

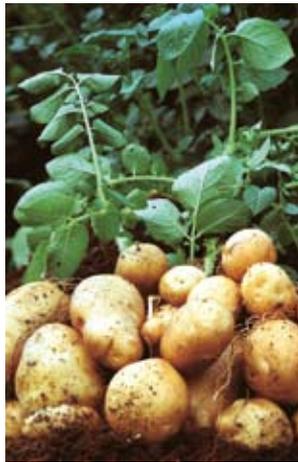
Poscosecha

Se trata del primer laboratorio acreditado por ENAC para ensayos de patatas

El laboratorio del Consejo Regulador de la IGP Pataca de Galicia logra la certificación ENAC

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), el organismo que establece y mantiene el sistema de acreditación a nivel nacional, ha acreditado al laboratorio del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia para diversos Ensayos de Productos Agroalimentarios.

Es el primer Consejo Regulador de Galicia que tiene un laboratorio acreditado y que cumple los criterios generales para labores de ensayo, dicha certificación nos permitirá co-



menzar, coincidiendo con el inicio de la campaña de recogida en septiembre, los análisis de la materia seca por termogravimetría y los azúcares reductores por colorimetría de los tubérculos.

Informa, Ricardo Losada Blanco, Secretario del C.R.I.G.P. Pataca de Galicia.

Distribución y consumo

Emociones rápidas, comidas tradicionales de preparación fácil

El lema elegido por Contrade, para presentar sus sabores de comida mediterránea, “en un tris”, hace referencia a la rapidez con que se puede preparar una comida “de las de antes”. Salsas de tomate con albahaca, pasta de aceitunas, y un etc. de condimentos, para lograr unos tallarines como los de la abuela. “Espaguetis a la siciliana”, “pasta y hortalizas a la siciliana” son unidades de envase con todo lo necesario para hacer estas preparaciones.



Los cocineros poco duchos pueden tener la tranquilidad que encontrarán todo lo que necesitan. Contrade, www.contradesicilia.com, es una empresa familiar productora de tomates que ha buscado alternativas para valorizar su producción. Los expositores se adaptan a una fácil ubicación en el punto de venta, después de haber servido como unidad de transporte

Saborea la
Nova manera
de vivir
 **Salanova.**

Poscosecha

El producto obtenido es de muy alta calidad

Horno para verduras al grill

El horno industrial para verduras al grill de Tecnoceam; permite obtener una serie de hortalizas preparadas con diferentes vidas de anaquel.

Hortalizas grilladas frescas, acabadadas de grillar y enfriadas, con una vida de anaquel de 7 a 10 días a 4°C. Grilladas en fresco pasterizadas, con una vida poscosecha de 1 mes a 4°C.

Hortalizas grilladas en fresco, con aceite; vida de anaquel de 1 mes a 4°C. Hortalizas grilladas marinadas con aceite; vida de anaquel 2 a 3 meses a 4°C.

Hortalizas grilladas congeladas y envasadas, con una vida de anaquel de 1 a 2 años a -18°C. Grilladas marinadas pasterizadas, con una vida de anaquel de 1 a 2 años a temperatura ambiente.

TECNOCEAM
SRL
VEGETABLES PROCESSING PLANTS



Los paneles de las cabinas son fácil apertura para limpieza e inspección.

La temperatura indicativa de funcionamiento a régimen: 300 a 370°C.

Grill final del producto mediante resistencia eléctrica ubicada a la salida.

El producto sale marcado por ambas partes.

Es un horno concebido para la cocción y el asado de pimiento, berenjena, calabacín, champiñón (hongos), cebolla, patata etc. El calentamiento es mediante quemadores a gas metano o GPL; potencia térmica de combustión variable según modelo, de 80.000 kcal /h.a 400.000 kcal /h (disponible también con calentamiento mediante energía eléctrica para modelos de pequeñas dimensiones).

+IN: www.tecnoceam.com

Programas informáticos para la horticultura



- > Costes de producción por parcela, variedad, planta
- > Trazabilidad, Producción Integrada, EurepGAP
- > Control de almacén: compras, consumos, stocks
- > GPS: medición de finca y trabajo con planos
- > Contabilidad y facturación
- > Agri-Pocket: recogida y consulta de datos in situ



REMITIR A :
ISAGRI - C/ESPINOSA, 8 - 410
46008 VALENCIA
tlna: 902 170 570. fax: 902 170 569.
E-mail : isagri@isagri.es
Internet : www.isagri.es

- Deseo recibir información sobre las soluciones ISAGRI de :
- Horticultura
 - Otros

Empresa :

Nombre :

Dirección :

.....

C.P :

Localidad :

Tfno :

Móvil :



Distribución y consumo
Tribuna Hispack Barcelona

Creatividad e innovación en el diseño de packaging, una suma estratégica para aumentar las ventas

Conceptos como la ecología o la salud se incorporan cada vez más al packaging para atraer a los consumidores e incrementar las ventas de los productos. Para ello, es necesario apostar por la creatividad y la innovación en el diseño de envases y embalajes, sobre todo en un momento económico como el actual, tal y como se trata en las actividades de Hispack.

En la actualidad ¿se vende el propio producto o los valores que transmiten al cliente? El diseño de packaging va más allá de la forma de un envase o embalaje e incorpora nuevos conceptos y significados que apelan a las emociones del consumidor. Ésta es la opinión del profesor del departamento de marketing management de Esade, Jordi Montaña, quien afirmó que es fundamental sumar la creatividad y la innovación en el proceso de diseño de un envase para garantizar su éxito.

Por su parte, Pau Dueñas, managing partner de Morillas Brand Design, comentó que “el packaging es un potente vehículo de comunicación y difusión de la marca, ya que es el último elemento de la cadena de promoción y ventas y, por lo tanto, encargado de atraer la atención del



El packaging posiciona la marca y las aplicaciones del producto en la mente del cliente

Foto feria Hispack.

consumidor”. Para Dueñas, el packaging permite que el producto tenga una “personalidad propia” y, además, “posiciona la marca en un lugar privilegiado en la mente del cliente, generando una percepción de ventaja frente a sus competidores”.

Responsabilidad medioambiental

Una de las tendencias es diseñar packaging apelando a las emociones con mensajes adaptados a los nuevos hábitos de vida, costumbres y formas de pensar del comprador. Según José Cabrera, socio director de JC Consejeros, “hoy en día se venden

los valores que transmiten los productos (vida, salud, etc.) y no el producto en sí, por eso estoy convencido de que en un futuro próximo veremos que los consumidores se decantarán por envases más sostenibles”, de acuerdo con la nueva concienciación ecológica de los ciudadanos y las instituciones.

Diseño global de toda la cadena de suministro

La innovación y la creatividad en el diseño de un envase también permiten introducir mejoras de calidad, servicio y coste de producción de los productos. En este sentido, Josep M^a Bon-

matí, presidente de la Asociación Empresarial AECOC, apuntó que “es necesario que se tenga en cuenta el concepto de cadena total, es decir, todo el recorrido del packaging desde que se elabora hasta que llega al lineal de venta y, por tanto, todas las fases intermedias relacionadas con la manipulación, la logística, etc. porque así se pueden reducir costes fruto de los daños sufridos durante su transporte y almacenaje”. El objetivo, según Bonmatí, es “diferenciarla de la competencia por la eficiencia productiva y logística”.

+IN: Comunicación de Hispack, e-mail: mgarciad@firabcn.es

edefa
Consultoría y servicios de ingeniería agraria

Proyectos para:

- Agricultura, ganadería, jardinería y movimientos de tierras
- Topografía, valoraciones y expropiaciones
- Planes de gestión de explotaciones ganaderas

Joaquim Rovira
C/ Casp 60, 3^a 1^a - 08010 Barcelona
Tel.: 93 301 90 57 - Móviles: 690 059 434 / 609 513 080
E-mail: edefa.rovira@agricoles.org
Web: www.edefa-ingenieria-agraria.com

DUIJNDAM MACHINES B.V.

Desde 30 años especialista en máquinas hortícolas usadas

Más de 500 máquinas en depósito

WWW.DUIJNDAM.NL Tel: 0031-180-632088

Distribución y consumo

Oferta tecnológica

Nuevo contenedor de transporte de alimentos que conserva el sabor sin perder sus propiedades

En el boletín de ainia, www.tecnoalimentaria.com, con fecha 19/05/2009, anuncian que una empresa italiana, especializada en el diseño, fabricación y comercialización de contenedores para transporte de alimentos, ha desarrollado nuevos contenedores que permiten conservar el sabor de los alimentos sin que pierdan sus propiedades a causa del transporte. La empresa busca cooperación con socios industriales para adaptar el producto a necesidades específicas.

+IN: www.tecnoalimentaria.com,
"oferta de tecnología - ref.: 08 IT 52T5 0J57"

Marketing

Codiagro, Premios Empresa del Año en la categoría de I+D+i

Codiagro ha recibido El Premio Empresa del Año en la categoría I+D+i, de la mano del diario Mediterráneo, del Grupo Zeta. Este galardón es un merecido premio a su trayectoria y apuesta en el área de I+D+i. Su fuerte apuesta por la innovación les destinó a unas nuevas instalaciones sitas en Vall d'Alba, que cuentan con más de 8.000 m² y un laboratorio de I+D+i dotado con una moderna tecnología. El esfuerzo y la tenacidad durante este año ha dado como resultado, la "Invención de las Moléculas AMEC" y su aplicación en el sector agrícola.



+IN: www.codiagro.com

LABORATORIO DE ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO DE SUELOS VEGETALES Y AGUAS

LDO. AGUSTÍN ESCUREDO PRADA

ESTUDIOS EDAFOLÓGICOS Y FERTILIDAD DE SUELOS, PROGRAMAS DE ABONADO, FERTIRRIGACIÓN Y RIEGO, ELECCIÓN DE PATRONES PORTA-INJERTOS, RECUPERACIÓN DE SUELOS, NUTRICIÓN VEGETAL, DIAGNÓSTICO FOLIAR, CULTIVOS HIDROPÓNICOS, AGUAS RESIDUALES, MATERIAS ORGÁNICAS Y SUSTANCIAS HÚMICAS, CORRECCIONES DE CARENCIAS MINERALES Y ORGÁNICAS.

C/. Doctor Domènech, 1ª Planta
43203 REUS (Tarragona)
Tel.: +34- 977 319 714
Fax: +34- 977 310 171



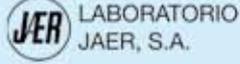
Uniendo esfuerzos para ofrecer calidad

Joining efforts to offer quality















C/ Músico Peydró, 36 - 1ª • 46001 - VALENCIA (España)
Tel. +34 96 353 13 11 • Fax: +34 96 394 33 92
E-mail: info@aefa-agronutrientes.org • Web: www.aefa-agronutrientes.org