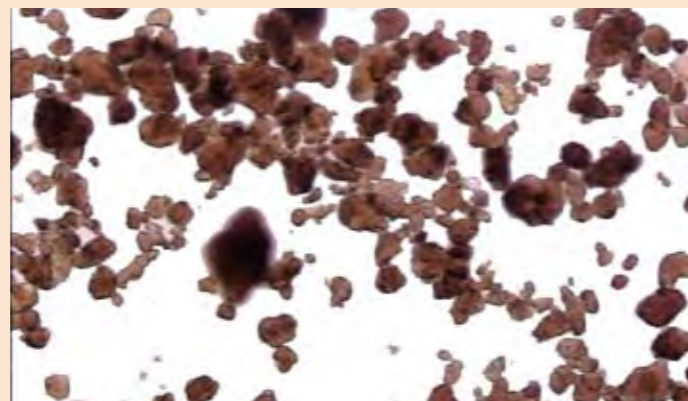
El aceite de pescado es altamente digestible. Destaca por su aporte de ácidos grasos esenciales de cadena larga (>18 C) de la serie n-3 que suponen alrededor de 1/3 de la grasa total. Por el contrario, su riesgo de enranciamiento es elevado y a niveles altos de incorporación puede dar lugar a problemas de grasa líquida y transmitir sabor a los productos ganaderos.



Harina de sangre

Se obtiene por desecación de sangre de animales terrestres de sangre caliente no rumiantes. La sangre está formada por plasma, fracción celular y fracción fibrilar. La sangre debe obtenerse en condiciones higiénicas. Posteriormente, es enfriada a 5-10 °C. Para evitar su coagulación se utilizan anticoagulantes.

Si el procesado se realiza por métodos adecuados, la harina de sangre es un ingrediente palatable y muy rico en proteína de alta calidad



Detalle de harina de sangre espray (hemoglobina).

La desecación y esterilización de la sangre puede hacerse por varios procedimientos. La cocción tradicional o "roller" daba lugar a un producto que, aunque rico en proteína, tenía una baja palatabilidad y digestibilidad. En los sistemas de espray, ring o flash drying, la sangre se divide en pequeñas partículas y se deseca a elevadas temperaturas en corriente de aire o de vapor en un período de tiempo muy corto. El producto resultante tiene una calidad nutritiva muy superior.

Si el procesado se realiza por métodos adecuados, la harina de sangre es un ingrediente palatable y muy rico en proteína de alta calidad. Tiene una concentración muy elevada de lisina, valina y leucina y alta de treonina, pero es deficiente en arginina, metionina e isoleucina. Además, debe tenerse en cuenta que el alto contenido en leucina aumenta las necesidades de isoleucina.

Harina de plasma sanguíneo

Es un subproducto de matadero originariamente obtenido a partir de sangre de cerdo. Para la fabricación del plasma, la sangre se recoge en forma higiénica, se almacena a 3-5 °C y se le añaden anticoagulantes (citrato sódico, EDTA). El plasma se separa por centrifugación y se deseca por el procedimiento espray. La filtración puede hacerse por ósmosis y ultrafiltración. El producto final es un polvo de color blanco cremoso de naturaleza higroscópica con propiedades emulsionantes. El plasma porcino es una fuente proteica comparable por su calidad a la leche descremada y superior a la harina de sangre.

Hemoglobina

La hemoglobina es un subproducto de la industria de la sangre resultante de la extracción del plasma. Es un polvo oscuro de alto valor

SEMILLAS



HARINAS



ACEITES



BUNGE

Extracción de semillas oleaginosas - Refinería de aceites vegetales.
Importación de harinas y cereales.

Fábricas en

Barcelona

Constitución, 1
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)
Tel: 93 470 53 20
Fax: 93 4733120

La Coruña

Edif. BCA 28
Copérnico, 28
15008 A Coruña
Tel: 981 14 00 30
Fax: 981 26 21 93

Cartagena

Atraque Sureste, 10-11
30350 Dársena de Escombreras
Cartagena (Murcia)
Tel: 968 50 36 50
Fax: 968 50 21 42

Zierbena Vizcaya

Punta Sollana, 11
Acceso sur Punta Lucero
48508 Zierbena (Vizcaya)
Tel: 94 496 51 11
Fax: 94 635 55 13

Lisboa

Apartado 551
Palença de Baixo
2801-601 Almada (Lisboa)
Tel: 351 212 949100
Fax: 351 212 943134



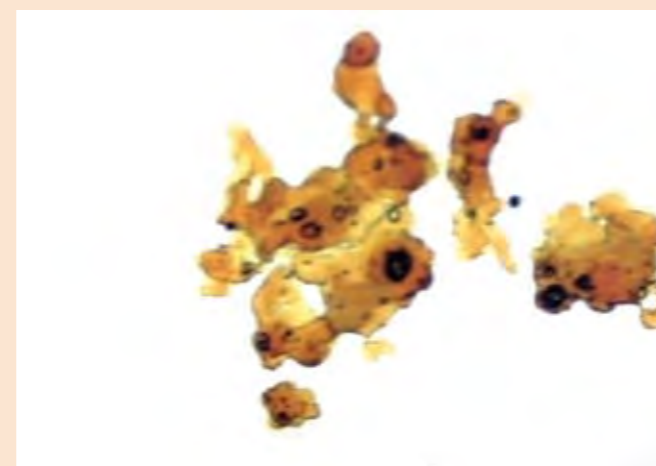
biológico utilizado por su alta palatabilidad y capacidad de absorción de agua. Su contenido en proteína es elevado, siendo particularmente rico en los aminoácidos lisina y valina, aunque presenta una baja concentración en aminoácidos azufrados e isoleucina. Es pobre en calcio y fósforo, pero tiene unos elevados niveles de hierro fácilmente absorbible. Es una materia prima de uso común en dietas para acuicultura y pequeños animales.

Harina de pluma hidrolizada

La harina de plumas es un concentrado proteico muy rico en α -queratina, al igual que el pelo o la lana. Las plumas procedentes de los mataderos de aves se someten a un tratamiento de hidrólisis que produce la ruptura de los enlaces químicos que dan estructura a la queratina. Debido a su concentración en aminoácidos con grupos hidrofóbicos, su solubilidad en agua es muy baja. Como consecuencia, la α -queratina en estado natural es muy poco digestible, pero mediante un procesado adecuado, la harina de plumas puede convertirse en un concentrado proteico palatable y altamente digestible, según diversos autores (como Benítez R., Ibarz A., o Chakrabarti).

Hidrolizado de mucosa intestinal de porcino

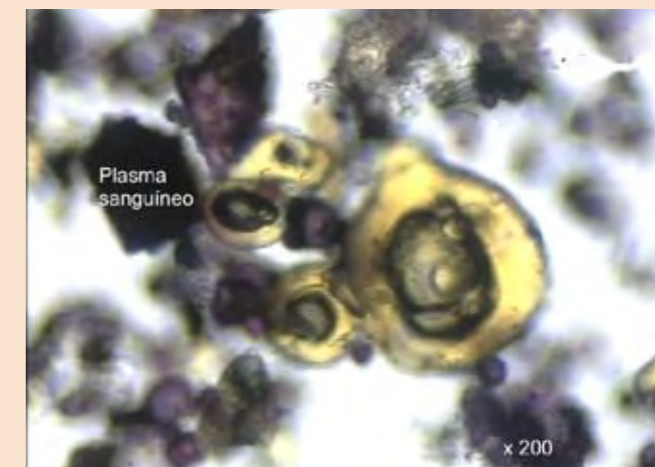
Los hidrolizados de mucosa resultan de la hidrólisis enzimática de la mucosa intestinal porcina obtenida en matadero para la obtención de heparina de uso farmacéutico. El producto final se caracteriza por su alto contenido en proteína de alta digestibilidad y buen equilibrio en aminoácidos, así como por su alta palatabilidad. El contenido en grasa varía entre el 1 y el 10% dependiendo de la materia prima original.



Aspecto de los conglomerados de plasma sanguíneo de porcino.

Debido al proceso industrial de obtención de heparina presentan niveles elevados de sodio y otros iones. No obstante, los hidrolizados de mucosa de porcino son productos de interés en la alimentación de monogástricos debido a su alta palatabilidad y digestibilidad de los aminoácidos. Los niveles de adición oscilan entre el 1-3% y el 6%, en función del nivel de electrolitos que contenga, según las Tablas FEDNA de composición de materias primas.

El plasma porcino es una fuente proteica comparable por su calidad a la leche descremada y superior a la harina de sangre



Detalle de partícula de harina de plasma sanguíneo de porcino.



Para nosotros es arte.





El control oficial de PAT en piensos

El control oficial de piensos y materias primas empleadas en la alimentación animal tiene como fin el garantizar el estricto cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria (Reglamento (CE) N° 999/2001, Reglamento (CE) N° 178/2002, y Reglamento (CE) N° 882/2004 Parlamento Europeo y del Consejo), y salvaguardar los intereses de los productores de alimentos en materia de fraudes en piensos y materias primas (Reglamento (UE) N° 575/2011 de la Comisión, de 16 de junio de 2011, relativo al Catálogo de materias primas para piensos).

La hemoglobina es una materia prima de uso común en dietas para acuicultura y pequeños animales

En los métodos oficiales de análisis de piensos, se apunta a las técnicas de microscopía directa como herramienta para la diferenciación de los componentes de origen animal (anexo VI). Estos se identifican sobre la base de unas características típicas microscópicamente identificables como por ejemplo, fibras musculares y otras partículas de carne, cartílago, huesos, cuerno, pelo, cerdas, sangre, plumas, cáscaras de huevo y espinas o escamas de pescado, etc. (Reglamento N° 152/2009, de 27 de enero de 2009, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los piensos).

Se están poniendo a punto técnicas que permiten establecer diferencias entre especies animales con vistas a la próxima reentrada de las harinas de carne en el mundo de los piensos compuestos para animales productores de alimentos

En el proceso de análisis se parte de una muestra tomada teniendo en cuenta una serie de premisas para que se cumpla el principio de representatividad del lote. Así pues, toda muestra ha de ser suficiente en cuanto a cantidad y homogénea en cuanto a composición (distribución de los ingredientes), características que por repetidas no deben caer en olvido para que el posterior análisis sea representativo de la realidad. De ésta se separa una alícuota aplicando la misma exi-

gencia en cuanto a homogeneidad, de modo que en los 10 gramos analizables se puedan identificar los componentes de origen animal antes descritos. Del grado de adiestramiento y agudeza del analista dependerá el llegar a diferenciar una partícula positiva entre 5.000, en el caso de las harinas de carne, harinas de pescado, etc.

Alternativamente, se están poniendo a punto técnicas que permiten establecer diferencias entre especies animales (aves, porcino, ruminantes) con vistas a la próxima reentrada de las harinas de carne en el mundo de los piensos compuestos para animales productores de alimentos (porcinos, aves de corral y peces), según la Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo (Segunda hoja de ruta contra las EET; Documento sobre la estrategia 2010-2015 contra las encefalopatías espongiiformes transmisibles. Comisión Europea, Bruselas).



De los especialistas en piensos para los especialistas en piensos. Equipada con el accionamiento más eficiente de la industria, la nueva granuladora Kubex™ T de Bühler permite economizar hasta el 20% de energía y al mismo tiempo aumentar la capacidad de la línea hasta 80 toneladas por hora. Con la granuladora Kubex™ T usted tendrá menos costes, reducirá la emisión de CO₂ y aumentará la productividad. Nunca ha sido más fácil adelantarse a la competencia.

Visite la página www.buhlergroup.com/kubex-t



Granuladora Kubex™ T.

Desarrollada en estrecha colaboración con los fabricantes más importantes de alimentos para animales.

Concepto de accionamiento directo. Consumo de energía hasta 20% menor que con los sistemas de accionamiento convencionales.

Velocidad variable de molienda.

Potencia del motor: hasta 585 kW.
Aumento de capacidad de la línea hasta 80 t/h.

El diseño más compacto del mundo.

Nombramientos del sector



Joaquín Unzué Labiano
Presidente del Comité Organizador de FIGAN

El Presidente de Cesfac, Joaquín Unzué, ha sido nombrado nuevo Presidente del Comité Organizador de la Feria Internacional de la Ganadería (FIGAN), cuya décima edición se celebrará del 19 al 22 de marzo de 2013 en Feria de Zaragoza. Joaquín Unzué acumula una gran experiencia en el sector y conoce muy de cerca toda la problemática de la actividad profesional del mundo agropecuario. El Presidente de Cesfac participó como vocal de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Piensos Compuestos de Navarra desde 1983, siendo nombrado en el año 2003 vicepresidente de dicha asociación y presidente en 2007. Desde el pasado verano, ostenta la Presidencia de la Confederación.



Paloma García Rebollar
Presidenta de la Comisión de Innovación de Cesfac

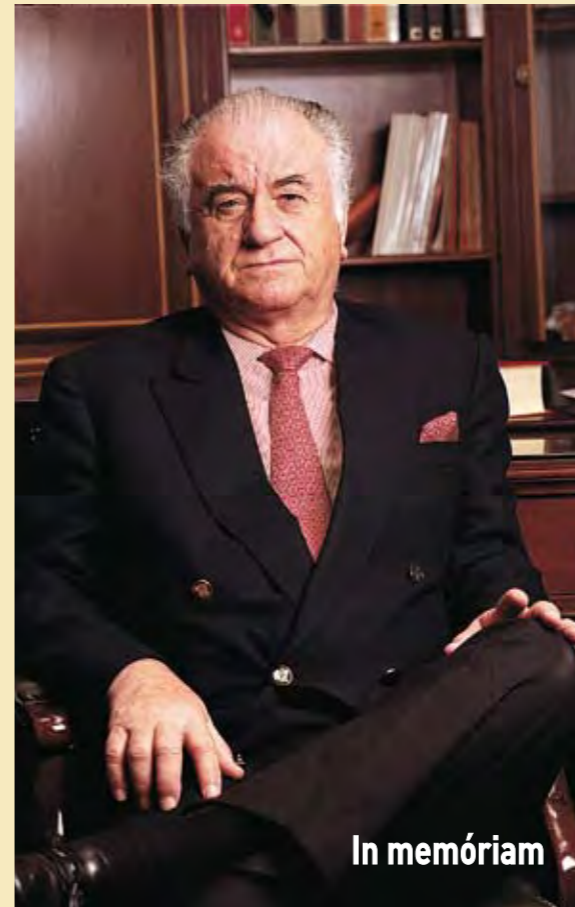
Paloma García Rebollar es Doctora Ingeniero Agrónomo por la UPM y profesora del Departamento de Producción Animal de la UPM en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Antes de incorporarse a la universidad, su actividad profesional consistió en el asesoramiento técnico y comercial a empresas agroalimentarias para la introducción de nuevos productos en el mercado español, así como en la promoción y realización de proyectos de I+D+i entre empresas del sector de la producción animal, en colaboración con organismos públicos de investigación. Desde 1993 participa en la organización de los Congresos anuales de FEDNA dirigidos a técnicos de dichas empresas, y es la responsable del desarrollo y contenidos de la página web de FEDNA. En sus trabajos de investigación ha trabajado en distintas áreas relacionadas con la evaluación de alimentos para su utilización en piensos, el diseño y desarrollo de alimentos funcionales, de mejoras tecnológicas de calidad de los productos animales, en la aplicación de la tecnología NIRS en el sector agroalimentario, y en actividades de investigación y formación en alimentación animal dirigidas a empresas del sector de la producción animal.

30



José María Espuny
Presidente del Grupo Permanente sobre Seguridad Alimentaria del CES Europeo

José María Espuny es miembro del Consejo de Dirección de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), a la que representa en el Comité Económico y Social Europeo desde 1.997. Durante este tiempo, ha intervenido en más de 200 grupos de estudio, ha sido ponente de más de 20 dictámenes y ha sido Presidente de la Sección NAT. El pasado mes de febrero fue nombrado Presidente del Grupo Permanente sobre Seguridad Alimentaria del CES Europeo, que acaba de crearse para tratar la difícil cuestión de la alimentación en el mundo. El objetivo es sensibilizar a todos los órganos del Comité, trasladar las preocupaciones del CES Europeo a las demás instituciones comunitarias y dar un enfoque diferente a la problemática, con perspectivas nuevas.



Ceferino Nogueira Rodríguez
Fundador y Presidente de Nogar

El sábado 31 de marzo falleció en su casa de Aguete (Pontevedra), a los 85 años nuestro amigo, el ejemplar empresario gallego, D. Ceferino Nogueira Rodríguez. Estaba en posesión de numerosos nombramientos, títulos y distinciones que avalaban su amor al trabajo bien hecho y a la calidad e inteligencia privilegiada que guardaba en su cabeza excepcional.

Entre ellos, se encontraba la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, concedida por el Gobierno de España, y la Medalla de Plata de Galicia.

Es el momento oportuno de escribir el relato verídico de los empresarios excelentes que sobresalen por sus buenas prácticas en beneficio de la sociedad. Y es tiempo de hacerlo, cuando en tiempos como los actuales, de nuevas medidas gubernamentales, se ha puesto en manos de las empresas una enorme responsabilidad, la de crear puestos de trabajo. Las cosas, si miramos atrás, nunca estuvieron fáciles.

Siempre hemos adolecido de hombres que se preocupan de crear riqueza, sorteando toda clase de inconvenientes y dificultades

para levantar con dignidad y eficacia ese fruto del sacrificio que beneficia a la sociedad. Ahí estuvo Ceferino Nogueira, con un equipo de seguidores honestos, sus empleados, y entre ellos sus hijos, que con completo y armónico apoyo supieron obedecer a ese magnífico jefe que con extraordinaria visión y responsabilidad, tanto social como empresarial, trajo el bienestar a numerosas familias de todo tipo y condición, a los que supo plasmar su deseo de lograr el bien común en la construcción de una mejor sociedad. Era

normal, cuentan sus empleados, que en muchas ocasiones pidiera consejo a sus obreros cuando dialogaba con ellos.

Ceferino Nogueira ha sido el espejo en el que deberíamos mirarnos todos aquellos que pertenecemos al sector de la alimentación animal en Galicia, al que tenemos mucho que agradecer todo lo que hizo por nuestra industria, acercando a esta región materias primas indispensables, tanto nacionales como de ultramar, y despachándonos 'con prontitud y orden', millones de toneladas con un servicio y seriedad dignos de todo elogio.

Es tristísimo y muy penoso que este hombre, este amigo, este prócer, se nos haya marchado, después de una larga enfermedad, en la que ha estado acompañado de sus familiares y algunos de sus amigos, que hemos tenido la ocasión de poder acompañarle. Su gran corazón se resistía a dejar de latir, pero... ya no pudo más; se paró.

Ceferino se ha ido, pero se ha ido levitando por esa escalera larga y ascendente, entre nubes claras, por esos peldaños luminosos de la simpatía, la cordialidad, la seriedad, la amistad, el bien hacer, y sobre todo, la caridad con el prójimo y la fantástica humildad que le adornaban.

Ceferino era muy romántico y decía que cuando dormía en determinadas habitaciones del Hostal de Santiago de Compostela, oía por las mañanas las campanas de la Iglesia de San Xulián de Bastabales, el pueblo que lo vio nacer. Desde aquí pedimos a Dios que siga pudiendo oír las allí arriba. Seguro que ya las está oyendo. Se lo ha ganado a pulso.

31

La industria española de sanidad animal

Según los Datos económicos que presentó Veterindustria el pasado mes de marzo, la industria de sanidad animal española creció el pasado año un 4,04% respecto al ejercicio anterior, hasta alcanzar los 1.053,96 millones de euros. Así, en 2011 el mercado nacional superó los números negativos y llegó a los 744,95 millones de euros, mientras que las exportaciones continuaron su crecimiento para situarse en los 309,01 millones de euros.

Comunidades autónomas

En cuanto a las cifras por comunidades autónomas, no existen variaciones en los puestos de cabeza respecto a los datos de 2010. Cataluña continúa líder con 187,35 millones de euros (un 25,15% del total), seguida a distancia por Castilla y León con 88,72 millones de euros (un 11,91%), Andalucía con 68,39 millones de euros (un 9,18%), Aragón con 67,79 millones de euros (un 9,10%) y Galicia con 62,05 millones de euros (un 8,33% del total). En 2011, de las 17 comunidades autónomas, Baleares, la Comunidad Valenciana, la Comunidad de Madrid, Navarra y el País Vasco decrecen en mayor o menor medida con respecto al año anterior.

La industria española de sanidad animal creció el pasado año un 4,04%, según datos de Veterindustria

Productos

En el segmento de productos, en 2011 todos están en cifras positivas, con los farmacológicos a la cabeza, con una facturación de 331,68 millones de euros y el 44,52% del total, mientras que los de higiene pecuaria suponen 30,47 millones de euros (el 4,09% del total) y cierran la lista.

	Producto	millones de euros	% crecimiento	% sector
1	Farmacológicos	331,68	5,01	44,52
2	Biológicos*	150,89	2,90	20,26
3	Aditivos y premix	118,97	4,08	15,97
4	Nutricionales	112,93	0,48	15,16
5	Higiene Pecuaria	30,47	5,79	4,09

*Incluye lengua azul

Especies

Aunque por especies la suma de porcino y vacuno sigue liderando la clasificación, destaca el hecho de que desciende casi un punto porcentual con respecto al ejercicio anterior, situándose en el

61,05% y los 454,84 millones de euros. Por su parte, el segmento de perros y gatos crece casi dos puntos, en concreto un 23,50% hasta los 175,08 millones de euros, frente a los 157 millones del año 2010.

	Especie	millones de euros	porcentaje
1	Porcino	246,98	33,15
2	Vacuno	207,86	27,90
3	Perros y gatos	175,08	23,50
4	Avicultura	64,10	8,61
5	Ovino y caprino	27,17	3,65
6	Équidos	8,95	1,20
7	Conejos	5,39	0,72
8	Apicultura	5,19	0,70
9	Acuicultura	2,22	0,30
10	Ornitología	1,85	0,25
11	Animales exóticos	0,16	0,02

Empleo

Además, la industria española de sanidad y nutrición animal volvió en 2011 a apostar por mantener los puestos de trabajo en el sector, que se sitúa en cifras similares a las de ejercicios anteriores, es decir, unos 13.300 empleos, entre directos e indirectos.

Con el objetivo de mejorar el capital humano y hacerlo más competitivo, el sector puso de nuevo en marcha el año pasado su Plan Anual de Formación, que permitió a más de 400 trabajadores de 30 compañías pertenecientes a Veterindustria, realizar alguno de los 20 cursos que se impartieron en varias ciudades españolas.



Potencial de la sanidad animal

Asimismo, en el encuentro mantenido el pasado 23 de marzo en Madrid, la secretaria general de Sanidad y Consumo, Pilar Farjas, subrayó el gran potencial del sector español de sanidad animal por su importancia económica y estratégica, y valoró de forma muy positiva la apuesta que esta industria hace por la I+D+i.

Pilar Farjas destacó el gran potencial de la sanidad animal por su importancia económica y estratégica, en un encuentro con representantes de Veterindustria



La reunión tuvo lugar en su despacho oficial con una representación de la Asociación Empresarial Española de la Industria de Sanidad y Nutrición Animal (Veterindustria), formada por su Presidente, Juan Carlos Castillejo; su Vicepresidente, Emilio Gil; el Director General, Santiago de Andrés, y el Director Técnico, Alfonso Las Heras.

La secretaria general, que también es presidenta de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), también expuso el pleno apoyo del Gobierno a la Agencia en su nueva andadura como agencia estatal, lo que le permitirá hacer frente a los nuevos retos que puedan presentarse, reforzando su papel como agencia de referencia en el contexto europeo.



En abril se mantuvieron dos reuniones de trabajo con los directores generales de Sanidad de la Producción Agraria, Valentín Almansa, y de Producciones y Mercados Agrarios, Carlos Cabanas

Campaña de información y promoción

interal

interal



→ Interprofesional Española de la Alimentación Animal

La Organización Interprofesional Española de la Alimentación Animal, INTERAL, fue reconocida en el año 2007 mediante la publicación en el BOE de la Orden APA/352/2007 y nació como una herramienta de apoyo al sector de la alimentación animal con el objetivo fundamental de crear un foro de debate, representar y defender los intereses de todos los agentes implicados de la cadena agroalimentaria.

Las actividades que han sido llevadas a cabo por INTERAL durante estos 5 años desde su constitución han sido posibles gracias al apoyo económico del Ministerio de Agricultura, Alimentación y

Medioambiente. A día de hoy, el futuro de la asignación de recursos presupuestarios a las Organizaciones Interprofesionales es incierto, lo que condicionará la viabilidad de sus actuaciones, y por tanto de la INTERAL, en un futuro. En el 2012 y en base a esta incertidumbre, INTERAL llevará a cabo una campaña de información y promoción, condicionando la elaboración de estudios a la futura asignación de recursos.

Campaña de información y promoción

Durante el primer semestre del 2012, en el marco de dicha campaña de información y promoción, ha tenido lugar la celebración de una nueva Jornada técnica de INTERAL relativa a las novedades normativas en alimentación animal, el pasado 9 de mayo en Sevilla. Dicha jornada se celebró en el marco de la I Edición del Salón Internacional de la Avicultura y la Ganadería (SIAG), en el Palacio de Congresos y Exposiciones (FIBES) de la ciudad de Sevilla, que tuvo lugar del 8 al 12 de mayo de 2012.

Esta jornada se dividió en dos bloques, con dos temas candentes para el sector de la alimentación animal: por un lado, la flexibilidad de las Proteínas Animales Transformadas (PAT), y por otro lado, la entrada en vigor de la modificación del reglamento de higiene relati-

vo al control de dioxinas. El presidente de la Asociación Andaluza de fabricantes de Piensos Compuestos (AFACA), Javier Artacho condujo todo el evento.

La primera parte de la jornada versó sobre la reintroducción de las PAT y estuvo a cargo de Leonor Algarra Solís, representante del MAGRAMA, que expuso de forma detallada el avance de los borradores de normativa, así como la evolución de la flexibilización del Reglamento nº 999/2001 respecto a estos productos. Asimismo, informó que se espera que para el año 2013 se puedan utilizar las PAT en la acuicultura y que habrá que esperar más tiempo para que estos productos se incorporen en los piensos de porcino y avicultura. Seguidamente, Marta Puig, representante de la Asociación Nacional de Industrias Transformadoras de Grasas y Subproductos Animales (ANAGRASA), expuso este tema desde el punto de vista de los procesadores de estos productos, haciendo una comparativa económica de las PAT con los productos competidores desde el punto de vista de la proteína, la grasa y el fósforo.

INTERAL celebró una jornada técnica centrada en las novedades normativas en alimentación animal el pasado 9 de mayo en Sevilla, en el marco del Salón Internacional de la Avicultura y la Ganadería (SIAG)

La segunda parte de la jornada, dedicada al control de dioxinas que establece el Reglamento nº 225/2012, también fue iniciada por Leonor Algarra Solís, que expuso los requisitos de los diferentes operadores en cuanto al control de dioxinas. Finalmente, Carlos Jiménez, representante de la Asociación Nacional de para el Fomento de Oleaginosas y su Extracción (AFOEX), explicó, desde el punto de vista de un operador de aceites vegetales, la implicación de los análisis de dioxinas en una empresa suministradora de dioxinas, presentando de forma concisa y concreta todos los problemas de estas sustancias, así como las dificultades de su control.

La jornada resultó ser un éxito en cuanto a participación y debate, ya que los temas eran lo suficientemente relevantes para que surgiesen muchos comentarios entre ponentes y asistentes, entre los que se encontraban proveedores de materias primas, fabricantes de piensos y administración. Gracias a la activa participación de todos los presentes, se pudieron resolver muchas dudas y también se pusieron otras en la mesa.

INTERAL está integrada por los siguientes miembros: Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de Oleaginosas Nacional y su Extracción (AFOEX), Cooperativas Agro-alimentarias, Asociación Nacional de Industrias Transformadoras de Grasas y Subproductos (ANAGRASA), Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA), Asociación Española de Fabricantes de Alfalfa Deshidratada (AEFA), Asociación Nacional de Industrias Extractivas y Afines (AINDEX), y la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales (CESFAC).



En 2012 INTERAL llevará a cabo una campaña de información y promoción, condicionando la elaboración de estudios a la futura asignación de recursos presupuestarios

Control analítico de las materias primas

El hecho de alimentarse resulta tan cotidiano, que pocas veces nos damos cuenta de los procesos requeridos para que el alimento que se consume ofrezca las condiciones higiénicas, nutritivas y organolépticas que se demandan. Producida la materia prima, las industrias agroalimentarias se encargan de poner en el mercado productos aptos para el consumo que han sufrido diversos niveles de procesado: desde un simple acondicionado en el que se limpia, selecciona, clasifica y, quizás, envasa, hasta una profunda transformación en la que el producto final no se parece en nada a las materias primas de origen, llegando a las presentaciones de platos preparados y cocinados de uso inmediato.

Determinadas propiedades de las materias primas alimentarias, como las que se derivan de su carácter biológico y nutritivo, implican que su procesado tenga que realizarse con sumo cuidado para evitar alteraciones químicas, bioquímicas y microbianas, así como para mantener su valor nutritivo y mostrar los caracteres organolépticos que producen las variadas sensaciones en el acto de comer.

Agrotronik es un proyecto de empresa orientado a satisfacer las necesidades cualitativas del sector primario y de los transformadores de materias primas, que surge como consecuencia de una mayor demanda de control analítico por parte de los distintos sectores involucrados en el cultivo, manipulación, transformación y estabilización de materias primas de origen vegetal o animal del mercado español.

En la actualidad, se demandan técnicas de evaluación y caracterización más rápidas, prácticas y, a poder ser, de implantación en el mismo proceso fabril

Hoy en día es impensable poder abordar las crecientes exigencias normativas de circulación de materias primas y piensos, sin contar con las herramientas analíticas acordes a estas exigencias. Es inconcebible poder hablar de control de procesos, trazabilidad, HHCCPP, seguridad alimentaria etc., sin haber asumido en la estrategia de la empresa las correctas herramientas de control, que deben caracterizarse por ser innovadoras y ágiles. Son estas razones las que llevan a las empresas a implantar nuevos sistemas de calidad.

Esta exigencia creciente de los clientes en demandar productos normalizados y con calidad constante en el tiempo, está provocando la demanda de técnicas de evaluación y caracterización más rápidas, prácticas y, a poder ser, de implantación en el mismo proceso fabril.

Agrotronik Analizadores, S.L. suministra herramientas que cubren las diferentes operaciones unitarias en las que se descompone la manipulación y transformación de materias primas:



Pre Cosecha

- Muestreo en campo: minicosechadoras para un correcto muestreo de materias primas anterior a la recolección.
- Análisis en campo: medidores de humedad portátiles para la evaluación composicional en campo.

Manipulación

- Muestreo de materia prima, a granel, en recepción. La materia prima a granel se puede disgregar si recorre grandes trayectos en volquetes. Si se toma una muestra de la superficie, el resultado no será representativo. Pero con los sistemas tomamuestras automáticos se pueden obtener muestras testigo 100% representativas. Con las técnicas más modernas se pueden llevar a cabo análisis muy precisos: humedad, proteína, peso específico, etc. Sin embargo, no son útiles si se comete un error durante la toma de muestras, que se transmite durante todas las etapas del análisis y, por consiguiente, altera el resultado final de los controles de calidad desde el principio.

Mediante los análisis rápidos realizados con el NIR se puede comprobar la conformidad de la mezcla con respecto a la fórmula y rectificar adecuadamente y en tiempo real, en caso necesario

- Limpieza. Evaluar el porcentaje de impurezas en las materias primas es de suma importancia para determinar su valor práctico durante la transformación. Asimismo, tiene también un componente económico y puede servir para determinar su precio justo.

- Análisis próximo. El análisis cuantitativo de los principales macro componentes (humedad, proteína, almidón, grasa, fibra y cenizas) ayuda a elevar el grado de eficiencia a la hora de formular al menor coste, evaluar proveedores y prevenir el almacenamiento de materias primas con un contenido de humedad inadecuado. Este análisis próximo y preciso solo es factible mediante el uso de técnicas rápidas tipo NIR. Sus principales características son: rapidez, análisis multicomponente, sin preparación de la muestra, sin uso de reactivos, fácil de usar e integrado en el entorno de fábrica.



Transformación:

El uso de la tecnología NIR se puede extender al control de las mezclas y producto final.

- Molienda
- Mezcla
- Expedición producto elaborado

Mediante los análisis rápidos realizados con el NIR podremos comprobar la conformidad de la mezcla con respecto a la fórmula y rectificar adecuadamente y en tiempo real, en caso necesario. En el caso del producto finalizado, podremos evaluar la correspondencia exacta entre el producto final y la etiqueta. Asimismo, evitaremos la expedición de producto fuera de especificaciones, evitando costosas reclamaciones o resultados indeseables en el consumidor final.

Las principales razones para conocer el valor de la carga a través del valor de la muestra son:

- Determinar su valor práctico
- Decidir el punto de descarga (segregación por calidad)
- Determinar su precio
- Aceptar/rechazar la mercancía
- Pérdida de precio/valor de la mercancía



Enrique Hernando Velasco
Responsable comercial de
Agrotronik Analizadores, S.L.

Marca de Garantía alimentación

Desde hace tiempo la cadena alimentaria está siendo protagonista de diversas iniciativas que repercuten en todos los eslabones de la misma, y por tanto también en la alimentación animal. La tendencia actual nos está dirigiendo hacia las **producciones certificadas por entidades acreditadas**, que validen el trabajo que desarrollan las empresas y el autocontrol que desempeñan en sus procesos de fabricación. Mediante estos sistemas se analiza el producto obtenido y/o se verifica que el proceso que se ha llevado a cabo para obtener dicho producto es correcto, además de que cumple con toda la normativa en vigor.

Todos los eslabones de la cadena alimentaria, y la alimentación animal entre ellos, están apostando firmemente por el desarrollo de sistemas de **aseguramiento de la calidad** que les permitan ir más allá de las obligaciones normativas y que les proporcionen una mejor imagen entre sus competidores y sus clientes.

En la industria de la alimentación animal, alimentación animal certificada es el sello de calidad en España

Un paseo por el supermercado nos puede ilustrar a la hora de constatar la importancia de la calidad de los productos que nos encontramos en los lineales. El consumidor la demanda, la distribución la exige y el empresario no tiene otra solución que proporcionarla. Todo esto ha generado una inquietud creciente en todos los eslabones de la cadena alimentaria y el desarrollo de sistemas de calidad, pliegos de condiciones -y marcas de garantía- que satisfagan esta necesidad.

La mayoría de los consumidores buscan alimentos de calidad que les proporcionen mayores satisfacciones. Esta demanda creciente de la sociedad ha desencadenado en algunos casos que la distribución asuma su papel de proveedor de alimentos seguros y tome la iniciativa a la hora de desarrollar sistemas de calidad en la industria agroalimentaria.

En otras ocasiones, los mismos ganaderos se han sensibilizado con las demandas de los consumidores y han adoptado diversos sistemas de calidad diferenciada entorno a las Denominaciones de Origen (DO), Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), las Marcas de Garantía y las Marcas Colectivas.

alimentación animal certificada



alimentación
animal certificada

Producción certificada en la industria de la alimentación animal

Todos estos estándares de calidad se caracterizan por exigir una serie de requisitos en cuanto a razas, edades, pesos, zonas geográficas, método de producción... que se diferencien de lo que ya existe en el mercado. Dentro de las exigencias en materia de alimentación animal, se encuadra la Marca de Garantía **alimentación animal certificada**.

alimentación animal certificada exige a los piensos certificados unos requisitos y unas características que los diferencian de los del resto de competidores

En la industria de la alimentación animal, **alimentación animal certificada** es el sello de calidad en España. Esta Marca de Garantía confiere a los productos que se han elaborado bajo unas condiciones determinadas, un marchamo de calidad que los diferencia del resto de piensos existentes en el mercado. El inicio de alimentación animal certificada se remonta al año 2002, cuando tras año y medio de trabajo de la Comisión Técnico Legislativa de Cesfac, la Confederación, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) actualmente denominado como Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), puso en el mercado lo que en aquellos momentos se llamaba Cesfac certificada.

Alimentación animal certificada nació para dar respuesta a las demandas del consumidor y también para asegurar a nuestro cliente más directo, el ganadero, que el producto que adquiría cumple con unos estándares de calidad determinados, que a su vez son controlados por una entidad externa e independiente de la unidad de producción.

PPNOR, S.A.

Buscando juntos un buen puerto

CEREALES • PROTEÍNAS • COPRODUCTOS

www.ppnor.com

Polígono de Raos, edificio Puerta de Santander. 39011 Santander ESPAÑA. Tel: +34 942 310 912 Fax: +34 942 360 072 / ppnor@ppnor.com / trading@ppnor.com

Este estándar de calidad de la alimentación animal es una herramienta para satisfacer la necesidad actual de la sociedad y, al mismo tiempo, ayudar a cumplir el compromiso adquirido por los fabricantes de piensos con la seguridad alimentaria. Algunas veces se olvida que la seguridad alimentaria es un valor que se transmite a lo largo de la cadena, y por lo tanto la importancia que la alimentación de los animales tiene en la alimentación humana es fundamental si se quieren producir alimentos seguros.

Alimentación animal certificada se basa en un Reglamento General de uso, un Reglamento Técnico de piensos y otro Reglamento Técnico de premezclas. Estos documentos recogen las condiciones de control, trazabilidad y análisis de peligros de puntos críticos a cumplir por las fábricas de piensos que comercialicen productos bajo el amparo de este marchamo de calidad. Dentro del Reglamento General se definen las condiciones generales para obtener la certificación de producto y las condiciones de uso de la Marca. Los Reglamentos Técnicos recogen las características de calidad de la materia prima y del producto certificado, así como las especificaciones técnicas que debe cumplir una fábrica de piensos o premezclas, según corresponda.

Los Reglamentos de la Marca de Garantía recogen todos los requisitos normativos, así como los puntos críticos de la fabricación de piensos con objeto de que los piensos compuestos tengan el mejor estándar de calidad

Este sistema de aseguramiento de calidad establece los requisitos certificables por una Entidad de Certificación independiente, que confirman que quien ostente esta marca ha fabricado sus productos conforme a los niveles de calidad y control determinados por la misma. Por su parte, las entidades de certificación deben cumplir una serie de condiciones para poder certificar a las fábricas de pienso, entre las que destaca la de estar acreditadas bajo el pliego de la Marca de Garantía por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Los Reglamentos que regulan la concesión del uso de la Marca recogen toda una serie de condiciones a cumplir tanto por los fabricantes de piensos o premezclas que se adhieren a la marca, como por los proveedores de estos, lo que proporciona al final un producto seguro y de calidad. Con el marchamo de calidad se cumple además de forma rigurosa la obligación en materia de trazabilidad, higiene, análisis de peligros y puntos de control críticos

(APPCC), contaminación cruzada, etc. que establecen las legislaciones vigentes.

Pero, **alimentación animal certificada** va más allá de las obligaciones establecidas en la normativa de obligado cumplimiento y exige a los piensos certificados unos requisitos y unas características que los diferencian de los del resto de competidores.

Asimismo, como todo en esta vida evoluciona, un sistema de calidad no puede ser un documento estático, sino que tiene que estar sujeto a mejoras. En este sentido, la Comisión Gestora de alimentación animal certificada, como órgano gestor de esta Marca de Garantía, se encarga de formular propuestas para mejorar su funcionamiento y así lo ha hecho desde su nacimiento, hace varios años. Los Reglamentos de la Marca de Garantía recogen todos los requisitos normativos, así como los puntos críticos de la fabricación de piensos con objeto de que los piensos compuestos tengan el mejor estándar de calidad.

Dentro de esta labor de mejora, Cesfac ya ha llevado a cabo, en dos ocasiones, la renovación y actualización de la Marca de Garantía. El objetivo de dichas modificaciones es que los Reglamentos de este manual de calidad recojan todos los requisitos necesarios para la producción de alimentos para animales. Para ello se han revisado todos los requisitos anteriores, adaptándolos a los nuevos cambios normativos y también a las nuevas tendencias en seguridad alimentaria, con objeto de redundar en la excelencia del sector. Asimismo, también se han simplificado algunos de los capítulos de la Marca con objeto de mejorar su implantación por parte de las empresas de alimentación animal y su certificación por parte de las entidades correspondientes.

Además, con objeto de reforzar nuestra labor de difusión de la Marca de Garantía **alimentación animal certificada**, parte del equipo técnico de Cesfac participa como representante de la Comisión Gestora en varios Comités Técnicos de entidades de Certificación. Nuestra labor es velar porque la Marca de Garantía se cumpla de forma estricta y exhaustiva, defendiendo los intereses de aquellos fabricantes que han trabajado para la implementación de la misma. Recientemente, **Inés Alonso Arrese, técnico de Cesfac, ha sido nombrada Vicepresidenta del Comité Consultivo de SGS Ibérica.**

Desde Cesfac seguiremos trabajando con iniciativas de este tipo, que demuestran el compromiso del sector con la seguridad alimentaria y las producciones de calidad.

Texto: **Félix Gil Peña**
Asesor Presidente de la Comisión Gestora Cesfac

memoria cesfac

memoria de actividades CESFAC 2011

[Principales actuaciones de CESFAC](#)

[Resumen de los boletines informativos enviados](#)

[Últimas publicaciones de la Fundación CESFAC](#)

[Órganos de gobierno y Comisiones de Trabajo de CESFAC](#)



D. Joaquín Unzué Labiano
Presidente de CESFAC

Principales actuaciones de CESFAC

Un año más, y como ya viene siendo habitual, CESFAC ha llevado a cabo diferentes actuaciones en numerosos foros de muy diversos ámbitos, relacionados con la agricultura, la ganadería, las industrias de alimentación animal, la biotecnología, la calidad, etc. Durante este año 2011 también se ha realizado una intensa labor de difusión de las nuevas normativas que van a ser de obligado cumplimiento a partir del 2012, y ello ha implicado un contacto muy directo con los diferentes operadores de la alimentación animal.

A continuación les resumimos las principales actuaciones llevadas a cabo por CESFAC durante el 2011:

Internas CESFAC

- Circulares: 537
- Guías Técnicas: 4
- Publicaciones: 14
 - Estadística
 - Revistas Mundo CESFAC
 - Cuadernillos de Prevención de Riesgos Laborales (puesto operario de granuladora y puesto operario de correctores)
 - Simuladores virtuales para la Prevención de Riesgos Laborales
 - Cuadernillos alimentación animal
- Actualización permanente de carpetas legislativas en la web
- Comisiones de Trabajo:
 - 10 internas de CESFAC
 - 19 de FEFAC y otras Organizaciones Europeas
 - 53 de FIAB y otras Organizaciones Nacionales

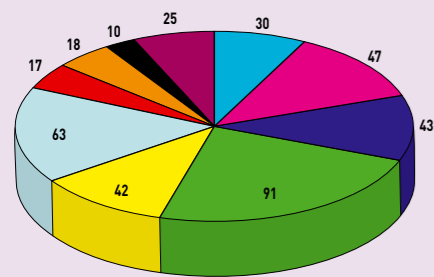
Con el sector y con terceros

- Jornada de Reflexión sobre la situación actual y perspectivas de los mercados de las materias primas (INTERAL-CESFAC)
- Seis monográficos (asistencia media 100-150 personas a cada uno)
- Participación en 3 Proyectos de innovación o de I +D (Algadisk, Mycohunt y Lúpulo) y 4 Plataformas Tecnológicas.
- Colaboración y presencia en FIMA Ganadera, FEDNA, SEFOR, FORO AGRARIO, AGAFAC, II Congreso Alimentación Animal y en numerosos actos organizados por Administraciones públicas, Universidades, etc.
- Miembro fundador y activo de la Plataforma Tecnológica de Agricultura Sostenible
- Cerca de 200 trabajadores de fábricas de pienso en cursos de formación
- Más de 400 apariciones en medios de comunicación especializados y generalistas (prensa escrita, radio, televisión)
- 19 presentaciones CESFAC en actos públicos
- Varias alertas e incidentes gestionados

Resumen de los boletines informativos enviados

Durante el pasado año 2011, CESFAC ha elaborado y remitido 537 boletines informativos restringidos a asociados o a los órganos de gobierno y trabajo de CESFAC.

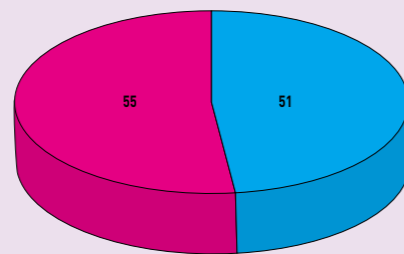
Nacional 2011



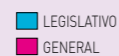
Total Nacional 2011: 386



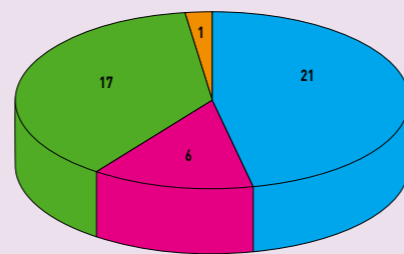
Unión Europea 2011



Total U.E. 2011: 106



Restringidos 2011



Total Restringidos 2011: 45



Últimas publicaciones de la Fundación CESFAC



Reglamentos de Marca de Garantía alimentación animal certificada
 Páginas: 167. Año 2009
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC.
 Versión digital: Si. Disponible



Mercados y Estadísticas. 2009
 Páginas: 88. Año 2010
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC.
 Versión digital: Disponible



Memoria 2009. CESFAC.
 Página: 50 (Revista Mundo Cesfac, la revista de nutrición animal). Año 2010.
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



Promoción y realización de actividades de investigación epidemiológica, formación e información en el ámbito de la industria de fabricación de piensos
 Páginas: 99. Año 2010. Edición: CESFAC.
 Versión digital: Si. Disponible



Guía aplicación ATEX en el sector de la alimentación animal
 Páginas: 81. Año 2010
 Edición: INTERAL y Fundación CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



Mercados y Estadísticas 2010
 Año 2011.
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC.
 Versión digital: Si. Disponible



Memoria 2010. CESFAC
 Página: 41 (Revista Mundo Cesfac, la revista de nutrición animal). Año 2011.
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC.
 Versión digital: Si. Disponible



Código de buenas prácticas de etiquetado de piensos
 Páginas: 152. Año 2010
 Edición: Fundación CESFAC
 Sólo versión digital
 Disponible



Guía metodológica para el cálculo de la huella de carbono en alimentación animal
 Páginas: 154. Año 2010
 Edición: INTERAL
 Sólo versión digital. Disponible



Modelo de informe de riesgos ambientales tipo (MIRAT)
 Páginas: 82. Año 2010
 Edición: INTERAL
 Sólo versión digital
 Disponible



Marco de buenas prácticas para el uso de antimicrobianos en animales productores de alimentos en la UE
 Páginas: 14. Año 2010
 Edición: Fundación CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



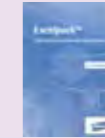
Cuadernillo de Promoción de Comportamientos Seguros en la Fabricación de Piensos Compuestos - Puesto de Operario de Correctores
 Páginas: 44. Año 2011
 Edición: CESFAC Versión digital: Si. Disponible



Cuadernillo de Prevención de Riesgos Laborales Puesto de Operario de Granuladora
 Páginas: 54. Año 2011
 Edición: CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



CD Simulador de Promoción de Comportamientos Seguros en Fábricas de Piensos Compuestos
 Año 2011
 Edición: CESFAC Versión digital: Si. Disponible



EXCELPORK "Informe de Coyuntura del Sector Porcino"
 Año 2011
 Edición: ELANCO con la colaboración de la Fundación CESFAC
 Disponible



Manual para el Control de las Principales Sustancias Indeseables en la Alimentación Animal
 Páginas 48. Año 2011
 Edición: CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



Manual de actuaciones para el control de dioxinas en la cadena de alimentación animal
 Año 2011
 Edición: INTERAL
 Versión digital: Si. Disponible



Enciclopedia de materias primas para alimentación animal
 Año 2011
 Edición: INTERAL
 Versión digital: Si. Disponible



Mercados y Estadísticas 2011
 Año 2012
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible



Memoria 2011. CESFAC
 Página: 41 (Revista Mundo Cesfac, la revista de nutrición animal). Año 2012.
 Edición: CESFAC y Fundación CESFAC
 Versión digital: Si. Disponible

Órganos de gobierno y Comisiones de trabajo de CESFAC

A continuación se enumeran los órganos de gobierno y los componentes de los mismos a fecha de elaboración de la presente publicación:

Asociaciones Regionales



Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de Castilla y León (ASFACYL)

Presidente: D. Gregorio del Canto
Calle Veinte de Febrero nº 3 - 3º B, 47001 Valladolid - Tlf. 983.37.75.03 Fax 983.35.35.80.



Asociación Gallega de Fabricantes de Piensos Compuestos (AGAFAC)

Presidente: D. Javier Barcia Gallo
C/ San Martín de Porres, nº 1-1º-1ª - 46026 Oliveral - Valencia, Tlf./Fax 963.75.25.60.

Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de Valencia (ASFAVAC)

Presidente: D. Antonio Serrano Defez
C/ San Martín de Porres, nº 1-1º-1ª - 46026 Oliveral - Valencia, Tlf./Fax 963.75.25.60.



Asociación de Fabricantes Aragoneses de Piensos Compuestos (AFAPIC)

Presidente: Ángel Delgado Navarro
C/ Gran Vía, 11 - 50006 Zaragoza, Tlf. 976.22.33.53 Fax 976.22.64.08.



Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de Murcia (APICOSE)

Presidente: José Ángel Ayala
Avd. Río Segura, 6 - 30002 Murcia, Tlf. 968.21.41.17 Fax 968.22.07.47.



Asociación de Fabricantes de Empresas de Alimentación Animal de la Comunidad de Madrid (ASFAMAD)

Presidente: D. Alfonso Ribot Belda
C/ Diego de León, 54 - 5º D - 28006 Madrid, Tlf. 915.63.34.13 Fax. 915.61.59.92



Asociación Regional de Fabricantes de Piensos Compuestos de la Mancha

Presidente: D. Juan Medina
Ctra. Valdepeñas, km. 1- 13004 Ciudad Real, Tlf. 926.22.02.00

Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de Navarra

Presidente: D. Joaquín Unzué Labiano
Polg. Industrial Pertegui, parcela 7 -31160 Orcyoen - Navarra, Tlf. 948.32.50.51 Fax 948.32.51.60.



Asociación de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales de Andalucía (AFACA)

Presidente: D. Javier Artacho
C/ Gonzalo Bilbao, 25-1º oficina 9 - 41003 Sevilla, Tlf. 954.53.67.02 Fax 954.53.85.20.

Asociación Extremeña de Fabricantes de Piensos Compuestos

Presidenta: Dª Eva Casado Herránz
Plaza Almagro, 9 - 10200 Trujillo - Cáceres, Tlf. 927.32.11.00 Fax 927.32.07.81.



Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos del Principado de Asturias (AFPA)

Presidente: D. Germán Cantera Fernández
Polígono Industrial el Zarrín, parcela 4 A - 33891 La Espina Salas - Asturias, Tlf. 985.64.72.12 Fax 985.64.78.02.

Asociación Provincial de Fabricantes de Piensos Compuestos de Santa Cruz de Tenerife

Presidente: D. Pablo Machado Martín
Apartado 21 - 38080 Santa Cruz de Tenerife, Tlf. 922.21.54.11 Fax 922.23.05.19.

Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de la Provincia de las Palmas

Presidente: D. Samuel Marrero
Urbanización Díaz Casanovas 11-13 - 35010 Las Palmas de Gran Canaria, Tlf. 928.26.45.47 Fax 928.22.44.39.

Junta Directiva de CESFAC



Presidente: D. Joaquín Unzué Labiano (Piensos Unzué)
Vicepresidente 1º: D. José Manuel García (Nuter)
Vicepresidente 2º: D. Gerd Botter (Nanta)
Vicepresidente 3º: D. Javier Barcia Gallo (Os Irmandiños, S.C.L.)
Vicepresidente 4º: D. Francisco García de la Calera (Grupo Omega)
Tesorera: Dª Eva Casado Herranz (Catesa)
Vocales:

Por la Asoc. Castilla-León D. Oscar Gorostiaga (Nanta Valladolid)
D. José Antonio Gómez (Proinserga)
D. José Manuel García (Nuter)
D. Jesús Oltra Martínez (Avigase, S.C.L.)
D. Javier Barcia Gallo (Os Irmandiños, S.C.L.)

Por la Asoc. Galicia D. Pedro González (Nucamsa)
D. Luis de Gerónimo Vázquez (Coren)

Por la Asoc. Valencia D. Antonio Serrano Defez
Por la Asoc. Aragón D. Ángel Delgado Navarro (Arpisa)
D. José Mª Cereza Abadías (Yerberero)

Por la Asoc. de Murcia D. José Ángel Ayala Cutillas (Lorca Nutrición Animal)
D. Juan Alcántara (Agropor)

Por la Asoc. de Madrid D. Alfonso Ribot Belda (Nutega)
Dª Carmen Blasco (DSM)

Por la Asoc. La Mancha

D. Juan Medina García (Inalsa)
D. Pedro Ortega (Piensos Compuestos Vigor)
D. Joaquín Unzué Labiano (Piensos Unzué)
D. Natxo Simón (Ans. Coop. P. Caceco)

Por la Asoc. Navarra

D. Javier Artacho (PACSA)
D. Emilio de León (Covap)

Por la Asoc. Andalucía

Por la Asoc. de Extremadura

Dª Eva Casado Herranz (Catesa)
Dª Mª Teresa Leza Cruz (Cooprado)

Por la Asoc. Asturias

D. Germán Cantera Fernández (Agrovaldés)

Por la Asoc. Canaria

D. Samuel Marrero (Cía Canaria Piensos)

Vocales designación directa

D. Francisco García de la Calera (Grupo Omega)
D. Aurelio Sebastián Aguilar (FEFAC)

D. Ramón Molinary Malo (Fundación CESFAC)
D. Gerd Botter (Nanta)

Vocales de Honor

D. Manuel González Méndez

Director y Secretario

D. Jorge de Saja González

Comisión Delegada

Presidente: D. Joaquín Unzué Labiano
D. Jorge de Saja González (CESFAC)
D. José Manuel García (Nuter)
D. Francisco García de la Calera (Grupo Omega)
D. Gerd Botter (Nanta)
D. Aurelio Sebastián Aguilar (FEFAC)
D. Javier Barcia Gallo (Os Irmandiños, S.C.L.)
Dª Eva Casado (Catesa)

Comité de Directores/Secretarios

D. Agustín de Prada Rodríguez (ASFACYL)
D. Bruno Beade (AGAFAC)
D. Miguel Civera Gabarda (ASFAVAC)
D. Juan Ignacio Conesa Cegarra (APICOSE)
D. Joaquín Pascual (Asoc. Navarra)
D. Gerardo Nieto González (Ugati)
D. Pablo Machado Martín (Asoc. Tenerife)

Comisiones de trabajo

Asimismo, CESFAC cuenta con numerosas Comisiones de Trabajo que ayudan a desarrollar los proyectos y objetivos de CESFAC. Entre ellas destacamos las siguientes:

Comisión Materias Primas:



D. José Luis Rey Rodríguez (Nuter Iberia)- Presidente
D. Jorge de Saja González (CESFAC)
D. Sebastián Arnau (Vall Companys, S.A.)
D. Luis de Gerónimo Vázquez (Coren)
D. José Castillo Negro (Nanta)
D. Octaviano Palomo del Pozo (Pideca)
D. Agustín de Prada Rodríguez (Asfacyl)
D. Pilar Gómez (Avigase, S.C.L.)
D. Francisco Ortín (Juan Jiménez)
D^a Fernando Antúnez (Cobadu)

Comisión Técnica Legislativa:

D. Mariano Gorrachategui García- Presidente
D^a Ana Hurtado Gómez (CESFAC)
D. Félix Gil Peña (Hibramer)
D. Juan Ignacio Conesa Cegarra (Apicose)
D^a Blanca González Teresa (Vall Companys, S.A.)
D. José Damián Rodríguez Martín (Nanta)
D^a Ana García Alvarado (Vitamex)
D^a Natalia Maestro (Asfacyl)
D^a Luisa Delgado (Agafac)
D. Gerardo Santomá (Nanta)
D. Pedro García (Nuter)
D. Jesús Carrizo (Nuter)
D^a Silvia Martín (CESFAC)
D^a Inés Alonso (CESFAC)

Comisión de Premezclas y Aditivos:

D^a Belinda Martín (Grupo Omega)- Presidente
D^a Ana Hurtado Gómez (CESFAC)
D^a Ana García Alvarado (Vitamex)
D^a Natividad Delgado (Setna)
D. David Garrido (Miavit)
D. Fernando Patón (Nutral)
D. Jorge Sánchez Salvador (Penta)
D^a Sara Martínez (Nuteqa)
D. Luis Canalda (Elanco)
D^a Blanca González Teresa (Vall Companys, S.A.)

D. José Ángel Ayala (Lorca Nutrición Animal)
D^a Natalia Maestro (Asfacyl)
D. Pedro Sagaseta
(Complementos de Piensos Compuestos)
D. Fernando Bacha (Nacoop)
D^a Cristina Muñoz (Andrés Pinaluba, S.A.)
D. José M^a Drudis (Seysa)
D. Roberto Señoráns (Lemasa)
D. Emilie Mahien (Timab)
D^a Silvia Gutiérrez (Ingaso)
D. Pedro Pérez Ayala (Nutreco)
D. Alfonso López (Anacor)
D^a Carmen Blasco (DSM)
D^a Inés Alonso (CESFAC)

Comisión Laboral:

D. Manuel González Regueira (Núter)- Presidente
D. Jorge de Saja González (CESFAC)
D. José Antonio Fernández González (Asesor)
D. Jesús Beltejar Campos (Nanta)
D^a Carmina Chia (Vall Companys, S.A.)
D^a Aranzazu Salguero Cruz
(Masterfood Effem España Inc.)

Comisión Gestora de la Marca de Garantía:

D. Félix Gil Peña (Hibramer)- Presidente
D^a Ana Hurtado Gómez (CESFAC)
D. Mariano Gorrachategui García
D. Juan Carlos Aucejo (Coavre)
D. Carlos Camañes (Agropienso)
D. Víctor Collado (Cooperativas Agroalimentarias)
D. Juan Ferrer (Calitax)
D^a Inés Alonso (CESFAC)

Comisión de Innovación:



D. Joaquín Unzué Labiano (Presidente CESFAC)
D^a Paloma García Rebollar
(Universidad Politécnica de Madrid) - Presidenta
D^a Virginia Fernández (CESFAC)

D^a Mar Mesas (FIAB)
D^a Luisa Delgado (Agafac)
D. Juan Ignacio Conesa (Apicose)
D. Suso Méndez (Coren)
D^a Natalia Maestro (Asfacyl)
D. José Antonio Risquez (Covap)
D. Juan Carlos Aucejo (Coavre)
D. Juan Carlos Segura (SAT nº 2439 Alia)
D^a Ana Hurtado Gómez (CESFAC)

Comité de Méritos:

D. Joaquín Unzué Labiano (Presidente de CESFAC)
D. Ramón Molinary Malo
(Presidente de la Fundación CESFAC)
D. José Manuel García (Vicepresidente de CESFAC)
D. Francisco García de la Calera
(Vicepresidente de CESFAC)
D. Gerd Botter (Vicepresidente de CESFAC)
D. Javier Barcia (Vicepresidente de CESFAC)
D. J. Ignacio Arranz Recio (Foro Interalimentario)
D^a Isabel García Sanz (MAGRAMA)
D. Jorge Jordana Buticaz (FIAB)
D. Jorge de Saja González (Secretario de CESFAC)

Comisión Paritaria para la Igualdad de Oportunidades:

D^a Carmina Chia (Vall Companys, S.A.)
D^a Aranzazu Salguero Cruz (Masterfood Effem España Inc)
D. Jesús Beltejar Campos (Grupo Nutreco)
D^a Montserrat Sagarra (CC.OO)
D^a Cristina Torres (CC.OO)
D^a Isabel Navarro (UGT)
D^a Silvia Martín (CESFAC)

Grupo Expertos Medicamentosos:

D. Mariano Gorrachategui
(Presidente de la Comisión Técnica)
D^a Belinda Martín (Presidenta de la
Comisión de Premezclas y Aditivos)
D^a Blanca González (Valls Company)
D. Luis Canalda (Elanco)
D. Ramón González (Grupo AN)

Comités Permanentes de Trabajo de CESFAC

A continuación se enumeran los grupos de trabajo en los que CESFAC participa y representa con carácter único y permanente al sector español de la alimentación animal.

Federación Europea de Fabricantes de Alimentos Compuestos (FEFAC)

Praesidium
Consejo Directivo
Comité de Directores
Comisión de Asuntos Económicos
Comisión de Asuntos Legales y Científicos
Comisión de Fish Feed
Comité de Premezclas y Piensos Minerales
Grupo de Expertos EFMC
Comité de Comunicación
Comité de Nutrición Animal

Confederación Europea de la Industria Alimentaria (CIAA)

Feed Expert Group

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Comisión Delegada
Junta Directiva
Comité de Directores
Comité Derecho Alimentario y Protección al Consumidor
Comité Técnico
Comité Competitividad
Grupo trabajo relaciones en la cadena agroalimentaria
Comité Innovación
Comité de Formación y Empleo
Comité de Medio Ambiente

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)

Mesa Nacional Alimentación Animal
Comisión Nacional de Biovigilancia
Comisión Nacional de Estimación de variedades de Maíz y Sorgo
Comisión Nacional de Subproductos
Observatorio de precios de vacuno
Observatorio de precios de porcino
Observatorio de precios de ovino
Observatorio de precios de avicultura
Observatorio de precios de cunicultura
Grupo A6 de fomento de las exportaciones
Consejo de Organizaciones Interprofesionales
Mesa Nacional de Biocombustibles
Mesa Ibérico

Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad

Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria

Ministerio de Empleo y Seguridad Social

Secretaría de Comisiones Paritarias y Negociadoras del Convenio Colectivo

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Consejo Consultivo
Nodo AESA de Seguridad Alimentaria

Fundación CESFAC

Miembro del Patronato

Interprofesional Española de la Alimentación Animal (INTERAL)

Socio Fundador y Secretaría General

FIMA Ganadera (FIGAN)

Comité Organizador

Foro Agrario

Observatorio de Biotecnología
Amigo institucional

Agricultural Biotechnology in Europe (ABE)

European Advisory Board on BT

SGS ICS Ibérica

Comité de certificación

Certicar

Comité de certificación
Consejo

Plataforma Tecnológica de Agricultura Sostenible

Grupo Ganadero
Grupo Alimentación Animal
Grupo Sostenibilidad
Grupo Comunicación
Grupo InnoPAC

Plataforma BioPlat

Subgrupo Microalgas

Plataforma Food for Life

Alimentación y Salud
Alimentación y consumidor
Gestión Cadena Alimentaria
Seguridad Alimentaria

Vet+i (VETERINDUSTRIA)

Grupo investigación
Grupo Aspectos regulatorios

Comisión Europea

Consejo Consultivo Forrajes
Consejo Consultivo Cereales

NOTA: Asimismo, CESFAC participa en otros grupos de trabajo que se convocan de forma extraordinaria o puntual desde distintas administraciones públicas y privadas

III Jornadas de Sostenibilidad del Campus de Álava

La Plataforma Tecnológica de Agricultura Sostenible participó en las III Jornadas de Sostenibilidad del Campus de Álava, que se celebraron el 27 y 28 de marzo en el salón de actos de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco. La colaboración de los diferentes agentes en la conservación del entorno natural fue el principal eje temático de estas jornadas.

Entre los contenidos que se trataron, se plantearon cuestiones tales como las posibles mejoras a introducir en la agricultura para lograr que sea más sostenible con medidas como un mayor uso de la biotecnología o de determinados vegetales en la producción energética; los diferentes modelos que se emplean actualmente para la recogida y tratamiento de residuos; la gestión energética eficiente y la producción de energías alternativas; el cambio climático; o la consecución de territorios fluviales sostenibles. En representación de la Plataforma Tecnológica de Agricultura Sostenible, participó Ana Hurtado, Directora Técnica de Cesfac, cuya ponencia trató sobre la sostenibilidad en el sector agrícola y ganadero de nuestro país.



Curso sobre las normas para la fabricación de piensos

La Asociación Inter-Regional de Fabricantes de Piensos Compuestos de Valencia, Castellón, Albacete y Teruel (ASFAC), en colaboración con UNDESVAL, CECAV y FEDACOVA, organizó los pasados días 18 y 25 de mayo, un "Curso sobre las Normas para la fabricación de piensos según la normativa UE. Análisis, Dificultades y Futuro", que continuará el próximo día 8 de junio.

Estas jornadas de formación, celebradas en el Centro de Calidad Avícola y Alimentación Animal de la Comunidad Valenciana, en Castellón, fueron impartidas por el Presidente de la Comisión Técnica de la Confederación Española de Fabricantes Compuestos para Animales (CESFAC), Mariano Gorrachategui. Los contenidos abordaron el Reglamento de Higiene (guías de buenas prácticas, requisitos aplicables a las fábricas de pienso, etc.), el Etiquetado (catálogo de

materias primas, OGMs, casos prácticos, etc.) y Piensos Medicamentosos (medicamentos veterinarios, premezclas medicamentosas y el futuro de la fabricación de piensos medicamentosos, entre otros).

Esta formación contó con la asistencia de directores y técnicos de calidad, veterinarios, inspectores sanitarios, responsables de producción, directores y técnicos de laboratorio, directores de planta o de explotaciones animales, así como diferentes personas vinculadas con la alimentación animal.

Este curso continuará el próximo 8 de junio en las instalaciones del CECAV, en Castellón

Gestión de los riesgos en el sector



La Fundación Instituto Tecnológico del Pienso celebró el pasado 23 de marzo, en Santiago de Compostela, una jornada técnica sobre la "Gestión de los Riesgos en el Sector de Fabricación de Alimentos Compuestos para Animales", con la colaboración de la Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos (AGAFAC).

Esta sesión, que fue inaugurada por el Presidente de AGAFAC, Francisco Javier Barcia Gallo, y clausurada por el Subdirector General de Ganadería de la Dirección General de Producción Agropecuaria de la Consellería de Medio Rural, Manuel Castro-Gil, reunió en el Hostal de los Reyes Católicos a más de un centenar de representantes del sector agrario gallego.

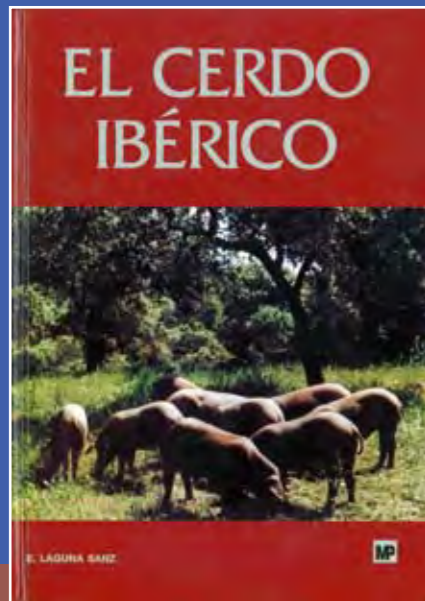
El foro, que estuvo moderado por Germán Alonso, miembro activo de la Comisión Técnica de AGAFAC, presentó y debatió los principales riesgos asociados al sector de la alimentación animal, así como aquellos aspectos de la gestión y las herramientas existentes en el mercado, para solucionarlos o minimizarlos.

La jornada estuvo dirigida fundamentalmente a representantes de la Administración y a directores generales, directores técnicos, directores de compras, responsables de calidad, responsables de producción de las compañías del sector, además de diferentes profesionales relacionados con la temática agropecuaria.

O. PALOMO, S.A.

“CEREALES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS”

Oficinas: Avda. Fernández Ladreda, 20 - 40002 Segovia - Telf.: 921 46 18 04 - Fax: 921 46 17 92
Almacenes: ABADES (Segovia) - Telf. y fax: 921 49 51 02



Título: **El cerdo ibérico**
 Autor: **E. Laguna Sanz**
 Edita: **Mundi-Prensa**

En esta publicación se aporta el mejor conocimiento de una creación ganadera propia de la Península Ibérica, el cerdo ibérico, generada por la combinación, positiva e irrepetible, entre unos animales genuinamente autóctonos y un singular medio agrosilvo-pastoral. Destaca su completo contenido, que aborda los antecedentes remotos y los acontecimientos que han afectado al sector en el presente siglo y que han motivado la orientación hacia el perfeccionamiento de su calidad.

Título: **Manejo reproductivo en ganado ovino**
 Autores: **Alfonso Abecia y Fernando Forcada Miranda**
 Edita: **Servet**

Manejo reproductivo del ganado ovino es una obra práctica, orientada al técnico especialista de esta especie y al futuro veterinario o ingeniero agrónomo. Puede convertirse en una obra de consulta rápida sobre todos los aspectos del manejo de la reproducción de ovejas y carneros, desde las técnicas de reproducción asistida, el manejo del macho, el cruzamiento, los calendarios reproductivos hasta el manejo del semen y la inseminación artificial, entre otros.



Título: **Tecnología y Mecánica Molinería**
 Autor: **Karl Ulmer**
 Edita: **Buhler**

Este libro describe los diferentes procesos de transformación de cereales desde la parte de las máquinas, ya que éstas influyen significativamente en la calidad de los productos elaborados. El autor, especialista y maestro reconocido por la Comisión Suiza de Molineros Profesionales, ha estructurado esta publicación sistemáticamente en 16 capítulos según las funciones de cada máquina. Igualmente, trata las conexiones y relaciones que puedan existir entre máquina, cereal, materia prima y proceso.

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

Extrunoga, apuesta por la innovación



La búsqueda de mayor eficiencia en el desarrollo de componentes agroalimentarios para alimentación animal llevó al Grupo Ceferino Nogueira a crear Extrunoga, una compañía que ha revolucionado el mercado de la fabricación de piensos compuestos con dos novedosos productos: **maiz con lácteos extrusionado** y **trigo con lácteos extrusionado**.

Toda una innovación en el sector alimentario. Comercializado en forma de copos, estas delicias de alto valor energético no tienen competidor en el sector de la nutrición animal.

Innovamos, luego ganamos.



**Internacional de Comercio
y Servicios, s.l.**

Polígono Industrial "O Campiño"
Rúa Chan de Parafita, 17, Marcón 36158 (Pontevedra)
Telf.: 986 87 65 79, email: extrunoga@nogar.es
www.nogar.es