



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Boletín quimicral

NÚMERO 13 — FEBRERO DE 2010 — BOLETÍN BIMESTRAL INFORMATIVO SOBRE SEGURIDAD, CONTROL Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS



SUMARIO

- MUY BUENAS...
- ENTRA EN VIGOR
- LO ÚLTIMO
- LO SALUDABLE...
 - Italia le declara la guerra a la cocina molecular.
 - Una entidad privada desarrolla un eficaz sustituto de la sal común ...
- AL DETALLE... ¿Qué sabemos del OZONO?
- NUESTRAS COSAS
- NOS VEMOS EN...
- CONOCEMOS MEJOR A... Eva Bernardo - EL LAUREL NATURAL

Muy buenas...

El pasado día 25 de febrero se terminó la intriga y el desconcierto referente a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios producidos en la Comunidad Europea. Estos criterios, es decir, los límites de gérmenes que se pueden encontrar en la comida, han traído por la calle de la amargura durante muchos años a productores, consultoras, laboratorios e incluso Autoridades sanitarias, sin saber muy bien ninguno a que atenerse.

La situación anterior -en España- era la siguiente: desde los años 70 las normativas sobre alimentación incluían límites microbiológicos que debían ser cumplidos, en algunos casos por alimentos en general y en otros por familias o grupos en particular, como turrone, jarabes, quesos, etc. Esas normativas cambiaron en algunos casos con la publicación de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias (RTS), instrucciones específicas para la elaboración de productos alimentarios determinados, con sus correspondientes límites microbiológicos específicos. Así, tenemos las RTS para confitería, para comedores colectivos, para aceitunas, etc.



Pero el origen del descontrol vino de la mano del Reglamento Europeo 2073/2005 de 15 de noviembre y su modificación, que establece nuevos criterios microbiológicos para los productos alimenticios. Las empresas se encontraron con que su Reglamentación específica, nacional, decía una cosa, y un reglamento europeo decía otra. ¿A qué atenerse? Pues dependía de lo que estimara la Autoridad sanitaria.

La situación actual ya ha cambiado. Por fin una sola disposición pone fin a tanta duda. El Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, deja invalidados todos los apartados, anexos, artículos o puntos en los que se habla de condiciones microbiológicas de productos alimentarios en las RTS.

El problema es que ahora las analíticas que son muy exigidas para muchos sectores, que verán como podrán dejar sin apenas control microbiológico sus productos cuando antes debían realizar complejas baterías analíticas. Toda una paradoja.

Esperemos que la publicación y aplicación de este Real Decreto aclare las ideas de todos los estamentos involucrados.

ENTRA EN VIGOR...



Reglamento 115/2010 de la Comisión, de 9 de febrero de 2010, por el que se fijan las condiciones de utilización de alúmina activada para la eliminación de los fluoruros en las aguas minerales naturales y en las aguas de manantial.



Reglamento (UE) 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010, que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a la ocratoxina A.

Directiva 2009/163/UE de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, por la que se modifica, en lo que respecta al neotamo, la Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Reglamento 1152/2009/CE, de 27 de noviembre de 2009 por el que se establecen las condiciones específicas para la importación de determinados productos alimenticios de algunos terceros países debido al riesgo de contaminación de dichos productos por aflatoxinas y se deroga la Decisión 2006/504/CE.

Reglamento 1151/2009/CE, de 27 de noviembre de 2009 por el que se establecen las condiciones particulares de importación de aceite de girasol originario o procedente de Ucrania debido a los riesgos de contaminación por aceite mineral y se deroga la Decisión 433/2008/CE.



Lo último



CADA VEZ COMEMOS MÁS VECES FUERA DE CASA, Y CADA VEZ PEOR. ESPAÑA ES EL PAÍS QUE MAS SE ALEJA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

El suspenso de los españoles en consumo alimentario hace que se deban adoptar pautas de comportamiento enfocadas a reflexionar antes de realizar la compra, elegir el menú o picar entre horas.



Las alarmas de nutricionistas e instituciones ya han saltado. Mientras la crisis financiera hace mella en los hábitos de compra de las familias medias, los estudios hablan claro. España se está alejando peligrosamente del patrón tradicional de la dieta mediterránea y encabeza las listas de países europeos donde más se incrementa el consumo fuera de casa.

Si entre las causas más frecuentes influye el trabajar lejos de casa, las consecuencias para la salud ya son más que evidentes y, a este ritmo, no auspician nada positivo. Según una responsable de la Fundación Española de Nutrición, estos cambios ya nos han pasado factura, ya que los índices de obesidad en la población superan el 17%.

Mientras tanto, queda cada vez más claro que en muchos contextos, sobre todo en las grandes ciudades, comer en casa se ha convertido en una excepción. Lo señala también un informe realizado por la consultora Nielsen. España se ha afianzado como uno de los países europeos donde es más habitual pedir un menú en un bar, y sólo es superada por Grecia y Portugal.

LA CRISIS ENGORDA

Los economistas no prevén una época de vacas flacas. En contra de lo que

podría parecer, las pruebas sugieren que la recesión tiene más probabilidades de favorecer el aumento de la obesidad. Hay cuatro fuerzas económicas que impulsan este resultado. En primer lugar, unas rentas más bajas reducen la actividad física. Segundo: un mayor desempleo reduce tanto la actividad laboral como la física durante los periodos de ocio. Tercero: esta crisis es deflacionaria y la bajada de los precios de los alimentos ha estado siempre asociada a la ingesta de más calorías. Cuarto: unos presupuestos más ajustados pueden llevar a la gente a sustituir alimentos más caros y saludables por otros con un coste inferior por caloría, comida basura.

La lucha contra la obesidad se ha convertido en una prioridad política en Europa. En 2005, la Comisión Europea calculaba que uno de cada seis adultos europeos era obeso. La situación está deteriorándose en los países en los que nació la dieta mediterránea, en los que se cree que un tercio de los niños corren peligro de ser adultos obesos. Y la obesidad está unida a enfermedades crónicas como la diabetes y las enfermedades cardíacas.



Las intervenciones de política pública suelen justificarse con el argumento del coste sanitario. En Europa es, en gran parte, público. La teoría económica afirma que eso es un inconveniente; si los individuos tuvieran que soportar

los efectos plenos del exceso de peso, tendrían un incentivo para mantenerse delgados.

Si la explicación es acertada, la crisis va a contribuir al aumento de peso en las economías avanzadas. El descenso de las rentas reducirá la actividad física durante el ocio y el desempleo reducirá la actividad manual en el trabajo. Últimamente, la economía se contrae y las cinturas agrandan; confiemos en que haya una rápida inversión de la tendencia.

EL 87% DE LAS PESCADERÍAS INCUMPLE LA NORMATIVA DE ETIQUETADO DEL PESCADO

La Unión de Consumidores de España ha llegado a esta conclusión tras visitar 39 establecimientos de 13 localidades españolas para comprobar si el etiquetado era correcto, y el resultado ha sido "decepcionante", ya que si en 2001 - cuando se dictó la normativa que obligaba a colocar una etiqueta al pescado - el 80 por ciento de las pescaderías no acataba esta obligación, hoy no lo hacen el 87 por ciento.

El etiquetado, que es mucho mejor en las pescaderías pertenecientes a grandes supermercados e hipermercados, debe incluir el nombre de la zona de captura o de cría, el método de producción, el modo de presentación, la denominación comercial y, en el caso de ser congelado, el peso neto y el porcentaje de agua utilizada para recubrir el producto con el fin de preservarlo de la oxidación y la deshidratación.

En sus visitas, los técnicos de la UCE se han encontrado de todo, desde supermercados donde el cumplimiento es escrupuloso hasta pescaderías de mercados de abastos donde no figura ni el precio.

Ante estos datos se ha reclamado un esfuerzo de los vendedores, la administración y los consumidores para cambiar la situación. Los primeros, según ha indicado la UCE, deben cumplir la normativa y ser conscientes de su importancia, no sólo porque pueden ser sancionados, sino porque el etiquetado es una garantía para sus clientes de que

Lo último



el producto que venden es de calidad. La administración, por su parte, debe desempeñar sus funciones de forma diligente y controlar que esta norma se cumple, mientras que el consumidor debe exigir a su pescadero su cumplimiento, bajo la amenaza de ir a otro establecimiento que le dé esa información.



Según se ha subrayado desde la UCE, el derecho a la información es el más importante de los ciudadanos como consumidor, "porque nos da la capacidad de elegir", por lo que se ha instado a los ciudadanos a presentar las pertinentes reclamaciones.

MEJORAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN 2009

El año 2009 ha sido muy fecundo en investigaciones y proyectos científicos sobre seguridad alimentaria y tecnología aplicada al sector agroalimentario, tanto en España como en el resto del mundo. Diferentes grupos de investigadores, bien entidades públicas como privadas y, en muchos casos, en mutua colaboración, han desarrollado proyectos destinados a mejorar la calidad de los alimentos. Algunos ya han culminado con éxito y en otros casos sus responsables aún trabajan en ello. Adaptarse a las nuevas demandas de los ciudadanos, cada vez más exigentes en cuanto al consumo de alimentos segu-

ros y saludables, así como la búsqueda de tecnología más avanzada en el sector, son las dos grandes corrientes que engloban estos proyectos.

Proyectos de investigación desarrollados

- Desarrollo de enzibióticos como conservantes naturales de los alimentos.
- Proyecto Cero, cultivos sin fitosanitarios.
- Bacterias probióticas "come-colesterol" en cárnicos.
- Nuevos conservantes de origen vegetal en embutidos.
- Control de salmonella en el cerdo ibérico.
- Ultra-Alta Presión por Homogeneización (UHPH) en alimentos.

Estudios sobre temperaturas

La temperatura y el transporte de alimentos son dos factores ligados entre sí de forma muy estrecha a la hora de hablar de alimentos seguros. Conseguir dar a los productos un ambiente adecuado es fundamental para evitar posibles riesgos.

También los aditivos merecen un hueco en este resumen del año, sobre todo después de que expertos del CSIC hayan modificado la bacteria "Lactobacillus casei" para obtener compuestos químicos de uso común en las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética a partir de lactosuero. Este residuo contaminante, de gran carga orgánica, se genera durante el proceso de elaboración del queso.

Por último, y en cuanto a la búsqueda de nuevos recursos alimentarios, sobre todo marinos, destaca un proyecto cántabro que estudia la viabilidad de criar anchoas en cautividad. El estudio, dirigido por Carlos Fernández Pato, podría abastecer con anchoa de cultivo de calidad similar a la salvaje a la industria conservera.

OTROS AVANCES

En el resto del mundo, los proyectos de investigación alimentaria son también una importante línea de desarrollo, como los yogures antiúlceras, desarrollados por la Universidad de Kyoto y que tienen como finalidad acabar con "Helicobacter pylori", una bacteria responsable de muchas úlceras de estómago y algunas variantes de gastritis. También se han desarrollado bacterias espaciales que ayudarán a conocer los mecanismos de infección de la salmonella y establecer así nuevas estrategias para combatirla y, en consecuencia, reducir el número de toxiinfecciones alimentarias.

Los vegetales también tienen un lugar destacado en tecnología alimentaria, como el que hace referencia a la conservación biológica de este tipo de productos listos para consumo (IV gama).

El etiquetado es otro de los ámbitos que más atención recibe para ofrecer al consumidor información clara, rigurosa y completa de los alimentos que adquiere. En este sentido, expertos del Servicio de Investigación Agrícola estadounidense (ARS, en sus siglas inglesas) han desarrollado un sistema que sustituiría las tradicionales pegatinas (poco higiénicas e inestables) de las frutas por tecnología láser capaz de grabar información, a modo de tatuajes, en frutas y hortalizas.



Lo saludable...



ITALIA LE DECLARA LA GUERRA A LA COCINA MOLECULAR

Recientemente ha sido aprobada una orden ministerial que prohíbe usar aditivos y productos químicos, desatando la polémica entre los fogones de los restaurantes del país.

Entre los ingredientes condenados figura el nitrógeno líquido, cuyo principal valedor es Ferran Adrià.

En España, el uso de estos ingredientes ya fue también 'denunciado' por el chef Santi Santamaría, en una polémica que entretuvo más de dos semanas a los medios de comunicación y en la que tomaron partido los nombres fundamentales de la alta cocina española.

La batalla del Gobierno italiano, tachada de oscurantista por los cultores de la cocina experimental y aplaudida por los defensores de la tradición culinaria, comenzó el año pasado cuando un conocido programa televisivo 'Striscia la Notizia' denunció el uso de sustancias químicas en las comidas sin que esto fuese al menos notificado al ignaro cliente.



El programa hizo blanco de sus críticas a Ferran Adrià y los componentes químicos incluidos en sus famosas y exportadas 'Texturas' e instó al Ministerio de Sanidad italiano a proteger a los consumidores ante la cada vez mayor proliferación de aditivos en los platos, provocadores en algunas ocasiones reacciones alérgicas.

El programa consiguió incluso que la secretaria de Estado para la Sanidad, Francesca Martini, firmase el pasado enero ante las cámaras de 'Striscia la Notizia' la orden ministerial que ahora ha entrado en vigor.

"Basta con los aditivos químicos en los platos. Con esta orden hemos querido garantizar la seguridad de los alimentos que se suministran en los restaurantes italianos", señaló Martini.

La nueva normativa reitera la prohibición de la utilización en gastronomía de algunos elementos químicos en los alimentos, que ya estaban prohibidos por ley, y obliga a notificar al cliente en el menú los aditivos o los productos que pueden causar alergias incluidos en la receta.

En la orden ministerial se prohíbe además el uso en cocina "de cualquier sustancia gaseosa, excepto las que ya han sido autorizadas en la UE al ser consideradas totalmente seguras", explicó la responsable de Sanidad.

El nitrógeno líquido es culpable para el Ministerio de Sanidad italiano, no de su posible toxicidad, visto que evapora totalmente, sino de su peligrosidad al ser muy inflamable

Los chef moleculares italianos protestan sobre todo porque la ordenanza ministerial puede crear falsos alarmismos entre los ciudadanos.

Ettore Boccia, chef del Grand Hotel Villa Serbelloni en la turística localidad de Bellagio, a orillas del Lago de Como, y autor del libro culto de la cocina molecular en Italia, 'El helado extemporáneo', se rebela ante la prohibición del uso del nitrógeno líquido.

"Es un formidable refrigerante rápido. Eliminarlo sería dar cien pasos atrás en la cocina. Yo seguiré usándolo y estoy dispuesto a autodenunciarme", protestó Boccia.

UNA ENTIDAD PRIVADA DESARROLLA UN EFICAZ SUSTITUTO DE LA SAL COMÚN YA QUE CUMPLE CON LA FUNCIONALIDAD ESPECÍFICA EN LA COCINA Y LAS CUALIDADES DE CONSERVACIÓN

La empresa Redpoint Biocorporation ha desarrollado un nuevo ingrediente llamado Betrasalt, que contribuye significativamente a la mejora del sabor y la conservación del producto.

Presenta además una formulación a base de compuestos muy comunes, está aprobado por la FEMA (Asociación de Manufactureros de Extracto para Sabores), y clasificado como alimento seguro. Este producto se adapta perfectamente a la elaboración de los alimentos típicamente salados, y la tecnología que le acompaña permite cambiar su formulación y realizar modificaciones enfocadas a aplicaciones específicas según cada tipo de alimento.

Este nuevo ingrediente constituye una mejora de las propiedades sensoriales y nutricionales de los alimentos, convirtiéndolos en productos con un sabor mejorado y que contarán por tanto con un valor añadido.

Desde hace ya un tiempo las empresas del sector de la alimentación, y también las del sector farmacéutico, buscan desarrollar nuevas tecnologías y métodos que permitan mejorar el sabor de productos alimenticios, bebidas o medicamentos, para lograr así una aceptación consolidada y de carácter permanente entre los consumidores.



Al detalle



¿Qué sabemos del Ozono?

OZONO

El ozono O_3 es una molécula compuesta por tres átomos de oxígeno que debido a sus poderosos efectos oxidantes y bactericidas se utiliza para renovar el aire en atmósferas confinadas y para la esterilización y el tratamiento de las aguas.

La propiedad más importante del OZONO y por la que más aplicaciones se le atribuyen es por su acción microbicida. El concepto microorganismo, como es sabido, es muy amplio. En principio, microorganismo es toda forma de vida que no puede ser vista por el ojo humano, y que se requiere el uso del microscopio para ser observado.

Estos seres vivos permanecen muchas veces sobre todo tipo de superficies, en todo tipo de fluidos, o bien flotan en el aire asociados a pequeñas motas de polvo, minúsculas gotas de agua en suspensión de todo tipo de enfermedades contagiosas, especialmente en sitios cerrados donde haya gran número de personas, y el aire se renueva muy lentamente.

El control de algunos de estos microorganismos, llamados patógenos por su capacidad de provocar enfermedades contagiosas, ha sido una gran preocupación del hombre desde el momento en que fueron descubiertos. Cientos de métodos y de sustancias químicas han sido elaborados y utilizados con este fin, proporcionando resultados en mayor o menor medida positivos e intentando disminuir la cantidad de estos patógenos, en términos como desinfección, higienización, asepsia, antisepsia.

El OZONO, debido a sus propiedades oxidantes, puede ser considerado como uno de los agentes microbicidas más rápido y eficaz que se conoce. Su acción posee un amplio espectro que engloba la eliminación de:

- Bacterias (efecto bactericida)
- Virus (efecto viricida)
- Hongos (efecto fungicida)
- Esporas (efecto esporicida)

A) Efecto bactericida

Es bien conocido desde principios de siglo, donde se empezó a usar para el tratamiento de agua. Actualmente nos servimos de él, tanto para el tratamiento de todo tipo de aguas como para tratar ambientes e incluso directamente sobre el organismo humano con fines terapéuticos.

Una de las ventajas más importantes del OZONO, con respecto a otros bactericidas es que este efecto se pone de manifiesto a bajas concentraciones (0,01 p.p.m. o menos) y durante periodos de exposición muy cortos. Incluso a concentraciones ínfimas de OZONO (del orden de 0.01 p.p.m.) es ya perfectamente observable un efecto bacteriostático.

La diferencia entre un efecto bactericida y un efecto bacteriostático es sencilla: un agente bactericida es aquél capaz de matar a las bacterias. Sin embargo, un agente bacteriostático no llega a matarlas, pero si les impide reproducirse, frenando rápidamente el crecimiento de sus poblaciones.

Aunque teóricamente sean efectos muy distintos, en la práctica, una población de bacterias sin capacidad de reproducción o con capacidad disminuida para la misma, es una

población condenada a su desaparición. De hecho, agentes antimicrobianos tan importantes como algunos antibióticos basan su poder en una acción bacteriostática.

B) Efecto viricida

Los virus son pequeñas partículas, hoy consideradas frontera entre los seres vivos y la materia inerte, que no son capaces de vivir ni de reproducirse si no es parasitando células a las que ocasiona su destrucción.

A diferencia de las bacterias, los virus siempre son nocivos y provocan enfermedades a todo organismo al que atacan. Enfermedades tan comunes como la gripe, el catarro, el sarampión, la viruela, varicela, rubeola, poliomelitis, y otras muchas son debidas a virus.

El OZONO actúa sobre ellas oxidando las proteínas de su envoltura y modificando su estructura tridimensional. Al ocurrir esto, el virus no puede anclarse a ninguna célula hospedadora por no reconocer su punto de anclaje, y al encontrarse el virus desprotegido y sin poder reproducirse, muere.

La acción viricida es observable a concentraciones de OZONO inferiores a la de acción bactericida. Esto es debido a que la complejidad de la envoltura vírica es inferior a la de la pared bacteriana.

C) Efecto fungicida

Existen ciertos tipos de hongos que tienen capacidad de provocar enfermedades al ser humano. Otros muchos son capaces de ocasionar alteraciones en nuestros alimentos, haciéndolos inaceptables para su consumo, como es el caso, entre otros, de los mohos.



Debido a esto, resulta interesante controlar y eliminar estas formas patógenas, cuyas esporas pululan por todo tipo de ambientes.

El OZONO nos ofrece la posibilidad de eliminarlas mediante su acción oxidante que provoca un daño celular irreversible.

D) Efecto Esporicida

Existen algunos hongos y bacterias que cuando las condiciones son adversas para su desarrollo, fabrican una gruesa envoltura alrededor de ellas, y paralizan su actividad metabólica, permaneciendo en estado de latencia. Cuando las condiciones para la supervivencia vuelven a ser favorables, vuelven a su forma normal y su metabolismo recupera su actividad.

Estas formas de resistencia se conocen como esporas y son típicas de bacterias tan patógenas como las que provocan el tétanos, la gangrena gaseosa, el botulismo y el antrax.

Este tipo de mecanismo de resistencia hace muy difícil el luchar contra ellas y, tratamientos tan útiles en otros casos como las altas temperaturas y multitud de antimicrobianos, se vuelven ineficaces.

El OZONO a concentraciones ligeramente superiores a las usadas para el resto de las bacterias, es capaz de acabar con la resistencia de las esporas.

Nuestras cosas



DOLE FOOD ESPAÑA HA OBTENIDO LA CERTIFICACIÓN ISO 22.000 RELATIVA A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Durante el mes de Febrero la empresa DOLE FOOD ESPAÑA, ha obtenido la certificación ISO 22.000.

El alcance de la certificación ha quedado fijado en relación a la comercialización, maduración, distribución y envasado de frutas y verduras de los diferentes centros que DOLE FOOD ESPAÑA dispone en el territorio nacional (Alicante, Asturias, Barcelona, Madrid y Sevilla) y la sede situada en Portugal.

La ISO 22.000 es una herramienta basada en los requisitos específicos del Sistema de Análisis de Peligros (APPCC) para conseguir de forma eficaz una inocuidad alimentaria en el producto controlando dichos requisitos de manera exhaustiva y pormenorizada.

Desde QUIMICRAL, empresa encargada de colaborar en dicho proyecto damos las gracias a todas las personas implicadas en dicho trabajo.

con agua tratada con ozono ó incluso aplicando al lavado de las manos de los manipuladores con el agua tratada con ozono, pudiendo suponer una reducción incluso del 85 % de las bacterias presentes en las mismas por culpa de prácticas higiénicas inadecuadas.

Para más información www.cosemarozono.es

QUIMICRAL LANZA NUEVO SERVICIO ON LINE A TRAVÉS DE LA WEB

Todos los clientes de QUIMICRAL, que realicen análisis microbiológicos de alimentos de forma periódica pueden acceder a través de www.quimicral.com, a la visualización de dichas analíticas. Esta nueva aplicación da acceso directo y cómodo a la información relativa de los informes microbiológicos, que nuestros clientes quieran visualizar de forma rápida y sencilla. Solamente es necesario disponer de las claves que QUIMICRAL, facilitará a todos sus clientes que quieran disponer de dicho servicio. De esta forma reducimos el tiempo de llegada de nuestros informes al cliente y facilitamos una nueva herramienta que facilita la gestión de dicha documentación.

Próximamente también estará disponible el acceso a cursos on line sobre manipulación de alimentos. En dicho acceso podrás obtener tu certificado del curso de manipulación de alimentos, desde casa y de forma práctica y sencilla. Solamente deberás de abonar el curso, realizar un test en relación a la documentación aportada e imprimir tu certificado. Así de sencillo sin más complicaciones, solamente necesitas un ordenador y una hora de tu apreciado tiempo para resolver las cuestiones planteadas.



COSEMAR

En los diferentes análisis realizados en el laboratorio QUIMICRAL, para la empresa COSEMAR OZONO, empresa especializada en la aplicación de ozono como desinfectante en la industria alimentaria, ha quedado demostrada la eficacia de dicha desinfección. Observando una reducción notable de las posibles bacterias presentes en los alimentos, al realizar un simple lavado del alimento

Nos vemos en...



SALON INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2010

24ª Edición Anual - Alimentos y bebidas de calidad, considerada como la primera de Europa del sector

Fecha: 12 al 15 de abril de 2010

Emplazamiento: Madrid - España
IFEMA Feria de Madrid

Página web: www.gourmets.net



Alimentaria 2010

ALIMENTARIA BARCELONA 2010

Bienal - El Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas

Fecha: 22 al 26 de marzo de 2010

Emplazamiento: Barcelona - España
Fira de Barcelona

Página web: www.alimentaria-bcn.com



Lizardi

Fusión de sabores e influencias
info@lizardicatering.com

Conocemos mejor a...



Eva Bernardo

Directora de EL LAUREL NATURAL
www.laurelnatural.com

C/ Galileo, 67 - 28015 Madrid
C/ Valderribas, 33 - 28007 Madrid
Pso. Extremadura, 144 - 28011 Madrid



¿Cómo fue el principio? ¿Cómo y cuándo supieron que iban a dedicarse a la elaboración de comidas preparadas?

Una reunión de amigos, una idea, una ilusión... coraje, esfuerzo y entrega para conseguirlo.

No lo sabía, fundamos la empresa y lo demás, a través del trabajo, del esfuerzo fue viniendo sólo. Han pasado más de 15 años y nos seguimos dedicando a intentar dar lo mejor de nosotros a través de todo lo que hacemos, en este caso la comida.

La empresa EL LAUREL NATURAL es sinónimo de... familia, corazón, esfuerzo, ilusión, dedicación...

¿El reto más difícil al que han tenido que hacer frente, en estos años de trabajo?

Entendernos, comunicarnos todos en el mismo "idioma".

¿Qué termino os gusta más para definir vuestra comida: comida ca-

sera tradicional ó FAST FOOD POT?

Comida casera tradicional, por supuesto. Básicamente porque es eso lo que hacemos. Como si nuestros clientes cocinasen en casa, simplemente ofrecemos la comida de "casa", tradicional, ya preparada.

¿Qué opinión le merece el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación en una cocina?

Hay que ponerlas en práctica siempre. Constantemente hay que cuidar hasta el extremo las comidas que se venden. Considero que es algo sumamente delicado y no hay nada que se pueda obviar.

¿Cuáles son vuestras ideas de futuro para este año 2010?

Seguir evolucionando. Cada día es un reto, un pequeño pasito hacia delante, algo nuevo de lo que no te habías dado cuenta antes, que no habías aprendido, que te hace crecer.

Nos encontramos en un período de culto al cuerpo, después del



período navideño y cara al verano, donde todo el mundo quiere perder peso y entrar en el traje de baño. ¿Qué menú recomendaríais a una persona que quiere perder peso, dentro de los platos de cuchara, tan significativos en vuestra empresa?

Empezar por la mañana con un buen desayuno, una fruta a media mañana, un platito de cuchara para comer o una buena ensalada o verdurita, con algo de pescado o carne. Sin llenar el estómago demasiado. Merienda y cena ligeras. Tenemos gran variedad de alimentos en nuestras tiendas, para que el cliente pueda elegir lo que más se adapte a sus necesidades y gustos.

LOS DATOS DEL ÉXITO

- Trabajando desde: hace más de 10 años.
- Dedicándose a: poner el alma en todo lo que hago.
- Un sueño: preocuparme solo de las cosas pequeñas.
- Lo peor que ha tenido que probar nunca: los platos de casquería.
- Una comida: un buen puchero, el que sea.
- Una inspiración: las personas.
- Un proyecto: esta empresa.



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Con la comida no se juega...

ASESORÍA HIGIÉNICO-SANITARIA (SISTEMAS A.P.P.C.C.)
CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
CERTIFICADOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES EN TODOS LOS SECTORES (GRATUITOS)*
ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR LABORATORIO PROPIO. (Nº REGISTRO REGISLABO AB27/M)

* Consúltenos sin compromiso