

El nuevo etiquetado alimentario debe ir acompañado de formación al consumidor

Efeagro

En el [ámbito europeo](#), estrategias como “*De la granja a la mesa*”, de la Comisión Europea, buscan incentivar etiquetados entre los productos procedentes de animales tratados con estándares de **bienestar animal**, así como un **etiquetado frontal obligatorio** en el que se incluya un código de colores para informar de los valores nutricionales.

Todas estas iniciativas van encaminadas hacia un etiquetado armonizado, a alcanzar en los próximos años, que permita a los consumidores optar con más facilidad por alimentos saludables con un sistema unificado.



Todavía quedan aspectos a reforzar, como la declaración del

origen del producto

En España, el Gobierno promueve implementar el sistema de etiquetado **“Nutriscore”** en alimentos y bebidas de forma **voluntaria**, una estrategia basada en un sistema de colores similar a un semáforo (verdes, amarillos y rojos) y notas de la “A” a la “E” que busca facilitar al consumidor distinguir entre los productos más o menos saludables entre la oferta de la misma categoría de producto.

La valoración del sector primario

Sobre todas estas iniciativas, desde el sector primario, la **técnica del departamento de sostenibilidad, calidad e innovación de Cooperativas Agro-alimentarias, Susana Rivera**, explica a Efeagro que las reciben con mente abierta, ya que, cuanto más informado esté el consumidor, *“más positivo es para ellos”*.



Nuevo etiquetado alimentario debe ir acompañado de formación al consumidor

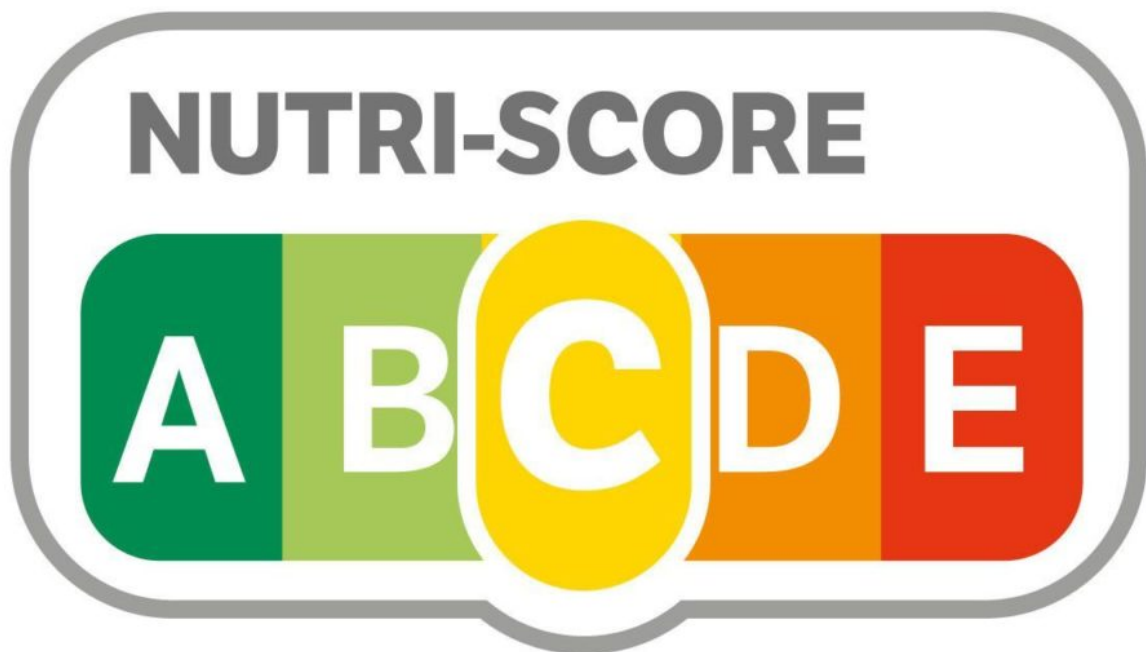
Sin embargo, especifica que **todavía quedan aspectos a reforzar**, como la **declaración del origen del producto** (como la polémica con el etiquetado de la miel, que no especifica la proporción de los países que aportan materia prima al producto

final), la calidad nutricional, el bienestar animal o la sostenibilidad.

El nuevo etiquetado alimentario debe ir acompañado de formación al consumidor

Sobre el etiquetado nutricional basado en pocas categorías, Rivera pide que los colores no sean discriminatorios, ya que un producto *“no es tratado individualmente, es parte de una dieta”*.

Asimismo, recalca que el sistema **Nutriscore**, que **se está implementando en España a pequeña escala**, no contempla todos los nutrientes que puede tener un producto, por lo que defiende que se incluyan más parámetros en la clasificación por colores y letras.



En España, el Gobierno promueve implementar el sistema de etiquetado “Nutriscore”

Rivera sí reconoce que una vez incluidos los parámetros necesarios, *“si se hiciese obligatorio sería más útil”*, aunque alega que **es difícil de aplicar en todos los Estados miembro para una correcta armonización**, que debe ir acompañada de medidas que fomenten la sostenibilidad económica de los productores para alcanzar dichos estándares.

La valoración general que realiza es que estos cambios son positivos y pueden ayudar a informar al consumidor, pero estos deben ir acompañados de la educación que lo complementa.

“Tiene que ir acompañado de una buena campaña de comunicación y de formación del consumidor”, resume.

Es un panorama “complejo”, según la industria

Desde la industria, **el director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), Enrico Frabbetti**, defiende que el etiquetado *“está muy regulado ya”, aunque “todo es susceptible de mejora”*.

Sin embargo, estas modificaciones futuras afrontan un *“panorama complejo”* con un proceso largo, al depender en gran medida de decisiones que han de partir de la Unión Europea.

Frabbetti aboga por un etiquetado sencillo que no “sobreinforme” al consumidor, que puede encontrar información adicional en las plataformas de la marca que los procesa si las empresas hacen la apuesta adecuada.



ozedf

Asegura que todavía hay pequeñas y medianas empresas del sector que todavía no se han digitalizado por su localización o situación económica, pero ve en esta tendencia el futuro de la información alimentaria.

Coincide en que la clave de toda esta información, que será añadida a futuro en las etiquetas, ha de ir acompañada de comunicación, para que la gente entienda lo que está leyendo.

El etiquetado actual es “claramente insuficiente”, según la [OCU](#)

Por otra parte, la **Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)** considera que el etiquetado actual “es claramente insuficiente” y por eso apoyan la implantación de las modificaciones, destaca su portavoz, Enrique García.

García asegura además que **el tamaño de la letra “sigue siendo**

pequeña” en algunas etiquetas y “eso hay que mejorarlo” por medio de la reducción de publicidad en los envases, que muchas veces puede ser una distracción de la información que el consumidor necesita para comprender la composición y características del producto a comprar.

Defiende también la implantación del sistema Nutriscore, “una herramienta que permita a los consumidores entender de forma sencilla”, ya que, “a la hora de educar al consumidor, es más fácil educar sobre un contenido homogéneo”.

Respecto a las normativas europeas, García recuerda que “es ambiciosa” pero tiene “unos plazos” y, aunque traiga mejoras, todavía quedarán cuestiones pendientes, como los perfiles nutricionales.

“Ahora mismo estamos con un etiquetado con algunas modificaciones en cuanto al origen y con la adopción voluntaria del sistema Nutriscore”, discusiones a nivel nacional y europeo que plantean, según García, cambios sustanciales en el etiquetado a futuro, pero que al final, todos ellos, son “positivos” para el objetivo final: informar al consumidor.

Mujeres rurales, el grupo con mayor brecha digital en Latinoamérica y el Caribe

Efeagro

Las mujeres rurales con un bajo nivel educativo

que viven en áreas rurales de América Latina y el Caribe constituyen el grupo menos “conectado” a través del teléfono móvil, por lo que abordar la brecha digital y mejorar su acceso a los dispositivos puede promover su empoderamiento *“económico y político”*.

Esta es una de las conclusiones reflejadas en el estudio *“Desigualdad digital de **género** en **América Latina y Caribe**”*, promovido por el Instituto Interamericano de Cooperación para la **Agricultura (IICA)** junto con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el **Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA)**, con la colaboración de expertos de la Universidad de **Oxford**, que se presenta este jueves en un evento virtual y a cuyo contenido ha tenido acceso Efeagro.



Mujeres rurales, el grupo con mayor brecha digital en Latinoamérica y el Caribe

El informe pone el acento en el [análisis de este tipo de datos](#) en un momento *“en el que la conectividad y la alfabetización digitales se consideran bienes públicos de importancia fundamental, especialmente para los más pobres y marginados”*.

INFORMACIÓN VITAL

Esta información es **“vital”**, como señalan en el prefacio el director general del IICA, Manuel Otero; el gerente del Área social del **BID**, Marcelo Cabrol; la directora para **América Latina** y Caribe del **FIDA**, Rossana Polastri, y el Jefe del Departamento de Sociología de la Universidad de Oxford, Christiaan Monden.

Y lo es, según precisan, dado *“su mandato de garantizar la participación plena de las mujeres en igualdad de oportunidades y de empoderarlas en todos los roles y aspectos de su actuación institucional, en total consonancia con lo dispuesto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas”*.



Director general del IICA, Manuel Otero

El estudio, firmado por los expertos Valentina Rotondi, Francesco Billari, Luca Pesando y Ridhi Kashyap, aborda la *“intersección y los patrones comunes entre la discriminación a*

la mujer rural y la brecha digital” y recuerda que ambas cuestiones no solo impiden el desarrollo del colectivo, sino que “se retroalimentan entre sí”.

Brecha digital de género

De acuerdo a los datos estudiados -a partir de la Encuesta Mundial de Gallup y la composición de género de los usuarios de **Facebook**-, en los 23 países latinoamericanos analizados existe una **brecha digital** de género en la propiedad de **teléfonos** móviles, con un aparente empeoramiento en los últimos cinco años.



La experta Valentina Rotondi,

El estudio, firmado por los expertos Valentina Rotondi, Francesco Billari, Luca Pesando y Ridhi Kashyap, aborda la *“intersección y los patrones comunes entre la discriminación a la mujer rural y la brecha digital” y recuerda que ambas cuestiones no solo impiden el desarrollo del colectivo, sino que “se retroalimentan entre sí”.*

Brecha digital de género

De acuerdo a los datos estudiados -a partir de la Encuesta **Mundial** de Gallup y la composición de género de los usuarios de Facebook-, en los 23 países **latinoamericanos** analizados existe una **brecha digital** de género en la propiedad de teléfonos móviles, con un aparente empeoramiento en los últimos cinco años.

“Específicamente, las mujeres con un bajo nivel educativo que viven en áreas rurales constituyen el grupo menos conectado, lo que se destaca como un área importante para intervenir mediante políticas. Por lo tanto, abordar estas desigualdades es una oportunidad para mejorar el acceso de las mujeres rurales a este recurso y promover su empoderamiento económico y político”, afirman.



A ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Tereza Cristina, durante o lançamento da Câmara da Cerveja.

Para los expertos, hay otro aspecto fundamental y es que “en los países donde las brechas digitales de género son menores, la brecha de género en materia de empleo vulnerable, desempleo

juvenil y participación en la fuerza laboral es también inferior”.

Entre sus conclusiones, también apuntan que es *“menos probable que las mujeres posean un teléfono móvil que sus homólogos masculinos, incluso después de tener en cuenta una serie de características sociodemográficas”.*

Heterogeneidades según países

Y, además, detectan *“heterogeneidades”*, ya que en varios países de la región -como **Brasil, Argentina, Venezuela, Colombia, Surinam, Uruguay** y Paraguay-, las mujeres tienen más probabilidades de ser usuarias de Facebook que los hombres, respecto a otras zonas como **México** y la región centroamericana, por lo que animan a realizar nuevas investigaciones.

Del mismo modo, los autores animan a estudiar las brechas de género en el acceso digital dentro de cada país, ya que permitiría *“una comprensión más profunda de estas desigualdades, así como de la relación entre las desigualdades de género con y sin acceso a Internet”.*



El ministro de Agricultura de Barbados, Indar Weir. Efeagro/IW

En ese sentido -dado que el *“acceso de las mujeres rurales a este tipo de recursos y a otros como tierra, semillas, tecnologías, mercados, etc., es menor que el de los hombres”*-, plantean al IICA que *“mapee el nivel de acceso de las mujeres a la telefonía móvil”*, al estar *“adaptando su oferta de cooperación técnica a modalidades virtuales”*.

Una segunda vida útil para aceite usado y desechos vegetales y cerveceros

Efeagro

Emprendedores españoles han demostrado que ingredientes desechados de la cerveza pueden alimentar peces, desperdicios vegetales pueden fabricar muebles y aceite usado puede reconvertirse en detergente: son ejemplos de que cualquier residuo dispone de una nueva vida útil como recurso.

Los proyectos que intentan dar una nueva oportunidad a los desperdicios de nuestra sociedad son cada vez más originales, como muestra el proyecto '[*Life Brewery*](#)', cuyo objetivo es *“reutilizar subproductos que se generan durante la fabricación de cerveza como nuevas fuentes de materia prima en piensos para alimentar a los peces”*.

Así lo ha explicado en una entrevista con Efeagro Mikel Orive, experto de [*procesos eficientes*](#) y sostenibles del centro tecnológico vasco AZTI, donde los investigadores han desarrollado varios tipos de ingredientes aprovechando los más de 6 millones de toneladas de bagazo y 1 millón de toneladas de levadura generados en la producción de cerveza, que *“tienen mucho valor como proteína vegetal”*.

A través de un proceso de hidrolización, que consiste en romper la proteína de los subproductos para hacerla más pequeña y digerible, los especialistas de este centro han desarrollado piensos para doradas -modelo para el Mediterráneo-, lenguados -para el Atlántico- y truchas -modelo de agua dulce-.



Una segunda vida útil para aceite usado y desechos vegetales y cerveceros

Un panel de consumidores probó los pescados alimentados con estos piensos y otros alimentados con piensos comerciales “y *no han notado ninguna diferencia*”, lo que demuestra que el producto final “no altera el sabor ni la textura de los peces”, ha explicado Orive.

Aprovechar algo que se va a tirar y reducir la explotación de los [recursos marinos](#) es la idea que subyace en esta iniciativa, que también podría aplicarse en la creación de piensos para otras especies animales, aunque la línea actual de investigación se ha centrado en acuicultura porque “*es un sector con una demanda creciente*”.

Desechos vegetales y cerveceros

Reciclado es también el aceite que emplea la **empresa catalana Souji**, cuyos creadores buscaron alternativas para reaprovechar el aceite usado en casa y lograron transformarlo en un producto de limpieza utilizado para lavar ropa, como detergente o friegasuelos.

Souji, que significa *“limpieza”* en japonés, es un líquido elaborado a base de minerales y vegetales que al mezclarse en las proporciones correctas con aceite usado de cocina y agitarse un minuto se transforma en un detergente que es ***“un 96 % menos contaminante que las marcas corrientes”***, ha explicado a Efeagro una de las fundadoras de la empresa, Catalina Trujillo.

“Se consigue el mismo resultado que con el proceso tradicional de fabricación de jabón pero en un minuto y sin necesidad de usar productos peligrosos, como la sosa cáustica”, ha añadido, antes de explicar que uno de los principales obstáculos que encontraron para su comercialización fue romper la falsa idea de algunos clientes de que las prendas *“olerían a aceite en lugar de a ropa limpia”*.

Trujillo ha destacado que esta iniciativa *“no es sólo un detergente, porque nuestro foco es el reciclaje”* y en ese sentido la sostenibilidad *“está presente en todo el ciclo”*, con envases reutilizados y reutilizables.



“El planeta no puede admitir tantos residuos como producimos”

La economía circular también es la protagonista de la **empresa aragonesa [Feltwood](#)**, encargada de dar valor a los residuos de origen agrícola y vegetal y transformarlos en embalajes, mobiliario y aislamientos para construcción, entre otros productos.

“El planeta no puede admitir tantos residuos como producimos”, advierte a Efeagro su **directora, Arancha Yáñez**, quien puso en marca este proyecto al detectar demanda de materiales de buenas características técnicas que no generaran un problema ambiental.

Teniendo en cuenta que *“el 40 % de lo que se cultiva no es válido para alimentación”*, la compañía comenzó a emplear los desechos vegetales como opciones alternativas al plástico y la madera, hasta conseguir productos ecológicos, biodegradables y compostables, sin usar adhesivos ni aglomerantes.

La nueva hostelería...transformación

Por: Miguel Otero Prol – Mejor Sala de España 2016

Quiero comenzar este artículo contando mi experiencia en la hostelería, porque si una cosa me ha quedado clara, es que, la [hostelería](#) tal como la conocíamos ha cambiado.

Nuevas normas y protocolos nos obligan a adaptarnos. Toca una nueva era gastronómica. El ser humano siempre ha sabido adaptarse a lo largo de su historia y por eso ha sobrevivido, así que, toca adaptarnos.

Partiendo de cero, ya que no existen precedentes, me gustaría

detallar mi experiencia. Estos días han sido intensos. Intensos y emocionantes ante un reto que todos los que trabajamos en esta profesión estamos afrontando.

La nueva hostelería

Como Supervisor de Servicios en [Hovima La Pinta BeachFront Family Hotel](#), tengo el honor de dirigir el departamento de Bares&Restaurantes del hotel en estos momentos de reapertura. Aunque parezca que *“sólo hay que abrir”*, existe mucho trabajo previo que no se ve. Incorporación escalonada del personal, donde con anterioridad han acudido a realizarse las pruebas del coronavirus, limpieza, acondicionamiento de los espacios, uniformidad del personal, cursos de prevención y nuevos protocolos frente al covid-19, reestructuración de servicios y maneras de hacerlo...



Si las medidas higiénico-sanitarias en este hotel ya eran altas, puedo asegurar que ahora lo son muchísimo más. Durante el confinamiento nos preguntamos ¿cómo sería la reapertura?, que si las famosas mamparas, reducción de aforos, de reservas,

... y al final con la llegada del día a día y teniendo claros los protocolos es muy diferente y, como ya he dicho anteriormente, en la adaptación está la clave.

Tras la formación de PRL con el equipo pasamos a una nueva formación de servicio, donde les expongo los cambios a llevar en restauración ya que los servicios en buffet, restaurante y bar han cambiado.

La formación es la clave de todo proceso.

La uniformidad

Actualmente ya no es posible acudir al lugar de trabajo con el uniforme puesto. Los empleados deberán cambiarse en el propio centro y a su vez esos vestuarios tienen aforo limitado, lo que nos ha obligado a realizar turnos escalonados de llegada para que puedan mantenerse todas las medidas de higiene y salud y así evitar las aglomeraciones.

Además, diariamente los empleados reciben su mascarilla y elementos necesarios para el correcto desempeño de sus funciones. Nunca hay que olvidar que el personal también es la imagen de la empresa.

Restaurante buffet

El restaurante buffet (tanto sala como el departamento de cocina) es quizás donde más cambios se han llevado a cabo.

Primero de todo, hay que tener en cuenta que cada Buffet es un mundo: infraestructura, capacidad, tipos de regímenes, mobiliarios, concepto...



La nueva hostelería...transformación

El cambio más significativo es que el número de comensales se ha visto reducido, ya que la primera norma es establecer las mesas con una distancia mínima de seguridad de 1,5 metros. En nuestro caso pasamos de 360 a 260 personas.

En las mesas notaremos una gran diferencia, no están previamente montadas. Hemos renunciado a la mantelería para evitar la transmisión del virus ya que garantizar una correcta manipulación de éste es complicado.



Con elementos como la sal, la pimienta, el azúcar, la sacarina, el aceite y el vinagre hemos decidido hacerlo a través de monodosis, donde el cliente únicamente cogerá la cantidad que necesite. Las salsas, como tomate, mayonesa, mostaza etc será servido en un recipiente específico por el propio cocinero.

Hemos dividido aún más las funciones del personal de sala:

- Una persona: monta la mesa con servilleta, doble cuchillo, doble tenedor, cuchara sopera y cuchara de postre.
- Una persona de encarga del desbarace de mesas (retirar los platos y limpieza de mesas).
- Otros toman las comandas de bebidas.
- Otros su función es llevar las bebidas a las mesas.

Tanto la entrada como la salida del buffet, así como los propios flujos internos, deberán estar bien señalizados para evitar aglomeraciones.

El protocolo que deben seguir los clientes al entrar al buffet son: además de llevar la mascarilla puesta a su entrada, desinfectarse las manos con gel hidroalcohólico (nuestras

máquinas dispensadoras son de acción a pedal o automáticos) y esperar a ser atendido.

El responsable del servicio se encargará de acompañar a los clientes a su mesa.

Una vez acomodados llegará el jefe de sector con una PDA (comandero electrónico) donde tomará nota de las bebidas. Éstas se cargarán directamente a la habitación gracias a nuestra amiga la tecnología, ya que nuestros clientes disponen de una pulsera con chip integrado, que además de servir de apertura de la puerta de su habitación, nos ayuda a hacer estos cargos y pagos sin necesidad de llevar dinero encima.

A continuación, otro camarero procederá al montaje de la mesa. Se evitará en lo posible la manipulación masiva de la vajilla, cubertería, cristalería, etc. Es importante destacar que los clientes en la mesa podrán prescindir de sus mascarillas, pero cuando se dirijan al buffet deberán hacer uso de ellas.

Sobre la presentación de la comida, se ha llevado a cabo un cambio: el buffet caliente es asistido por nuestros cocineros, lo que hará que el cliente no manipule la comida, si no que se la pedirá a éste. Para evitar preguntas y acumulación de personas, se ha colocado a la entrada del buffet una muestra de todos los platos que podrá encontrar en ese momento, así el cliente puede ir más decidido en su elección de la comida.

Tanto la parte de buffet frío como de postres, las porciones son individuales y precintadas para que el cliente únicamente toque el plato elegido.

Restaurante a la carta

Nuestro restaurante a la carta, es un espacio multiuso, dónde por las mañanas servimos un desayuno

Excellence, además es el punto de servicio para las personas

que tienen Todo Incluido y pueden disfrutar de diferentes Snacks durante el período que los restaurantes están cerrados. Y por si fuera poco, por la noche se convierte en nuestro restaurante a la carta con un menú italiano.

Desayunos excellence

Al igual que en el restaurante buffet, en esta zona hay paneles informativos con las medidas de higiene y seguridad a tomar, señalización de entrada y salida, así como gel hidroalcohólico. Aquí también el cliente deberá hacer uso de la mascarilla cuando vaya al espacio reservado para el buffet.

El servicio de desayuno Excellence además de ese buffet, tiene una carta específica. Una de las medidas a tomar ha sido la incorporación de códigos QR para que el cliente pueda descargarse las cartas y así evitar la manipulación de las mismas.

Restaurante italiano

Este servicio es para todos los clientes del hotel y deben hacer la reserva previa en recepción en las franjas horarias establecidas y en cada una de ellas con un cupo que en este momento es de 20 pax por turno, estos son de 18:30 H , 19:15 H y 20:00 H .

Actualmente y debido a la ocupación se mantiene únicamente un día a la semana abierto. Aunque esto cambiará según demanda.

Al igual que el desayuno Excellence la carta puede visualizarse a través de códigos QR y a la entrada del restaurante también se ha colocado un panel donde podrá verla mientras espera a ser atendido.

Bar principal

En este punto de venta también se han hecho grandes cambios. Al igual que en el resto de espacios, se ha visto reducido el

aforo ya que las mesas hay que establecerlas garantizando la distancia de seguridad entre ellas.

En la zona de barra existen indicadores en el suelo de dónde debe colocarse para ser atendido, aunque en estos momentos estamos intentando promover el servicio en mesa para evitar aglomeraciones en la barra.

Bar piscina

El bar piscina tiene un horario de 10:00 H a 18:30 H y en este estarán de servicio, dependiendo de la ocupación, de uno a cuatro camareros.

Las cartas de bebidas, helados, snacks, al igual que en el resto de puntos de venta, son con códigos QR, además disponemos de cartas física expuestas en caso de que alguien prefiera no descargarse la carta o no lleve el móvil encima en ese momento.

Las zonas del bar piscina están delimitadas y su acceso debe realizarse siempre con mascarilla.

Estamos trabajando para evitar aglomeraciones de pedidos y clientes, realizar su encargo a través de nuestra APP, así el cliente desde tu hamaca puede pedir su bebida / comida y ser servido sin necesidad de levantarse a pedirlo a la barra.

Conclusiones del servicio

Después de estos primeros días de apertura, planificación y organización de servicios las primeras conclusiones son mejores de las esperadas. Ciertamente es que la ocupación no nos acompaña, pero nos da una idea de cómo se realizará el servicio cuando éstas sean más altas.

Siempre he dicho que de las cosas negativas tenemos que aprovecharnos para sacar cosas positivas y en ello estamos.



Los buffet deberán estar sin aglomeraciones

Con el nuevo servicio de Buffet desaparecen las aglomeraciones de clientes, así como el uso masivo de vajilla y comida. También hay que destacar que se ha mejorado en cuánto a desperdicios, al ser servicio de monodosis y que el buffet caliente es servido, la comida que se desaprovecha es mucho menor. Los viajes en busca de comida han descendido, así como el tiempo que el cliente pasa en el comedor.

Cada hotel tiene una infraestructura diferente y cada uno adaptará los protocolos de formas distintas. Pero para nosotros, el uso de la tecnología como PDA, cargos directos al chip de la pulsera, walkies al personal para comunicación entre ellos, la APP y los códigos QR para los menús, facilita el servicio y con ello un ahorro de costes.



Los hoteles ya no podrán asumir el 100% de ocupación

La dirección del hotel lo que desea es que se garantice un buen servicio y seguridad sanitaria a nuestros clientes y de echo los comentarios realizados por nuestros clientes en estos días son muy, muy positivos.

Por la parte de los que amamos esta profesión, debemos protegerla y respetar los nuevos protocolos, ya que es parte esencial de un buen funcionamiento del servicio.

Sabemos que los hoteles ya no podrán asumir el 100% de ocupación con estas medidas y que el gasto en personal por el servicio que se pretende ofrecer es mayor, pero tendremos que aprender a vivir y adaptarnos a este nuevo escenario que se nos ha planteado.

No debemos olvidar que detrás de todo esto, no solo está el personal del departamento A&B, están todos los departamentos del hotel, sin ellos no sería posible llegar al término de una apertura.

El éxito de uno es el de todos y con ello hacemos disfrutar a nuestros clientes, y esa, es la mayor recompensa en esta profesión.

Para terminar este artículo como decían mis maestros en la hostelería hay tres cosas que son las más importantes:

- No seas un jefe, sé un líder y tira del carro, no te subas a él.
- El equipo que lideres es lo más importante, cuídalo sin ellos no eres nadie.
- Y por último LA MISE EN PLACE (puesta a punto de un servicio): si no estás preparado, anticipado a un servicio o dirección todo saldrá mal. Como ejemplo siempre me ponían una operación de una persona en un quirófano. ¿Te imaginas que cuando te fueran a operar en la sala de operaciones no estuviera todo el instrumental necesario para dicha operación? Con esa pregunta sobran las palabras.

Este artículo te lo dedico a ti, a mi GRAN MAESTRO MASCATO (D.E.P), siempre llevaré ese amor en la hostería que me has entregado, tú has sido aprendiz de mi padre y yo de ti, maravillosa esa experiencia.

¿Cuánto sabes de la hamburguesa?

Lo que pasa con el origen de la hamburguesa, también pasó con el origen de Halloween, el cual, no tiene nada que ver con Estados Unidos, Los Celtas o Galos, según los romanos, tenían un ritual llamado Samhain, el cual, anunciaba el final del verano y el inicio del nuevo año celta y era con el solsticio de otoño.

Los celtas en ciertas partes de Escocia, durante este ritual

usaban máscaras y vestimentas para confundir a los espíritus y esta tradición ha sobrevivido.

Pero vayamos ahora a la hamburguesa, esa carne entre dos panes, que hay que decirlo, está presente en todo el mundo y tiene mucha historia por contar.



¿Cuánto sabes de la hamburguesa?

La palabra [hamburguesa](#) proviene del nombre de la ciudad alemana de **Hamburgo**, que, para aquel entonces, poseía el puerto más grande de Europa y, siempre es en estos lugares

donde se comienza la transculturización de las costumbres, gastronómicas y de las tradiciones en el mundo.

Llega el siglo XIX y los inmigrantes alemanes que arriban a los puertos norteamericanos, llevan desde aquí, un plato de carne entre dos panes, pero, lo llaman *“filete estadounidense al estilo Hamburgo”*.



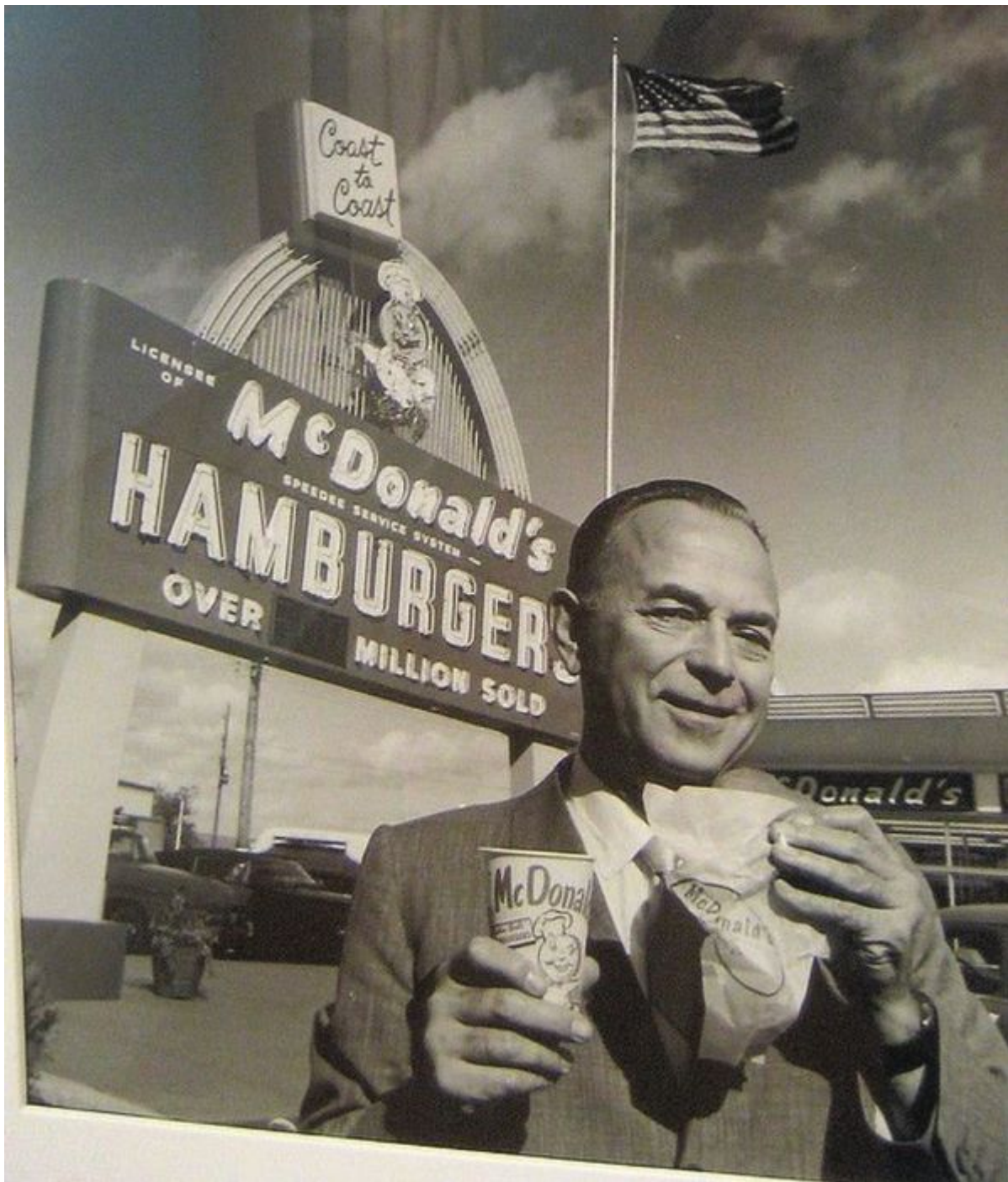
Puerto de Hamburgo

La aparición más antigua que se conoce de este plato en un menú, data del año 1834, en el **Delmonico's Restaurant**, en el cual era parte de propuesta que se les ofrecía a los clientes. Pero ahora unos cuantos años más adelante, en 1895, el chef **Louis Lassen**, de la ciudad de **Connecticut**, elabora la primera hamburguesa con una receta proveniente de unos marineros que venían precisamente del puerto de Hamburgo.

Carne picada

La carne picada podemos decir que se remonta a otro plato no menos famosos como es el **steak tartar**, en la época de **Gengis Khan**, cuyo ejército a la hora de marchar metía la carne picada entre dos tapas de pan y así, poder seguir la andanza (la forma molida apareció cuando se inventó el molino de carne), como vemos la hamburguesa es un plato con mucha historia y evolución.

Si analizamos, no hay nada más falso que aseverar que la hamburguesa es una *"comida chatarra"*, al contrario, es una comida, potente, llena de proteína de alta calidad si hablamos que está elaborada con carne de res y, si la hamburguesa está hecha con carne de cerdo, entonces hay que decir que, es otra fuente de proteínas, además, contiene **vitaminas** esenciales, **niacina**, **riboflavina**, **vitamina B12**, **zinc**, **fósforo**, **hierro** y **magnesio**.



Los comienzos de las grandes cadenas

Pero han sido las grandes cadenas como Mc Donalds, Burguer King, Wend's y muchas más, en su gran mayoría, fueron los encargados de poner carnes y productos de dudosa calidad, aunque luego de una ardua y ganadora lucha del chef inglés Jamie Oliver contra Mc Donald's, esto ha cambiado, al César lo que es del César.

Como dato curioso en cuanto a cadenas de hamburguesa se refiere, La primera cadena de hamburgueserías del mundo se llamó **White Castle**, fundada en **Wichita** (Kansas) en 1921 por el

cocinero **Walter A. Anderson** y el corredor de seguros **E. W. Ingram**, cuyo ámbito era el Medio Oeste de los Estados Unidos.



La novedad el *“pig stand”* comer hamburguesas sin la necesidad de abandonar el vehículo

Ofrecían como novedad el *“pig stand”*, es decir, servían las hamburguesas sin la necesidad de abandonar el vehículo (drive-in). Algo similar hicieron en California los hermanos **Dick y Ronald McDonald** en el año **1948**. Posteriormente, las hamburguesas fueron adoptando la imagen que proporcionaban las grandes cadenas de alimentación rápida.

Hamburguesas gourmet

Una hamburguesa da la oportunidad de hacer un plato gourmet y ponerlo entre dos panes, la posibilidad de combinación de productos, es realmente muy grande, hoy día, es normal encontrar una hamburguesa en el menú de reconocidos restaurantes hasta con **estrellas Michelin**, como es el caso de **Swati Snacks** (India), **MOS Burger** (Japón), **Bioburger** (Francia),

Maido (Perú), este último, es el restaurante del chef **Mitsuharu Tsumura** que también está incluido entre los mejores Restaurantes del mundo y el mejor de **Latinoamérica**, según la lista de **50 Best Restaurants** o aquí en nuestro país, **A Fuego Negro** (España).



Restaurante Maido (Perú)



Chef Mitsuharu Tsumura

Maido (Perú) su principal atractivo está en la panceta de cerdo cocida a fuego lento en mayonesa de ají y salsa criolla, acompañada de una tempura de camote y un kimchi (fermento) de ajíes peruanos.

Además podemos incluir hamburguesas con firmas como las de **Martín Berasategui, Jordi Cruz, José Manuel Miguel, Paco Roncero y Ramón Freixa, Dani García**, a quién **Mc Donald's** le pidió que le confeccionara una hamburguesa gourmet.



Thai por Martín Berasatégui



■ Por Jordi Cruz



58181166

Del Chef José Manuel Miguel



Big Mc por Dani García

Así que, comer **hamburguesa** es una buena opción para almuerzo o cena, solo acuda a buenos locales donde la cocina y el buen género priva a sus cocineros o propietarios, esa es la diferencia.

El Gobierno gravará fiscalmente los envases de plástico de un solo uso

Efeagro

El anteproyecto limita la comercialización, y a partir de 2021, se prohibirán la introducción en el mercado de cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos), platos, pajitas y agitadores de bebidas, entre otros.

Los envases de plástico de un solo uso serán gravados fiscalmente, ha anunciado la ministra para la Transición Ecológica, Teresa Ribera, tras aprobar el Gobierno el arranque de una norma que limitará duramente esos productos y cuyo texto endurece **el régimen sancionador en [tema de residuos](#)**. El anteproyecto limita la comercialización, y a partir de 2021, se prohibirán la introducción en el mercado de cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos), platos, pajitas y agitadores de bebidas, entre otros.

En concreto, el [Gobierno](#) ha fijado el objetivo de reducir un 50 % los residuos alimentarios en el hogar y el consumo minorista y un 20 % en las cadenas de producción y suministro

agroalimentarios, dentro de las propuestas normativas presentadas.

La alimentación, la pesca y el segmento forestal figuran entre los seis sectores económicos prioritarios del anteproyecto de Ley sobre Residuos y Suelos contaminados y la Estrategia de Economía Circular, aprobados por el Ejecutivo para avanzar en un modelo de consumo más responsable, según ha subrayado Ribera, en la rueda de **prensa al término del Consejo de Ministros.**



Gobierno gravará fiscalmente los envases de plástico de un solo uso

Entre los objetivos de reducción de residuos, Ribera ha hecho hincapié en objetivos específicos en toda la cadena alimentaria, para paliar el problema **del desperdicio de comida.**

El Gobierno plantea facilitar la donación de comida a punto de caducar o aprovechar los alimentos para otro tipo de usos

alternativos al consumo humano, como por ejemplo piensos.

Los residuos generados en el país podrían llenar 2.900 veces el campo de fútbol Santiago Bernabéu (Real Madrid).

La ministra y vicepresidenta cuarta del Gobierno ha recalcado que ocho de cada diez españoles desperdician comida sin usarla ni cocinarla, por exceso de compra, y que el volumen que va a la basura asciende a 1.200 millones de kilos anuales.

En líneas generales, la ministra ha recalcado que la economía basada en la no reutilización de las materias primas provoca volatilidad en los precios, entre otros de los productos agrícolas.

Prohibición de envases gratuitos

El anteproyecto de ley prevé la prohibición en 2023 de la distribución gratuita de vasos de plástico de un solo uso y de recipientes para alimentos, por los que se cobrará al consumidor.

Entre los plásticos de un solo uso que estarán sujetos a dicho cobro se encuentran los vasos para bebidas, incluidos sus tapas y tapones, y los recipientes para alimentos, tales como cajas, con o sin tapa, destinados al consumo inmediato, in situ o para llevar y que **normalmente se consumen en el propio recipiente.**



La ley prevé la prohibición en 2023 de la distribución gratuita de vasos de plástico de un solo uso y de recipientes para alimentos, por los que se cobrará al consumidor.

En relación a las botellas de plástico se regulan objetivos de recogida separada en dos horizontes: el primero en 2025 **se debe recoger separadamente el 77 por ciento** en peso respecto al introducido en el mercado.

Con el propósito de disminuir el consumo de envases, las administraciones públicas deberán aportar medidas para reducir su consumo de agua embotellada en sus dependencias con fuentes de agua potable y suministro de agua en envases reutilizables, sin perjuicio de que en los centros sanitarios y educativos se comercialicen envases de un solo uso.

El sector de la hostelería y restauración tendrá que ofrecer siempre a los consumidores, clientes o usuarios la **posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.**

En cuanto al resto de residuos, el texto marca objetivos para fomentar la reutilización y el reciclado y se fija un

calendario de implantación para nuevas recogidas separadas: biorresiduos, cuyo calendario se adelanta a 31 de diciembre de 2021 para los municipios de más de 5.000 habitantes, y a 31 de diciembre de 2023 para el resto, y textiles, aceites de cocina usados y residuos domésticos peligrosos, antes del 31 de diciembre de 2024.

Impuestos

Los envases de plástico de un solo uso serán gravados fiscalmente, ha anunciado la ministra.

Ribera ha detallado que **para los recipientes de plástico** de un solo uso, el nuevo impuesto indirecto será de 0,45 euros por kilogramo de envase, una medida con la que se estima una recaudación de cerca de 724 millones de euros.

Datos sobre residuos

Ribera ha señalado que hacen falta “dos Españas y media” para abarcar todo lo que se consume.

Los residuos generados en el país podrían llenar 2.900 veces el campo de fútbol Santiago Bernabéu (Real Madrid).

Además, cada año se vierten en los mares ocho millones de toneladas de plástico con una vida residual muy larga, lo que genera “grandes dificultades” para la seguridad de las actividades marinas.

El volumen de plástico en el medio marino bastaría para que cada 30 centímetros de la superficie terrestre hubiera 5 bolsas de compra llenas de plásticos.

Contorno a los desafíos de la

Sala frente a los nuevos tiempos

Por: Francisco Belín

El formato online volvía a convertirse en aliciente para que cuatro expertos de la Sala dejaran constancia de algunas pistas a seguir para no pocos de los interrogantes que la pandemia ha generado en la restauración y los hoteles.

[Canariasgourmet!](#), con Leonor Mederos como moderadora y José Garavito y su equipo en el backstage, citaba gracias a las conexiones a través de internet a grandes conocedores del servicio a los comensales, que vertieron aspectos sustanciales y claves ante la paulatina reapertura de los establecimientos acorde a las fases de la desescalada y hablar de tema, los desafíos de la Sala.

Allí estaban **Roberto Castro** (maitre de [El Secreto de Chimiche](#)); **David Ghosn** (presidente de los Sumilleres canarios y profesor); **Miguel Otero** (jefe de sala y asesor de locales) y, desde México, **Patricio Rivera**, el Mejor Sommelier [San Pellegrino 2020](#), como Maître y co-propietario en [KOLI Cocina de Origen](#).







En principio, los expertos coincidieron en afirmar que los que van a llevar la Sala se someterán también a una actividad laboral de riesgo, algo esencial a la hora de apelar a la responsabilidad de los clientes.

Los desafíos de la Sala frente a los nuevos tiempos

Miguel Otero consideró que lo que toca ahora es formación y más formación, incluyendo las de las normas relacionadas con

la Covid-19. ¿Cómo mantener la excelencia del servicio en sala con estas exigencias sanitarias?

Otero indicó que no queda otra que extremar el cuidado en las prácticas higiénicas y de desinfección.

Para el jefe de sala, sumiller y asesor, ***“los cambios van a ser drásticos a la hora de implantar nuevos hábitos y posiblemente el show cooking pueda ser uno de estos recursos en los que también puede intervenir el camarero”.*** ***“Lo vital –puso de relieve– es que los comensales sepan (sientan) que hay garantías en el local y que es de confianza, porque por ello mismo acuden allí”.***

De cualquier forma, Miguel Otero se mostró partidario de “no poner el carro delante de los caballos (como inversiones en mamparas, etc.) hasta que las bases de las leyes estén plenamente vigentes y asentadas”.

Roberto Castro aseguró, por su parte, que no hay fórmulas mágicas y que la precipitación puede ser una pésima consejera.

“Un recurso indispensable va a ser la confianza. El cliente sabe quiénes somos y verá que todo se cumple; vendrá otra vez porque se sentirá a resguardo con las medidas de higiene y seguridad, y la excelencia del servicio que seguirá disfrutando”.



Los desafíos de la Sala

A las preguntas de Leonor Mederos y de los que se “dieron cita” en la conexión, Castro hizo hincapié en que ***“en cada caso la gran diferencia la vamos a marcar nosotros mismos, casi como psicólogos que arropamos y estamos atentos a nuestros ‘huéspedes’, a la par de que mejorarán los sistemas de higiene con información, ozono, grifería automática...”***.

“Así pues, quien venga a cada establecimiento habrá interiorizado su confianza en la vajilla, la cubertería por un lavado de todos los elementos con altas temperaturas. En cualquier caso, tenemos que ser prudentes ante la evolución de los acontecimientos porque todo cambia día a día”.

Sobre la práctica del servicio con la preceptiva mascarilla, ***“a lo mejor no todos tendremos que llevarlas según el instante y no todo el tiempo. Vamos a tener que ser muy ‘coreógrafos’, más ‘reverenciales’ bien entendido este apunte”***.



Castro advierte que ***“las dudas van a ir surgiendo día a día y vamos a tener que ser versátiles, aunque yo estoy seguro de que nuestro cometido no va a cambiar especialmente pero sí que habrá que adaptarse y no cometer irresponsabilidades, tal y como ocurrió en las aperturas de terrazas”.***

“Todos-as tenemos ganas de ir a tomarnos una buena cerveza o un vino, pero está en juego la salud y eso comporta responsabilidad absoluta individual y colectiva; en lo económico, aunque sea duro lo que estamos viviendo, estoy seguro de que recuperaremos”.

David Ghosn abogó desde Gran Canaria hacia todo el Archipiélago por cambios en la formación y subrayó la buena perspectiva que aclara este tipo de conexiones para el sistema educativo en las facetas no presenciales, sin descuidarse ante la carga práctica que tienen las vertientes de la sala como es la sumillería.

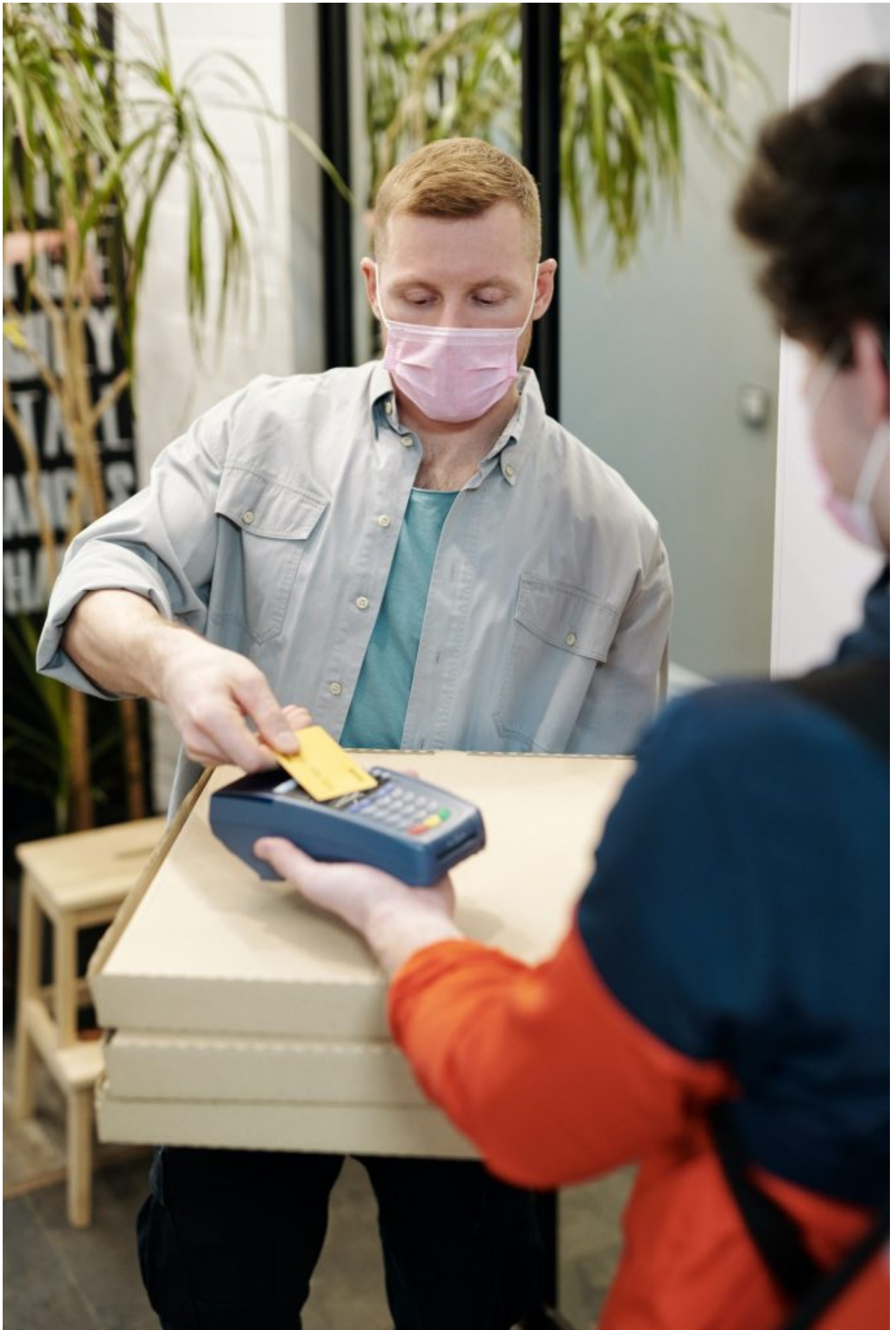
“Eso implica –en opinión del profesor y experto en vinos- que nos tengamos que habituar a todo esto de forma rápida, ágil y

cambiante, y el después de esta pandemia en la restauración constituye la nueva temática a tener en cuenta”.

A la relevancia de la Sumillería asociada al Vino de Canarias y al producto local en los escenarios que se avecinan -la pregunta de Leonor Mederos-, para el presidente de los sumilleres de Canarias:

“tiene que ser una apuesta máxima. Con el sector primario se perfilaba de algún modo ese camino y un ejemplo vistoso es que, en los hogares, durante el confinamiento, el consumo de vino ha superado al de cerveza”.

“Se ha visto, por tanto –detalló– que supone una nueva vía para productores y distribuidores, ya que el reparto a domicilio se ha convertido en parte importante de la cadena. Hay que perder el miedo y en la restauración poner énfasis en el producto local, por supuesto”.



El reparto a domicilio se ha convertido en parte importante de la cadena

Acerca del modo de tratar a los comensales en el caso de llevar la mascarilla, Ghosn hizo referencia a la fuerza de la comunicación no verbal (***“los ojos son el espejo del alma”***), ***transmitiendo sinceridad, calma, expresando sensaciones positivas en la bienvenida y despedida. Somos creativos, grandes actores y cuando se sube ese telón tenemos que caracterizar más aún la secuencia de los cometidos de la sala”***

“Yo espero que se pueda hablar y seguir sirviendo el vino, con todas las medidas de seguridad, más o menos en similares condiciones porque si no perderemos una parte esencial del servicio. Las condiciones que se nos presentan podrían constituir, por otra parte, la revolución de la sala, de los protocolos y un contexto propicio para lucirnos más”, aseveró David Ghosn.

Patricio Rivera, desde México, aseguró que los comensales acudirán a sus establecimientos de referencia para encontrar el mismo encanto que los llevaba allí anteriormente.

“El trabajo consistirá en que nos visiten con la máxima normalidad posible y a nosotros nos toca preparar un servicio mejor (pre servicio y post servicio) en todo lo que signifique la higienización y la excelencia según nuestra tabla de prioridades”.



Los comensales acudirán a sus establecimientos de referencia para encontrar el mismo encanto que los llevaba allí anteriormente.

Rivera señaló que *“un punto a favor es que habrá gente que está dispuesta a ‘normalizar’ sus salidas y el disfrute de los restaurantes; otra con miedo se va a quedar en casa. Tenemos que intuir las exigencias de esas personas que se animan a vivir la experiencia y ahí es donde radica el reto del sumiller en el refuerzo de su confianza. Los miedos se deben ir superando”*.

Patricio Rivera comentó que *“ante los nuevos objetivos debemos estar preparados y también ir palpando cómo va evolucionando la realidad en cada momento porque pueden sobrevenir cierres temporales e inversiones obligadas por las normas sanitarias estrictas ante posibles rebrotes del virus”*.

Mercados gastronómicos: Tradición arquitectónica e innovación culinaria

Texto: [Eduardo del Toro](#) Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Desde hace más de una década, muchos de los mercados tradicionales están viviendo una auténtica transformación, y se han redefinido en lo que hoy conocemos como mercados gastronómicos, una tendencia cada día más en auge.

Casi todas las grandes ciudades se han unido a esta corriente y han reconvertido sus viejos mercados de barrio en deslumbrantes espacios gastronómicos.

Se llaman así, mercados gastronómicos, porque comenzaron como una estrategia de recuperación de antiguos mercados de abastos, un uso cada día menos demandado, con espacios que se habían quedado obsoletos, cuya actividad comercial, presionada por las grandes cadenas de súper e hipermercados, dejó de ser rentable.

Sin embargo, representan el triunfo de la pervivencia de una arquitectura patrimonial de gran valor, por medio de una rehabilitación basada en un cambio de uso, que sólo aquellos edificios de gran tamaño y diseñados siguiendo una [estructura arquitectónica flexible](#), como los mercados, pueden asimilar de forma tan natural. De otro modo, hubieran sido inmuebles destinados al abandono y, por tanto, a la ruina, como sucede con gran cantidad de edificios históricos.



Mercados gastronómicos [La Boquería](#) Barcelona

Incluso, su importancia ha sido tal, que el espacio ya no tiene por qué ser un antiguo mercado de barrio, pudiendo ubicarse en otro inmueble, existiendo actualmente edificios nuevos que han sido diseñados para tal fin, aunque sigue siendo el antiguo mercado de abastos, el escenario por excelencia de estos lugares de encuentro gastronómico.

Organizados generalmente en torno a un espacio común, el “corazón” del mercado, donde se disponen las mesas, y en torno al cual se sitúan la variada oferta gastronómica, en los distintos rincones de comida o puestos especializados.

En muchos casos, estos puestos se ordenan de forma temática, agrupándose aquellos que tienen una filosofía común (vegetarianos, comida exótica, productos selectos, artesanales, etc.), lo que con el tiempo, y debido a la salida y entrada de nuevos propietarios, se va difuminando, algo que

no perjudica al conjunto, sino al contrario, enriquece la experiencia de pasear por el mercado mientras se descubren nuevos productos y nuevas maneras de cocinarlos.



Estación Gourmet Valladolid

En este sentido, podemos decir que los mercados gastronómicos se encuentran a medio camino entre ir a un restaurante y salir de tapeo, dado que conjuga la diversidad que nos ofrece una ruta de tapas pero realizada dentro de un único local, que nos permite comer de una forma informal, en poco tiempo y con precios asequibles. Y todo ello, en la mayoría de los casos, dentro de un marco arquitectónico incomparable y cargado de historia, en ocasiones incluso declarado Bien de Interés Cultural (BIC).

Por tanto, las ventajas de esta nueva oferta gastronómica es múltiple, razón por la que cada día suma más adeptos. Entre otras, y dado que acogen las antiguas estructuras de los viejos mercados de barrio, su situación es privilegiada, siempre céntrica y bien comunicada.

Además, permiten volver a un espacio conocido, que nos resulta

amable pero, sin embargo, nos permite conseguir una experiencia gastronómica diferente cada vez.

También se convierte en el emplazamiento ideal donde un vegano, un celíaco y un amante de la carne cruda comen juntos sin renunciar cada uno a saborear lo que más le gusta.





Y lo más importante, no es un lugar sólo de comida, también lo es de encuentro, donde nos relacionamos, conversamos y descubrimos, manteniendo esta función de los mercados tradicionales: conseguir mesas y compartirla (en muchos casos lograr un sitio donde sentarse es labor nada sencilla,

teniendo, en ocasiones, que comer de pie), deambular por el edificio y consultar que tipo de cocina o qué clase de producto tenemos ante nosotros, etc. es parte del encanto de estos espacios.





Todo esto ha supuesto que este tipo de modelo de negocio, que une tradición, gastronomía, materia prima de calidad y turismo, esté contando con muy buenos resultados. Tanto es así que, en varios de ellos, algunos de los mejores restaurantes, galardonados con estrella [MICHELIN](#), disponen de pequeñas filiales, lo que permite a los visitantes disfrutar de grandes platos a precios muy económicos.

En España son muchos los ejemplos con los que podemos contar a lo largo de toda la geografía, como pueden ser el Mercado de San Miguel (Madrid), el Mercado de Colón (Valencia), el de Santa Catalina (Barcelona), La Galiciiana (Santiago de Compostela), San Agustín (Toledo), Victoria (Córdoba), Lonja de Barranco (Sevilla), Estación Gourmet (Valladolid), Mercado del Puerto (Las Palmas de Gran Canarias) o el de La Merced (Málaga), entre muchos otros.

La flota pesquera espera el oxígeno del consumo hostelero para su futuro

Efeagro

La flota pesquera afronta con incertidumbre su futuro inmediato poscoronavirus, para el que será determinante una recuperación del consumo de pescado y de marisco con la reapertura hostelera y la nueva normalidad turística.

Armadores y cofradías afirman, en declaraciones a Efeagro, que el panorama [post pandemia](#) es una incógnita, sobre todo por el temor del impacto de una crisis económica en las ventas de productos pesqueros, y por el grado en que las normas nacionales o de la Unión Europea (UE) regulen o limiten su actividad para oxigenar a la flota pesquera.



Basilio Otero presidente de la Federación Nacional de

Cofradías Pesqueras ([FNCP](#)), .

“Nuestro futuro inmediato pasa por la recuperación de la hostelería y la restauración. Si funciona, el futuro será más halagüeño”, según el presidente de la Federación Nacional de Cofradías Pesqueras ([FNCP](#)), Basilio Otero.



Javier Garat secretario general de la patronal de armadores [Cepesca](#)

El secretario general de la patronal de armadores [Cepesca](#), Javier Garat, afirma que el incremento de las compras de pescado para el hogar durante el estado de alarma no compensa el hundimiento de precios y el descenso de ingresos de las empresas por el cierre hostelero, que ha afectado sobre todo al marisco, al besugo o a la dorada salvaje, aunque también ha tumbado cotizaciones en lonja como las de la merluza -especie preferida de los Garat subraya los temores ante una posible recesión “más dura que la de 2008” y su impacto en dicho consumo.



La flota pesquera espera el oxígeno del consumo hostelero

Muchos pescadores de bajura han parado durante prácticamente un trimestre por el estado de alarma y sus ingresos serán los que perciban dentro de las [ayudas](#) previstas por el Fondo Europeo Marítimo y Pesquero (FEMP) para paliar el coronavirus; la flota de altura también se ha visto perjudicada por los precios y las dificultades en los relevos.

El verano es una de las épocas fuertes de ventas de pescado, junto con la Navidad, pero asociado a fiestas populares y a hostelería.

Las cuotas pesqueras y las normas de la UE

El porvenir de la flota dependerá de las cuotas y de nuevas normativas de la Unión Europea (UE), que condicionarán su trabajo.

España ha pedido que el nuevo FEMP tenga una dotación suficiente para hacer frente a los efectos de la crisis en la pesca.

Ante un año anómalo en la actividad pesquera, España ha

solicitado aumentar el porcentaje de cuota que se puede trasladar a los cupos de 2021.

El responsable de la patronal de armadores ha explicado que la regulación actual permite ese traspaso para un 10 % de las cuotas, mientras que la flota española quiere elevarlo al 25 % -en especies puntuales- para que *“no se desaprovechen”* posibilidades pesqueras; para ello, hace falta que las instituciones de la UE modifiquen las normas.

Este cambio ya se efectuó cuando Rusia impuso el veto a los productos agroalimentarios de la UE, según la misma fuente.

De lo contrario, cabe el riesgo de que los buques usen sus cuotas para extraer pescado que después deberán *“almacenar y congelar”* ante la ralentización del consumo, con los consiguientes gastos.

Por otro lado, la UE negocia actualmente una revisión de la política del control en la que se plantea la instalación de cámaras de vídeo en los buques.

Además, dentro de las recientes estrategias presentadas por la Comisión Europea, la relativa a la biodiversidad plantea ampliar las zonas protegidas y las reservas marinas con medidas estrictas.

Bruselas también proyecta un nuevo plan de acción en 2021 para salvaguardar los ecosistemas marinos, en el que podría introducir medidas para restringir *“las artes pesqueras que más riesgos suponen para la biodiversidad”*, lo que hace temer al sector actuaciones contra el arrastre.

Todo lo que siempre quiso saber del Coronavirus

[Oscar Acosta](#), M.S, PCQI, FSVPQI CPGP, CFSQA, SPCA ZJX Food Safety Consulting President-Puerto Rico Químico, Consultor y Auditor (Seguridad Alimentaria y Calidad)

Se estima que nuestro planeta tiene aproximadamente 4.54 billones de años y los seres humanos como los conocemos entre 200,000 y 300,000 años de existencia. Hoy (siglo XXI), la Tierra se enfrenta a grandes desafíos: cambios ambientales, económicos, sociales, políticos, problemas de salud mundial (síndrome respiratorio, epidemias), entre otros.

Por esto, debemos preguntarnos si hemos aprendido a trabajar juntos para conseguir el bien común (mundial) o si sólo somos individualistas, soberbios, arrogantes, orgullosos con exceso de confianza y otras características negativas que solo nos llevarán a resultados catastróficos.

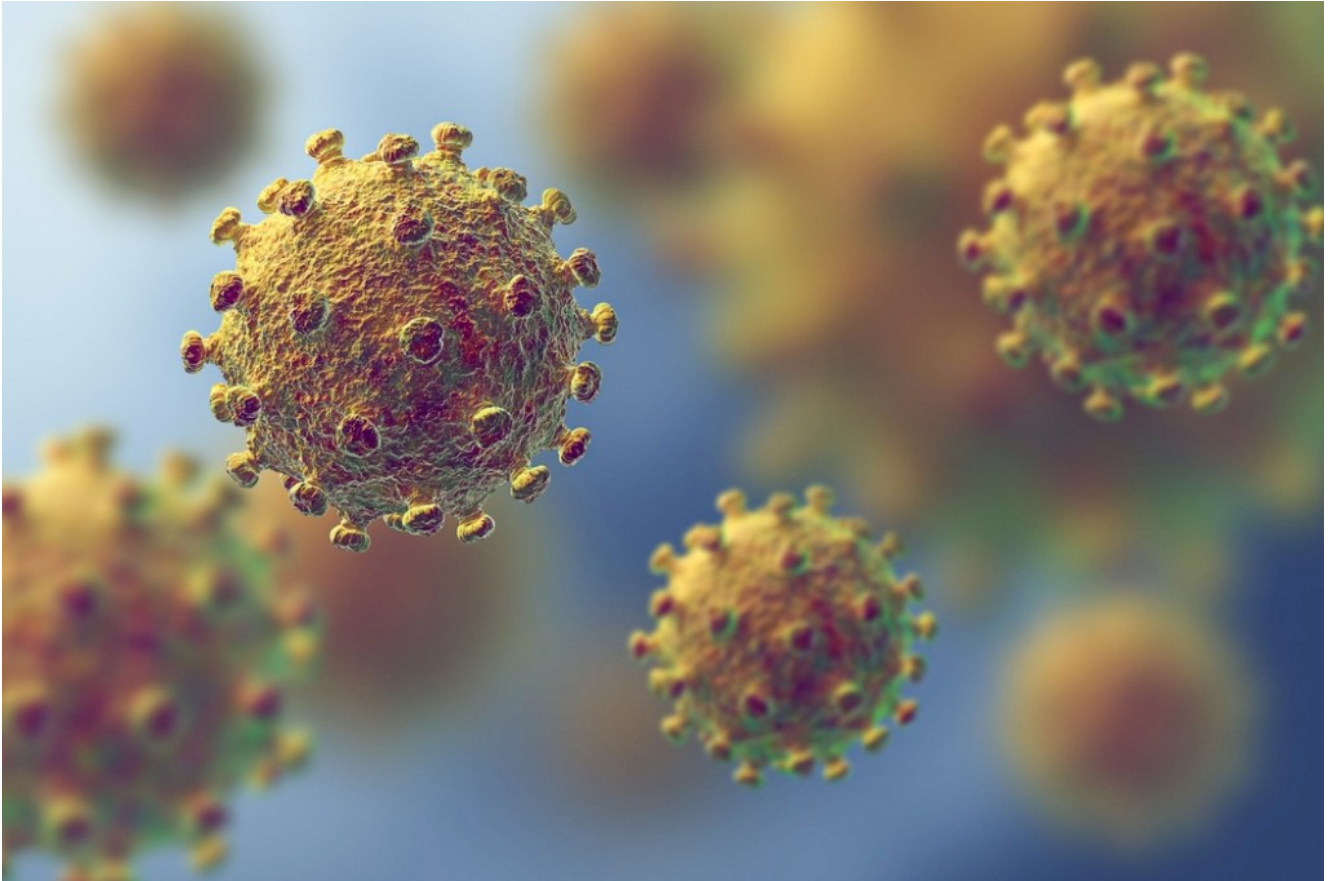


June Almeida encontró y creó imágenes claras del virus,

también avistó dos virus similares en otra de su investigaciones: uno mientras observaba bronquitis en pollos y el segundo mientras estudiaba la inflamación del hígado por hepatitis en ratones.

Los primeros coronavirus fueron descubiertos en aves de corral domésticas en la década de 1930. Estos causaban enfermedades respiratorias, gastrointestinales, hepáticas y neurológicas en animales. Luego de varias décadas (1960) se identificaron en humanos.

A este momento se han detectado siete coronavirus que afectan los humanos; (229E (alfa coronavirus), NL63 (alfa coronavirus), OC43 (beta coronavirus), HKU1 (beta coronavirus), MERS-CoV (el beta coronavirus que causa el Síndrome Respiratorio del Medio Oriente, o MERS), SARS- El CoV (el beta coronavirus que causa el síndrome respiratorio agudo severo, o SARS) y el SARS-CoV-2 (el nuevo coronavirus que causa la enfermedad del COVID-19).



La propagación del virus de humano a humano ocurre debido al contacto cercano con una persona infectada, expuesta a la tos,

estornudos, gotitas respiratorias o aerosoles. Estos aerosoles pueden penetrar en el cuerpo humano (pulmones) por inhalación a través de la nariz o la boca.

Síndrome Respiratorio Agudo Severo y más.

Cuatro son endémicos (regularmente encontrado entre personas particulares o en un área determinada) y generalmente causan enfermedades leves, pero los últimos tres tienen el potencial de causar enfermedades mucho más graves e incluso fatales. El SARS-CoV-2 (COVID-19) ha infectado más de 5 millones de personas en más de 200 países hasta la fecha, lo que resulta en más de 300,000 mil muertes, una tasa de mortalidad preocupante.

El primer caso del nuevo coronavirus se informó en diciembre de 2019 en la ciudad de [Wuhan](#), provincia de Hubei, China. Inicialmente, se pensó que los pacientes infectados con neumonía inducida por el virus pudieron estar relacionados con visitas a mercados de mariscos donde se vendían animales vivos o podrían haber usado animales o pájaros infectados como fuente de alimento.





Sin embargo, nuevas investigaciones revelaron que algunas personas contrajeron la infección incluso sin antecedentes de visitar el mercado de mariscos. Estas observaciones indicaron una capacidad de propagación de humano a humano de este virus, que posteriormente se confirmó en más de 200 países alrededor del mundo.

La propagación del virus de humano a humano ocurre debido al

contacto cercano con una persona infectada, expuesta a la tos, estornudos, gotitas respiratorias o aerosoles. Estos aerosoles pueden penetrar en el cuerpo humano (pulmones) por inhalación a través de la nariz o la boca.

En 2020, la [Organización Mundial de la Salud](#) (OMS) nombró permanentemente al patógeno 2019-nCoV como SARS-CoV-2 y la enfermedad causante como coronavirus 2019 (COVID-2019). El 11 de marzo, la OMS reconoció formalmente el COVID-19 como una pandemia.

Al momento se desconoce el mecanismo preciso de la evolución. Se han propuesto al menos dos escenarios. El primero tiene el virus evolucionando a su patogenicidad actual a través de lo natural en un huésped no humano y moviéndose a los humanos.

Los primeros coronavirus fueron descubiertos en aves de corral domésticas en la década de 1930. Estos causaban enfermedades respiratorias, gastrointestinales, hepáticas y neurológicas en animales. Luego de varias décadas (1960) se identificaron en humanos.

En otro escenario es una versión no patógena del virus moviéndose de un huésped animal a humanos y luego evolucionado dentro de los humanos a su estado patógeno. Actualmente no existe una vacuna para prevenir la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19).

La mejor manera de prevenir la enfermedad es evitar exponerse a este virus. Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona que están en contacto cercano entre sí (dentro de unos 6 pies) a través de gotas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose, estornuda o habla. Estas gotas pueden caer en la boca o la nariz de las personas que están cerca o posiblemente se inhalen.

Los síntomas varían desde aquellos que no presentan síntomas algunos (asintomáticos), síntomas leves o hasta quienes se

enferman gravemente. Estos pueden aparecer de 2 a 14 días después de la exposición al virus. Tos, dificultad para respirar (sentir que le falta el aire), fiebre, escalofríos, dolor muscular, dolor de garganta, pérdida del olfato o el gusto son los síntomas más comunes, entre los menos comunes, se encuentran síntomas gastrointestinales como náuseas, vómitos o diarrea. Tanto los asintomáticos como los sintomáticos pueden propagar el virus.



Tos, dificultad para respirar (sentir que le falta el aire), fiebre, escalofríos, dolor muscular, dolor de garganta, pérdida del olfato o el gusto son los síntomas más comunes. Las formas más fáciles de evitar el virus es evitar el contacto cercano con personas enfermas, incluso dentro de su hogar y si es posible, mantener 6 pies entre la persona que está enferma y otros miembros del hogar. Otra forma, son las buenas prácticas de higiene, entre ellas la más sencillas, lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón por lo menos por 20 segundos. Si no dispone inmediatamente de agua y jabón, puede usar un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol.

A pesar de que el COVID-19 se ha expandido por gran parte del mundo no hay evidencia de que sea una enfermedad transmitida por alimentos ni que estos representen un riesgo para la salud pública. El principal modo de transmisión es de persona a persona, como hemos explicado anteriormente.

El coronavirus puede sobrevivir en las superficies durante varios días, dependiendo de la cantidad de partículas de virus presentes y las condiciones ambientales, como la temperatura y la humedad. A diferencia de las bacterias como Salmonella y E. coli, los virus no pueden crecer y multiplicarse fuera del cuerpo de una persona.



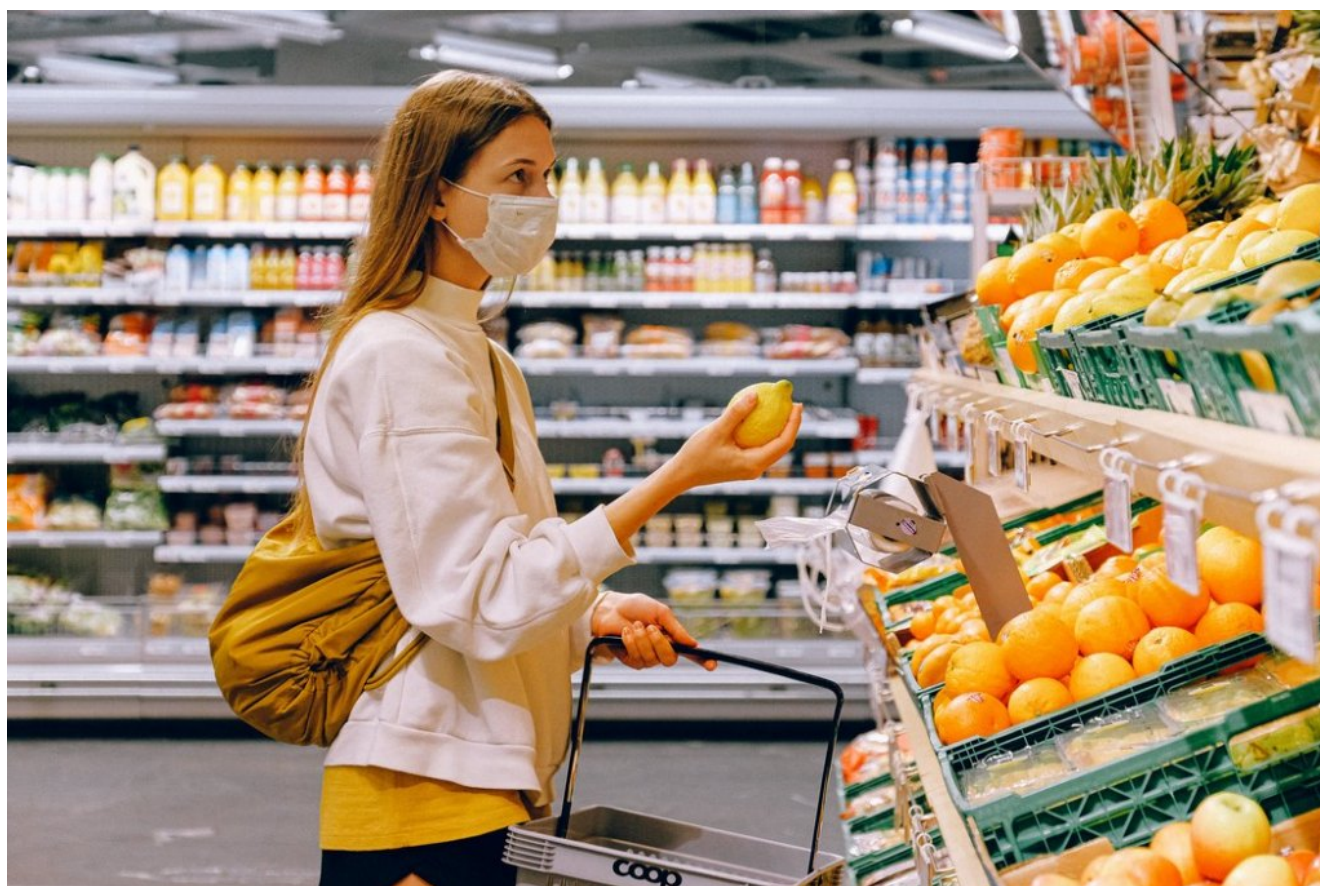
La mejor manera de prevenir la enfermedad es evitar exponerse a este virus.

Su objetivo es invadir un huésped vivo, y reproducirse a través de varias vías. Una vez el virus entra en contacto con las superficies inertes, la cantidad de los virus disminuye drásticamente con el tiempo y así el riesgo de infección. El hecho de que el virus sea detectable en una superficie no significa necesariamente que haya suficiente para enfermar a una persona.

Los científicos todavía están trabajando para descubrir cuál

es el requerimiento de dosis infecciosa para causar una infección. No obstante, para abordar las preocupaciones de que el virus presente en la piel pueda transferirse al sistema respiratorio (por ejemplo, al tocar la cara) las personas que manipulan los envases, incluidos los consumidores, deben cumplir con la guía de las autoridades de salud local y/o internacional con respecto a las buenas prácticas de higiene.

Como precaución adicional para ayudar a evitar la posible transmisión de COVID-19 a través del contacto con la superficie, se recomienda lavar y desinfectar frecuentemente todas las superficies y utensilios en contacto con alimentos. Los trabajadores del servicio y manufactura de alimentos también deben seguir las buenas prácticas de manufactura y los códigos de alimentos establecido.



Los trabajadores del servicio y manufactura de alimentos también deben seguir las buenas prácticas de manufactura y los códigos de alimentos establecido.

Los alimentos son partes esenciales para mantener la vida de los seres humano, debido a esto, los diferentes países del

mundo han creado diferentes agencias, entre estas se encuentran: la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority – EFSA), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), Administración de Alimentos y Medicamentos de China (CFDA), Normas Alimentarias Internacionales (Codex Alimentarius) entre muchas otras.

Estas agencias a su vez legislan regulaciones, guías, códigos de alimentos entre otros estándares que regulan la seguridad alimentaria. Esas mismas regulaciones rigen el comercio internacional, regional y local, con el objetivo de proteger la salud del consumidor. Al momento se entiende que todas estas agencias, regulaciones y códigos alimenticios son suficiente para evitar el posible contagio del COVID-19 con relación alimentos.

En respuesta a la interrogante inicial, nuestra sociedad en general ha potenciado el individualismo y el regionalismo como mecanismo de desarrollo y poder. Un nuevo mundo debe ser construido, erradicando el individualismo y el regionalismo que son la causa estructural de las crisis que vive la humanidad. Debemos construir una sociedad mundial y reaccionar contra cualquier evento que atente contra la humanidad no importa donde se inicie, esto evitara que se pierdan vidas innecesariamente.

Una vez que se logre un sentimiento de grupo, seremos un ejemplo de vida en el universo, porque habremos aprendido a proteger la vida y construir un nuevo mundo en nuestros hogares, en nuestras comunidades, en nuestras ciudades, en nuestros países, y quien sabe en el futuro en otros planetas. Al final de camino vivimos en un mismo planeta.