




















# Boletín informativo

19/02/2019

## SUMARIO

	<b>INTERPORC y ASAJA Castilla y León recuerdan al sector la importancia de</b>	<b>2</b>
	Medio: Agronews Castilla y León	
	<b>Un informe de la OIE muestra un cambio a nivel mundial en el uso de antibi</b>	<b>4</b>
	Medio: Vacuno de élite	
	<b>Sistema de vacío centralizado para el envasado de carne de vacuno</b>	<b>5</b>
	Medio: <a href="http://interempresas.net/industria-carnica">interempresas.net/industria-carnica</a>	
	<b>68 ganaderos lácteos menos en 2018 por las «ventas a pérdidas»</b>	<b>7</b>
	Medio: Diario de Valladolid	
	<b>Fuerte repunte en enero de los precios mundiales de leche y productos lác</b>	<b>9</b>
	Medio: Vacuno de élite	
	<b>Piden que los mataderos exijan los contratos firmados de la carne en origen</b>	<b>10</b>
	Medio: Vacuno de élite	
	<b>Más de 400 ganaderos participan en las Jornadas Técnicas de CLUN sobre r</b>	<b>11</b>
	Medio: Vacuno de élite	
	<b>Una app estilo TINDER para LAS VACAS</b>	<b>13</b>
	Medio: Estar guapas	
	<b>PROVACUNO participará en la feria Gulfood Dubai</b>	<b>14</b>
	Medio: Revista Ganadería	
	<b>Un estudio de Zoetis concluye que el secado selectivo no implica más caso</b>	<b>15</b>
	Medio: Campo Galego	
	<b>Lleida tendrá una unidad de certificación de productos cárnicos para tramit</b>	<b>17</b>
	Medio: <a href="http://20minutos.es">20minutos.es</a>	
	<b>¿ Cómo queremos la carne ? Puntos de cocción de las carnes rojas asadas</b>	<b>18</b>
	Medio: <a href="http://elsemanaldigital.com">elsemanaldigital.com</a>	
	<b>Las carnes del futuro, en el Congreso Aecoc de Productos cárnicos y elabo</b>	<b>19</b>
	Medio: <a href="http://eurocarne.com">eurocarne.com</a>	
	<b>Estos son todos los proveedores de McDonald's y Burger King que garantiza</b>	<b>20</b>
	Medio: <a href="http://marketingdirecto.com">marketingdirecto.com</a>	
	<b>DuPont presentará su catálogo de productos para la industria cárnica mexi</b>	<b>22</b>
	Medio: <a href="http://eurocarne.com">eurocarne.com</a>	
	<b>La punta del iceberg: La Inspección de trabajo detecta 19.000 falsos autó</b>	<b>23</b>
	Medio: <a href="http://kaosenlared.net">kaosenlared.net</a>	
	<b>Las empresas cárnicas podrán ahorrar hasta un 30% en electricidad con l</b>	<b>24</b>
	Medio: <a href="http://energetica21.com">energetica21.com</a>	



<https://www.agronewscastillayleon.com/interporc-y-asaja-castilla-y-leon-recuerdan-al-sector-la-importancia-de-no-bajar-la-guardia-para-que>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
19/02/2019

## **INTERPORC y ASAJA Castilla y León recuerdan al sector la importancia de no bajar la guardia para que no avance la Peste Porcina Africana**

*Europa Espanya Espanyol*

Agronews Castilla y León

19 de Febrero de 2019

cerdo.jpg

INTERPORC, la interprofesional del porcino español, recuerda, destacan desde ASAJA Castilla y León en un reciente comunicado de prensa, al sector la importancia de no bajar la guardia para que no avance la Peste Porcina Africana, presente en países del centro y este de Europa.

En relación con la propagación del virus de la PPA por países del centro y este de Europa, y ante el riesgo y amenaza de entrada de esta grave y devastadora enfermedad en nuestro país, es fundamental la PRECAUCIÓN:

Extremar las medidas de bioseguridad a todos los niveles de la cadena productiva

Extremar las medidas de limpieza y desinfección de los vehículos

Disminuir e incluso frenar la importación de animales vivos y carne y productos cárnicos durante los próximos meses, hasta conocer el desarrollo y evolución de la enfermedad

Realizar los controles pertinentes en origen en caso de realizar alguna importación

Tomar las medidas de precaución pertinentes con los trabajadores de países afectados

Hacer uso y divulgar los posters de bioseguridad editados por INTERPORC en granjas, industrias, centros de desinfección, transportistas, etc.

Vigilancia sanitaria de los animales con comunicación de cualquier indicio por pequeño que sea, ya que la enfermedad a veces no es muy evidente (ejemplo: incremento leve de índice de abortos)

Identificación de animales, trazabilidad y control de movimientos; especial atención a los movimientos ilegales, comunicar a los SVO cualquier indicio de ilegalidad

**PRINCIPALES VÍAS DE ENTRADA:**

Movimiento legal e ilegal de animales vivos (jabalíes y cerdos)

Desperdicios de productos porcinos crudos y/o curados contaminados arrojados al campo (jabalíes) o utilizados para alimentar a los cerdos (especial atención en explotaciones reducidas y de autoconsumo)

Es por tanto clave la concienciación y sensibilización de todos los agentes que intervienen en la cadena productiva del porcino

Según normativa europea, prohibición del envío de cerdos vivos, de su esperma, óvulos y embriones y de subproductos animales de origen porcino, así como el envío de determinadas carnes, preparados de carne y productos cárnicos que procedan de determinadas zonas de los Estados miembro afectados.



En el caso de las relaciones comerciales con terceros países, el problema es mayor porque pueden decidir cerrar por completo las fronteras al país afectado, sin aceptar la regionalización de la zona . Por consiguiente, las exportaciones, fundamentalmente a terceros países, se verían muy afectadas.



<http://www.vacunodeelite.es/informe-la-oie-muestra-cambio-nivel-mundial-uso-antibioticos-animales/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
19/02/2019

## Un informe de la OIE muestra un cambio a nivel mundial en el uso de antibióticos en animales

*Europa Espanya Espanyol*

La OIE ha desarrollado un sistema voluntario de colecta de datos en el que todos los países pueden participar. El informe presenta los resultados generales de la tercera colecta anual de datos, y proporciona un análisis global y regional de 2015 a 2017. En total, un récord de 155 países participaron en ella, demostrando una mayor comprensión así como la priorización de este tema a escala internacional.

"La base de datos de la OIE es una iniciativa importante que desarrolla la capacidad de vigilancia sobre el uso de antimicrobianos en animales a nivel nacional y mundial", dijo la doctora Monique Eloit, directora general de la OIE. "La OIE pretende ayudar a los países, independientemente de los recursos financieros que tengan, a garantizar que los antibióticos y otros medicamentos veterinarios importantes se utilicen de forma prudente y responsable. Una de las recomendaciones clave de la OIE es que los países suspendan progresivamente el uso como promotores del crecimiento de los agentes antimicrobianos considerados de importancia crítica".

En efecto, el informe muestra que el uso de antimicrobianos como promotores del crecimiento ha disminuido de 60 a 45 países desde la última colecta de datos. Sin embargo, los antimicrobianos claves, clasificados por la OMS como 'Antimicrobianos de Importancia Crítica', como la colistina, se continúan utilizando frecuentemente en varias regiones con este propósito. Debido a esta práctica, muchos de los medicamentos que consideramos eficaces en la actualidad están en peligro, tanto para los animales como para las personas.

El desarrollo de un marco regulatorio sólido constituye un componente clave para proteger a los agentes antimicrobianos asegurando su uso responsable y prudente tanto en la sanidad como en la producción animal. También se trata de un instrumento poderoso para eliminar su uso como promotores del crecimiento, al tiempo que reconoce que los enfoques voluntarios pueden ser efectivos en ciertos países. El informe muestra una evolución positiva, con 72 países que no disponen de un marco reglamentario sobre el uso de promotores del crecimiento, lo cual representa una disminución con respecto al primer informe, que indicaba que 110 países carecían del mismo. Esta disminución sugiere un progreso considerable en la implementación de regulaciones sobre el uso de agentes antimicrobianos.

<https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/233374-Sistema-de-vacio-centralizado-para-el-ensado-de-carne-de-vacuno.html>

Sección: Alimentación / Bebidas

19/02/2019

## Sistema de vacío centralizado para el envasado de carne de vacuno

*Europa Espanya Espanyol*

Sistema de vacío centralizado para el envasado de carne de vacuno Redacción Interempresas 19/02/2019 Desde 2014, la empresa DC Beef, perteneciente a Danish Crown, está a cargo de un matadero y una planta de procesamiento de productos cárnicos en Holsted, Dinamarca. Las instalaciones procesan 900 animales al día y la planta es una de las más grandes y modernas del mundo dentro del sector. El vacío destinado al envasado de los productos finales lo proporciona un sistema centralizado de Busch.

Danish Crown ha elaborado productos alimenticios durante más de 125 años y actualmente es la mayor industria de procesamiento de carnes y mataderos de Europa. Da empleo a 23.000 personas y es uno de los tres principales exportadores de carne del mundo. DC Beef es la rama de Danish Crown que se encarga del sacrificio y procesamiento de ganado. DC Beef cuenta con dos mataderos, un centro de deshuesado en Dinamarca y otro en Husum, Alemania. También cuenta con dos centros de procesamiento en tierras danesas. La nueva planta de Holsted fue construida a principios de 2014 y alberga a una plantilla de 350 personas. Funciona con un sistema de dos turnos para sacrificar, deshuesar y procesar el ganado.

Vista del cuarto de bombas con las bombas de vacío de paletas rotativas R 5 ya instaladas. Cada punto del proceso de producción está diseñado en concordancia con la normativa vigente. La clasificación EUROP garantiza un procesamiento óptimo de la carne de vacuno. Cada media res se escanea automáticamente para determinar sus dimensiones, la cantidad de grasa y la posición donde se encuentra. Esta información se analiza y se utiliza para realizar una clasificación con el objetivo de proveer carne de vacuno de calidad similar a la de las líneas de procesamiento individuales. Este sistema totalmente automático se complementa con personal de DC Beef que además realiza una inspección visual. Las medias reses se almacenan durante al menos 24 horas a una temperatura por debajo de 7 °C antes de continuar con su procesamiento.

Los productos de la planta de DC Beef en Holsted se exportan a toda Europa. Todos los productos que salen de ella se envasan al vacío: desde cuartos de carne de vacuno hasta pedidos de unidades enteras para los usuarios finales.

DC Beef utiliza una gran variedad de máquinas de envasado en función del tamaño, la cantidad de unidades y el tiempo de los ciclos. Se utilizan máquinas de termoformado, sellado de bandejas y máquinas de vacío rotatorias para el sellado que requieren importantes niveles de vacío. Las líneas de envasado se diseñaron desde el principio para un suministro de vacío centralizado. Las ventajas de la centralización son evidentes y se pueden comprobar fácilmente ya que se emplea en otras instalaciones. Las bombas de vacío no están instaladas en el área de producción, lo que aporta las siguientes ventajas:

No hay emisión de calor hacia los cuartos refrigerados, factor que propicia un gran ahorro energético.

La higiene es óptima ya que no hay emisiones de aerosoles en el área de producción.

Su fiabilidad es excepcional.

No hay tiempos de inactividad por mantenimiento. El mantenimiento es muy sencillo y no produce paradas de la producción.

No se realizan tareas de mantenimiento en las áreas de envasado, ni en las de producción.

Se reducen los costes operativos.

Aumenta la eficiencia energética.

Buenos niveles de vacío de manera constante.

No se emite ruido en el lugar de trabajo.

El contrato para diseñar e implementar el sistema de vacío centralizado se otorgó a Busch, ya que previamente había suministrado maquinaria a otras instalaciones de Danish Crown. Otra ventaja de los productos Busch fue la presencia de Busch A/S en Dinamarca, que cuenta con un departamento especial de diseño y fabricación de sistemas de vacío centralizado que suministra sistemas de vacío complejos y personalizados

Los especialistas en vacío de Busch en el país escandinavo diseñaron y construyeron el sistema de vacío centralizado de DC Beef, que se puso en marcha a principios de 2014. Todo el sistema de tubería de acero inoxidable también fue acoplado, instalado y puesto en marcha por Busch.

xxxxxxxxxx

El sistema de vacío está instalado en un piso intermedio por encima de las líneas de empaquetado y funciona gracias a bombas de vacío de paletas rotativas R 5. DC Beef solicitó específicamente estas bombas, ya que la experiencia previa con estos modelos les había dado resultados muy favorables. Además, se incorporaron al sistema varias unidades R 5 que anteriormente habían estado en servicio en otras instalaciones. Así, el sistema de vacío centralizado está compuesto por bombas de vacío R 5 tanto nuevas como reacondicionadas. Se instalaron dos unidades R 5 con una velocidad de bombeo de 400 m<sup>3</sup>/h cada una suministran vacío a tres máquinas de sellado de bandejas para envasar carne molida con un vacío permanente de 30 mbar. Cinco bombas de vacío del mismo tipo y dimensiones proporcionan vacío de 150 mbar a tres máquinas de termoformado y dos máquinas de sellado por vacío (carrusel).

El sistema está diseñado para que las tuberías entre las máquinas de envasado sean un depósito en el que se acumule el vacío generado entre los ciclos de evacuación. Esto permite la aplicación de vacío de forma instantánea al inicio de la evacuación del envasado. Esta disposición también evita la necesidad de instalar un depósito de vacío por separado e incrementa la tasa de producción al reducir los tiempos de evacuación. El control del sistema de vacío también fue implementado por Busch que lo integró al sistema de control de la instalación. De todas las ventajas que ofrecen los sistemas de vacío centralizado, la más valorada es por DC Beef, es sin duda, la gran eficiencia. La cantidad de bombas de vacío que funcionan en un determinado momento se establece a través del sistema de control que activa únicamente las unidades necesarias para satisfacer la demanda en ese preciso momento. Las máquinas de envasado nunca funcionan a su máxima capacidad de manera simultánea, por lo que normalmente no es necesario que todas las bombas de vacío funcionen a pleno rendimiento. En comparación con los sistemas descentralizados, el sistema de vacío centralizado proporciona un importante ahorro energético, tanto en las máquinas de envasado como en la red de suministros.

Este tipo de sistema ha estado en continuo funcionamiento con uno o dos turnos desde que fue sacrificado el primer animal en las instalaciones en 2014. La administración de DC Beef ha informado que, desde aquel momento, no ha habido ninguna avería o fallo del sistema. El personal de la planta solo ha realizado tareas de mantenimiento menor como inspecciones y cambios de aceite. Se llegó a un acuerdo con Busch para que los técnicos de la empresa se encargaran del mantenimiento. Las unidades con un turno reciben mantenimiento una vez al año, mientras que las de dos turnos, con el doble de horas de funcionamiento, lo reciben cada seis meses.

Busch Dinamarca cuenta con un inventario de bombas de vacío de paletas rotativas R 5 reacondicionadas, que, si fuese necesario, se pueden suministrar, instalar y poner en servicio en cuestión de cuatro horas.



[http://www.diariodevalladolid.es/noticias/mundo-agrario/68-ganaderos-lacteos-menos-2018-ventas-perdidas\\_143458.html](http://www.diariodevalladolid.es/noticias/mundo-agrario/68-ganaderos-lacteos-menos-2018-ventas-perdidas_143458.html)

Sección: *Regional*  
18/02/2019

## **68 ganaderos lácteos menos en 2018 por las «ventas a pérdidas»**

*Europa Espanya Espanyol*  
Autor: *Diego Santamaría*

Vacuno Mientras dos granjas cierran al día en España, el precio en origen apenas varía en 12 meses y registra una caída del 11% respecto a 2014 / El sector reclama medidas de choque

Mal negocio producir leche a día de hoy en este país salvo que uno sea propietario de una macrogranja. Lo saben de sobra los ganaderos de vacuno que, al igual que sus compañeros en el sector ovino, a duras penas logran sobrevivir debido a los bajos precios que paga la industria. Basta con remitirse a los datos del Fondo Español de Garantía Agraria (Fega) para darse cuenta de que sus quejas no son fruto de una simple pataleta. El año pasado, Castilla y León perdió una media de cinco ganaderos al mes. 68 en total durante 12 largos meses que culminaron con 1.082 granjas que aún se mantienen en pie.

El panorama es igualmente desolador en toda España, que perdió la friolera de 809 ganaderos, lo que viene a ser unas dos explotaciones de vacuno lácteo echando el cierre cada día. Sin lugar a dudas, la peor parte se la han llevado las comunidades autónomas con mayor número de productores. Galicia, líder nacional indiscutible, ha visto 420 granjas se veían obligadas a cesar su actividad, de tal manera que principios del presente ejercicio seguían en activo 7.548. Menor fue el impacto en Asturias, que pasó de 1.862 a 1.750. Entretanto, Cantabria se despidió de 78 ganaderías, por lo que a falta de nuevos datos por parte del Fega actualmente dispone de 1.186.

Salvo La Rioja y la Comunidad Valenciana, que se mantienen con el mismo número de explotaciones -9 y 23, respectivamente-, todas las regiones del país han visto mermada su capacidad productiva conforme avanzaban los meses.

El origen de este drama, según UPA, reside en la «falta de precios justos en origen». A este respecto, el Fega ha constatado que el importe medio mensual percibido por los ganaderos de vacuno lácteo apenas varió entre enero y diciembre de 2018. La diferencia, de un céntimo al pasar 0,329 a 0,330 euros por litro; encierra entre medios un duro tramo, desde abril hasta octubre, con caídas considerables que llegaron incluso a los 0,312 euros por litro en julio.

«Así es imposible salir adelante, ser rentable y mantener funcionando las explotaciones», lamentaba el secretario de Ganadería de UPA, Román Santalla, nada más conocer unos datos demoledores que ya han puesto al sector en pie de guerra para evitar que la sangría de explotaciones lecheras continúe aumentando a medida que avance el año.

No hay que olvidar además el hecho de que el precio en origen, pese al ligero aumento respecto al año pasado, ha disminuido más de un 11% respecto a diciembre de 2014. Precisamente, en enero de ese mismo ejercicio, los ganaderos percibían una media de 0,393 euros por litro de leche.

La situación ha llegado a tal punto que incluso el ministro de Agricultura, Luis Planas, se vio obligado a solicitar públicamente a la industria una «reflexión» sobre los precios porque «los productores merecen una remuneración justa y estable por su trabajo». Sin embargo, sus palabras caen en saco roto para la Organización de Productores de Leche (OPL), pues a de nada sirve hablar de «precios dignos» cuando «las superficies comerciales están llenas de ventas de leche a pérdidas». Además, el organismo critica que Planas aconseje «solo reflexionar» mientras la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) «ha recibido del sector lácteo el que mayor



número de denuncias, 103 de un total de 243, y es el segundo en el mayor número de infracciones con sanción por incumplimientos con 295 sobre 1.500».

Con ejemplos concretos sobre la mesa, el presidente de la OPL, José Alberto Martín, considera que la AICA debe atajar «sin dilación» esta «nueva oleada de ventas por debajo del coste». Para ello, sostiene que «este organismo y los gobiernos deben abandonar su pasividad y hacer cumplir la ley imponiendo sanciones ejemplares».



<http://www.vacunodeelite.es/fuerte-repunte-en-enero-de-los-precios-mundiales-de-leche-y-productos-lacteos/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
18/02/2019

## Fuerte repunte en enero de los precios mundiales de leche y productos lácteos

*Europa Espanya Espanyol*

El índice de precios de los productos lácteos de la FAO se situó en enero en un promedio de 182,1 puntos en enero, o sea, 12,2 puntos (un 7,2 %) por encima del valor de diciembre de 2018. El fuerte repunte se produjo tras siete meses de caída de los precios. En enero los precios de todos los productos lácteos representados en el índice registraron un aumento, con una subida intermensual de hasta el 16,5 % en el caso de las cotizaciones de la leche desnatada en polvo.

El marcado aumento fue resultado de la escasez de suministros para la exportación en Europa, debido a la fuerte demanda interna, y de las expectativas de una reducción estacional de las disponibilidades para la exportación procedentes de Oceanía en los meses venideros.

A pesar de esta subida de los precios, el índice es solo ligeramente superior al nivel alcanzado el mismo mes del año pasado.



<http://www.vacunodeelite.es/piden-que-los-mataderos-exijan-los-contratos-firmados-de-la-carne-en-origen/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
18/02/2019

## **Piden que los mataderos exijan los contratos firmados de la carne en origen**

*Europa Espanya Espanyol*

UPA Castilla y León ha reclamado a la Junta de Castilla y León que dé un paso adelante y regule por normativa la necesidad de que los mataderos en la recepción de los animales exijan a los empresarios la presentación del contrato firmado en su origen entre comprador y vendedor, según publica Agroinformación.

En ese documento debería aparecer cuestiones claves como los plazos del pago, cuantía del mismo y trazabilidad completa de los animales a sacrificar, todo en aras de mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Con esta reclamación, la organización considera que "no solo se mejoraría el funcionamiento de la Cadena Alimentaria sino que además ganaderos, autónomos y pequeñas empresas no tendrían necesidad de demostrar, vía judicial, la existencia de un contrato verbal sobre el precio de contrato así como del plazo de pago".



<http://www.vacunodeelite.es/mas-de-400-ganaderos-participan-en-las-jornadas-tecnicas-de-clun-sobre-recria-de-novillas/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
18/02/2019

## Más de 400 ganaderos participan en las Jornadas Técnicas de CLUN sobre recría de novillas

*Europa Espanya Espanyol*

Más de 400 ganaderos participaron a lo largo de esta semana en las primeras Jornadas Técnicas sobre Recría de Novillas de CLUN (Cooperativas Lácteas Unidas), que se celebraron en las tres sedes de la cooperativa en Ribadeo, Ames y Melide, para conocer de primera mano los fundamentos de su innovador programa Novipro.

Novipro es un ambicioso programa diseñado por la Cooperativa CLUN, orientado a obtener una mayor rentabilidad en la recría de novillas, uno de los aspectos centrales en el rendimiento de las explotaciones ganaderas. Así lo destacó el director general de CLUN, José Luis Antuña, que incidió en la importancia de aplicar métodos eficientes que permitan un desarrollo sostenible de las explotaciones ganaderas de los socios, a lo que contribuyen programas exclusivos puestos en marcha por la cooperativa como Novipro, así como los servicios integrales de apoyo técnico y el abanico de productos que CLUN ponen a su disposición.

### Programa Novipro

Está demostrado que deficiencias en la alimentación y en el manejo de las terneras provocan notables pérdidas en la futura vaca, tanto en producción como en estado sanitario. En este sentido, con la finalidad de potenciar el correcto manejo y alimentación animal para optimizar el rendimiento de la recría de novillas, los técnicos de CLUN dieron a conocer los aspectos más destacados del programa dinámico de recría Novipro, que se adapta a las necesidades nutricionales del animal en cada fase de su crecimiento, permite el desarrollo de su potencial genético y procura que su crecimiento sea óptimo y rentable desde el inicio para el ganadero.

El director de la División de Servicios Agroganaderos de CLUN, Ángel Miranda, recalcó que es clave aplicar un plan de recría eficiente en las explotaciones ganaderas, y destacó las fortalezas de Novipro, un programa ofrece soluciones operativas y nutricionales y aporta cuatro grandes ventajas: repercute positivamente en la salud de los animales y su bienestar, mejora la rentabilidad, optimiza los recursos y mejora la producción y eficiencia de la granja. Miranda señaló asimismo el apoyo integral que la cooperativa presta a los socios, con un equipo humano que posee los conocimientos y las herramientas necesarios para acompañar al ganadero en las diferentes etapas del proceso de recría, para asesorarlos en la toma de decisiones que garanticen tanto el bienestar animal como el mejor desarrollo de las novillas.

En el decurso de las jornadas, Carolina Tejero, técnico en vacuno de leche de MSD Animal Health, trató los desafíos y las oportunidades que representan las primeras fases de la recría, haciendo hincapié en la importancia de la higiene y el manejo, con el fin de evitar enfermedades y otros factores que pueden darse durante la etapa de lactancia, en la que las crías transforman con mayor eficiencia el alimento. Por su parte, Alfonso Goris, jefe de Alimentación Animal de CLUN, detalló las estrategias que conducen a obtener un plan de recría eficiente, atendiendo a todas las fases, desde el período fetal, la lactancia, el destete y toda la fase posterior de crecimiento.

Juan González-Vadillo, jefe de Ventas Agroganaderas de CLUN, explicó durante su intervención como todos aspectos claves para la recría de novillas a lo largo de todas las etapas de crecimiento están integrados en Novipro, que recoge las estrategias a seguir en cada fase, abordando también los productos de alimentación animal desarrollados por CLUN que se recomiendan de cara a



conseguir el máximo desarrollo de los animales. Y señaló que desde CLUN se diseñó un programa de cría adaptado a las necesidades del animal en cada fase de su desarrollo, para que su crecimiento se realice de una manera óptima y rentable desde el inicio para el ganadero.



<https://www.estarguapas.com/227798-una-app-estilo-tinder-para-las-vacas>

Sección: Belleza

18/02/2019

## Una app estilo TINDER para LAS VACAS

*Europa Espanya Espanyol*

La app incluye los datos de más de 42.000 granjas de Inglaterra y los granjeros pueden ir pasando las pantallas y seleccionando las vacas más adecuadas. Si deslizas el dedo hacia la izquierda, es que quieres seguir buscando.

Pero si lo deslizas hacia la derecha , es que quieres hacer match .

Es decir, en lugar de ir al mercado o a la feria a comprar animales para la granja, pues se le está dando este toque moderno para mover más el mercado de ganado. En el siglo XXI, el mercado de la carne pasa sus horas más complicadas y es que por conciencia ecológica y/o animalista , cada vez más hombres y mujeres están dejando de comer carne .

Las verduras son más sanas y es que carnes como la carne roja, consumida en exceso, puede llegar a producir cáncer según diversos estudios. Otros estudios respaldados por la industria cárnica te dirán lo contrario, que te puedes comer dos chuletones al día el resto de tu vida y que no pasará nada.

Es mejor comerse un plato de verduras que un plato de carne. Además, la carne de conejo da mucha pena porque los conejos ya son mascotas.

Esta app estilo TINDER para las vacas tiene hasta el momento inversores que han puesto más de 3 millones de libras.

Una app estilo TINDER para LAS VACAS



[http://www.revistaganaderia.com/provacuno/especies/provacuno-participara-en-la-feria-gulfood-dubai\\_10392\\_102\\_12945\\_0\\_1\\_in.html](http://www.revistaganaderia.com/provacuno/especies/provacuno-participara-en-la-feria-gulfood-dubai_10392_102_12945_0_1_in.html)

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca  
18/02/2019

## **PROVACUNO participará en la feria Gulfood Dubai**

*Europa Espanya Espanyol*

La feria Gulfood Dubai, que se celebra del 17 hasta el 21 de febrero, contará con la participación de la interprofesional PROVACUNO. Esta feria, que es la principal del ámbito agroalimentario, se ha convertido en un importante foco de atracción para el sector en esta zona del mundo, al ser el principal punto de encuentro de la producción internacional y la distribución de la zona. En este evento se unen más de 5.000 expositores de todos los países del mundo para ser visitados por más de 100.000 personas.

Las actuaciones que llevará a cabo PROVACUNO se incluyen dentro del marco del Programa What a Wonderful Beef, que está cofinanciado por la UE, para la promoción de productor agrícolas europeos. Durante la presencia de PROVACUNO en el evento, se expondrán las características de la carne de vacuno, ofreciendo información precisa y contrastada. Esta actividad se completará con continuas degustaciones de la mano del prestigioso chef español, Kisko García, reconocido con una estrella Michelin en su restaurante El Choco, de Córdoba.

Solo en Emiratos Árabes Unidos, el consumo de carne de vacuno supera las 105.000 toneladas anuales, y la producción se ha estancado en torno a las 15.000 toneladas, lo que le convierte en un país demandante de carne de calidad como la de los operadores españoles. Por esta razón, la presentación de PROVACUNO pretende convertirse en el inicio de una relación comercial muy atractiva para el sector en una de las áreas geográficas de mayor demanda de carne de vacuno del mundo.

Del 16 al 19 de febrero, la UE ha organizado una Misión de Alto Nivel en Emiratos Árabes Unidos, coincidiendo con la celebración de la feria, y PROVACUNO ha sido invitada. La Comisión Europea ha diseñado un viaje a Dubai, presidida por el Comisario Hogan, en el que participan unas 20 organizaciones Agroalimentarias europeas, con el objetivo de profundizar en el conocimiento del mercado en EAU para el sector agroalimentario europeo y proyectar estrategias de interés para las futuras transacciones comerciales de los productos europeos en este país.

Javier López, director de la interprofesional PROVACUNO, participará para destacar la oportunidad que supone establecer lazos con la Comisión y transmitir las inquietudes que tiene el sector hacia la apertura de nuevos mercados y fortalecer la relación comercial con algunos otros, como Emiratos Árabes Unidos.



<http://www.campogalego.com/es/noticias-de-empresa-es-es/un-estudio-de-zoetis-concluye-que-el-secado-selectivo-no-implica-mas-casos-de-mamitis-en-el-rebano/>

Sección: *Empresas / Negocios - Agricultura / Ganadería / Pesca*  
18/02/2019

## **Un estudio de Zoetis concluye que el secado selectivo no implica más casos de mamitis en el rebaño**

*Europa Espanya Espanyol*

Zoetis ha presentado los resultados preliminares de su proyecto de Secado Selectivo. Un estudio multicéntrico que engloba cerca de 1.500 animales procedentes de explotaciones de vacuno de leche de diferentes tamaños y localizaciones de España (Galicia, Navarra, Cataluña, Burgos y Córdoba), y del que ahora se han presentado los primeros resultados correspondientes a un grupo de 624 animales en total.

El Secado Selectivo consiste en aplicar el antibiótico solo cuando sea estrictamente necesario según los registros de Recuentos de Células Somáticas (RSC) y los resultados del Test de california (CMT) realizado al secado, es decir, trabajar con datos para realizar tratamientos basados en evidencias.

De los animales secados sólo con sellador, un 5,5% desarrolló mastitis clínica, prácticamente igual que los animales secados con sellador y antibiótico, que fue el 5%

El protocolo generalizado que se siguió en el proyecto fue el tomar el Recuento de Células Somáticas (RCS) y el Test de california (CMT) como fuente de información; siendo el punto de corte las 100.000 células/ml. Así, si el último control estaba por debajo de 100.000 células/ml y el CMT era negativo al secado, se aplicaba únicamente un sellador de la ubre; en caso contrario, se aplicaba también antibiótico.

Los resultados preliminares, que incluye a un total de 624 animales, reflejan que habiendo secado al 55% de estos animales únicamente con sellador, tan solo un 5,3% del total de los animales desarrolló mastitis post parto (en los primeros 30 días después del parto). De los animales secados sólo con sellador, un 5,5% desarrolló mastitis clínica, prácticamente igual que los animales secados con sellador y antibiótico, que fue el 5%.

El estudio también muestra que en algunas de las explotaciones se desarrollaron más mastitis en el grupo de vacas tratadas con antibióticos y sellador, frente al grupo que solo fue tratado con sellador.

Como principal conclusión, valorando los indicadores de salud de ubre, se observa que no hay un cambio significativo en los mismos a pesar de no incluir el antibiótico de base en el tratamiento de secado del animal.

Nacimiento del proyecto

Las directrices de la Comisión Europea para una utilización prudente de antimicrobianos en la medicina veterinaria (2015/C 299/4) establece que hay que "evitar el tratamiento sistemático de las vacas en el secado, además de estudiar y aplicar medidas alternativas caso a caso", además de "establecer medidas de higiene exhaustiva y estrategias de buenas prácticas y gestión agrícolas para reducir al mínimo el desarrollo y la difusión de la mastitis en vacas lecheras", y "promover la utilización de pruebas de diagnóstico rápido para identificar los patógenos causantes de la mastitis, con el fin de reducir al mínimo la utilización de antimicrobianos intramamarios e inyectables en las vacas lecheras".





Atendiendo a estos argumentos y a la inquietud de los propios técnicos, Zoetis puso en marcha el proyecto Secado Selectivo, con el objetivo de mostrar al sector una experiencia práctica de un nuevo enfoque del periodo seco mediante una estrategia global que implicase, además de minimizar el estrés de los animales, controlar la densidad y mejorar la higiene, realizar un uso responsable de los antibióticos.

El grupo de trabajo de Secado Selectivo se formó a finales del año 2016 con cinco veterinarios de campo especialistas en calidad de leche al frente - Chus Fernández (Calidad Pascual), José María Hernandorena (consultor), Demetrio Herrera (Q-Llet), Gema Moyano (COVAP) y Carlos Noya (Seragro) - junto con la colaboración del Equipo Técnico de Rumiantes de Zoetis y Luis León, especialista en calidad de leche de Zoetis Alemania.

<https://www.20minutos.es/noticia/3566344/0/lleida-tendra-unidad-certificacion-productos-carnicos-para-tramitar-exportaciones/>

Sección: Regional

18/02/2019

## Lleida tendrá una unidad de certificación de productos cárnicos para tramitar exportaciones

*Europa Espanya Espanyol*

LLEIDA, 18 (EUROPA PRESS)

Joan Serentill, Josep Crespín, Jaume Saltó Y Joan Carles Massot

PIMEC

El subdelegado del Gobierno en Lleida, José Crespín, ha anunciado este lunes la creación de la Unidad de Certificación de Exportaciones de Sanidad Animal en la aduana que "significará un avance importante para el sector cárnico leridano ya que facilitará exportar a los mercados de terceros países y abrir nuevas expectativas comerciales".

"Tanto desde la Delegación del Gobierno en Catalunya como desde la Subdelegación del Gobierno en Lleida hemos estado trabajando estos últimos meses para impulsar la creación de la Unidad de Certificación conscientes que tenemos que poner las herramientas necesarias para facilitar la proyección internacional de los empresarios ganaderos leridanos como estrategia de crecimiento y progreso", ha afirmado Crespín en una jornada de Pimec Lleida y Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC).

La Unidad de Certificación de Exportaciones de Sanidad Animal se ubicará en la Subdelegación del Gobierno en Lleida y tendrá que ser autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Esta unidad se encargará de tramitar las certificaciones que son necesarias para exportar productos cárnicos a terceros países que ahora se hacen en Barcelona y podría incluir también la certificación de mascotas que viajan a terceros países.

Cuando esta unidad se ponga en marcha, los empresarios ganaderos de Lleida podrán realizar los trámites de exportación a terceros países de animales vivos, productos de origen animal de consumo humano (por ejemplo carne, huevos o leche), productos de origen animal de no consumo humano (lana o pieles), productos destinados a la alimentación animal (alfalfa, materias primas, piensos compuestos), medicamentos veterinarios y productos zoonosológicos.

El presidente de PIMEC en Lleida, Jaume Saltó, ha explicado que la creación de esta unidad se ha conseguido "gracias al trabajo conjunto y a la acción de lobby de JARC y PIMEC", según un comunicado de Pimec y JARC.

El presidente de JARC en Lleida, Joan Carles Massot, ha destacado que la unidad certificadora en la provincia supone una herramienta muy importante para el sector cárnico, ya que "ayudará a consolidar e implantar este tipo de empresas".

<https://www.esdiario.com/231617898/A-Como-queremos-la-carne-Puntos-de-coccion-de-las-carne-rojas-asadas-.html>

Sección: Opiniones  
18/02/2019

## ¿ Cómo queremos la carne ? Puntos de cocción de las carnes rojas asadas

Europa Espanya Espanyol  
Autor: Rafael Rincón Jm

Los cuatro puntos de la cocina francesa, fue la primera, para definir cuatro puntos de cocción para la carne roja.

El punto a utilizar dependerá de la receta y, sobre todo, del gusto del cada comensal, pero es importante reseñar que cuanto más hecha, más seca estará la carne, ya que lo que pierde son jugos intracelulares ( no sangre, como vulgarmente se cree y dice, ya que las vacas están bien muertas y por ejemplo una carne roja medía soporta unos 28/32 días de maduración, si hubiera sangre estaría corrupta, podrida).

Hablamos claro de la maduración normal controlada, nada que ver con el "Dry Age", Curación en seco, carne con maduración larga que altera el sabor de la carne, para muchos mejora y para otros estropea. Nos referimos a carne sacrificada hace menos de un mes, lo normal 21 días, y de reses mayores mayores de tres a cuatro años.

Saignant, sangrante (50-55 °). Es jugoso, debe tener el borde finamente gris, hacia dentro quedar rosado y en el corazón más rojo. al tacto la carne más elástica y jugosa.

Es fundamental el pedirlo así para disfrutar de forma óptima para la masticación del tejido asado y disfrutar de las calidades y excelencias de la carne roja, con la jugosidad deseada, con los jugos, azúcares y sales torrefactas al gusto.

Más es aún más importante que esa carne reúna los parámetros de calidad y autenticidad que sólo un experto profesional, carnicero, nos puede brindar,

Por ello y como recomendable ejemplo, todo un clásico, Luis de Blas (Solobuey.com . 915 07 12 32), un veterano carnicero, desde hace 107 años, en su día, los ochenta, introductor de la carne roja, entre otras, uno de los verdaderos especialistas en este tipo de carnes rojas selectas.

A point, al punto, (58-62°). Estará rosa toda por dentro. corteza más ancha y gris, al tacto elástica. Menos jugosa.

Seleccionando las razas, los ganaderos, controlando el adecuado sacrificio, transporte, la maduración, el corte y los controles de trazabilidad desde el campo a su mantel.

Si es usted hostelero o chef cocinero, le recomendamos llame a esta casa. No se arrepentirá. casi todos los grandes establecimientos de asadores y restaurantes selectos la conocen y muchos son clientes suyos.

Hágalo sin ningún compromiso. Luis y María, su hija y actual responsable, lo atenderán y recomendarán qué carne y que cortes le convienen más, para ofrecer una carne de lujo que satisfaga a sus clientes más exigentes..otorgándole el prestigio correspondiente..

Bien cuit, bien cocida, hecha, (68-70°) Adentro estará más gris y tendrá jugos transparentes. Debe estar firme. Más difícil de digerir

Rafael Rincón JM

<http://www.eurocarne.com/noticias/codigo/42310/kw/Las+carnes+del+futuro%2C+en+el+Congreso+Aecoc+de+Productos+c%C3%A1rnicos+y+elaborados>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas  
18/02/2019

## Las carnes del futuro, en el Congreso Aecoc de Productos cárnicos y elaborados

*Europa Espanya Espanyol*

La conferencia, patrocinada por IFR Group, será ofrecida por Carlos Buxadé

¿Podrá la tierra satisfacer a las necesidades de sus habitantes en el futuro? Carlos Buxadé es escéptico y vaticina un cambio a medio plazo: la carne del futuro procederá de los laboratorios y convivirá con la de las granjas y mataderos. Ante eso, ¿qué papel tendremos que jugar la industria cárnica? A estas preguntas tratará de responder Carlos Buxadé en su conferencia "Las carnes del futuro" en el marco del 19º Congreso Aecoc de Productos Cárnicos y Elaborados, que será patrocinada por IFR Group.

Carlos Buxadé es Catedrático jubilado de la ETSIAAB-UPM y Profesor Emérito de la Universidad Politécnica de Madrid y profesor de Finanzas y Marketing en dos Escuela de Negocios.

Además, es profesor invitado en la Universidad Alfonso X el Sabio y en diversas universidades europeas y americanas. También es asesor del Boletín semanal del Foro Agro Ganadero y de las Jornadas TOP GAN, asesor técnico de FIGAN (Feria Internacional Ganadera de Feria de Zaragoza) y consultor internacional.

Escritor y divulgador de temas financieros, agrarios y de organización empresarial, en la actualidad, es Socio - Presidente de CABUCA s.l. y Socio Presidente de Sistemas Educativos.

Compartir esta noticia en:

LinkedIn

Twitter

Facebook

<https://www.marketingdirecto.com/anunciantes-general/anunciantes/estos-son-todos-proveedores-mcdonalds-burger-king-que-garantizan-calidad-sus-productos>

Sección: Marketing y publicidad

18/02/2019

## Estos son todos los proveedores de McDonald's y Burger King que garantizan la calidad de sus productos

*Europa Espanya Espanyol*

Estos son todos los proveedores de McDonald's y Burger King que garantizan la calidad de sus productos

La mayor parte de los proveedores con los que trabajan McDonalds y Burger King son españoles o filiales de empresas que cuentan con presencia en el territorio nacional.

La publicidad de McDonald's y Burger King se ha centrado históricamente en posicionar en la mente (y paladar) del consumidor el sabor único de sus productos. Pero lo cierto es que poco o nada tiene que ver lo que podemos encontrar en los locales de estos dos gigantes de la comida rápida, por ejemplo, en Estados Unidos, a lo que podemos degustar en España.

El motivo reside en algo tan sencillo como los proveedores . En el caso de España más del 70% del volumen de compra de McDonald's se realiza con proveedores nacionales o que cuentan con sede en el país. Así lo expresa en Expansión Natalia Mota, directora de Compras, Calidad y Medio Ambiente de la compañía.

Esta explica en la citada cabecera que trabajan con más de 60 socios con una plantilla conjunta de más de 60.000 personas.

Por su parte Borja Hernández de Alba, CEO de Burger King España explica que el pan con el que se elaboran sus productos es fresco y se recibe a diario en los restaurantes. Destaca que los tomates y las cebollas también son productos frescos que se trocean en el momento.

Los proveedores de carne

Uno de los elementos fundamentales para estas marcas es la carne con la que se elaboran sus productos. En el caso de España son OSI Food Solutions (Toledo) y Carpisa Foods (Madrid) las empresas responsables de la producción de toda la carne con la que trabajan en McDonalds y Burger King.

En el caso de OSI Foods Solutions se trata de la filial nacional de uno de los gigantes globales del sector. Cuenta con presencia en 17 países con un total de 65 fábricas. La empresa fue creada en Chicago (Estados Unidos) en 1909 y ha sido proveedor de McDonalds desde 1955 .

En 2018 McDonalds España compró a OSI Foods Solutions más de 10.000 toneladas de carne de vacuno procedente de 30.000 explotaciones. La compañía facturó en 2017 en España y Portugal un total de 104 millones de euros.

Carpisa Foods nació en 1986 con el objetivo de suministrar carne para la elaboración de las hamburguesas de Burger King . Actualmente ha ampliado su cartera de clientes. La compañía es la responsable de la carne con la que se elaboran los más de 21 millones de Whoppers que vende cada año Burger King.

Explican que la carne de las hamburguesas se elabora con piezas enteras 100% procedentes de vacuno que proceden de la parte delantera de la vaca y de la falda.

McDonalds y Burger King comparten tres proveedores

McDonalds y Burger King únicamente comparten tres proveedores: Florette , McCain y Coca-Cola

Florette es una compañía cuyo origen se sitúa en la empresa navarra Vega Mayor. La marca fue pionera en vender en España ensaladas listas para consumir. Ha conseguido crecer un 30% en los últimos cinco años cerrando de su último ejercicio con más de 190 millones de euros en ventas.

Burger King también trabaja con la compañía murciana Kernel Export . Esta empresa fue creada en 1996 y produce más de 25.000 toneladas de alimentos al año con una facturación de más de 60 millones de dólares.

McCain es el responsable de proveer de patatas fritas a ambas compañías. La filial española de la compañía canadiense consiguió incrementar su facturación en 2017 un 13% hasta situarse en los 79 millones de euros.

Hay que señalar que las patatas que suministra a McDonalds y Burger King no son iguales . Ambas compañías han trabajado de forma minuciosa con McCain distintos aspectos como el sabor o lo crujientes que deben estar para marcar la diferencia entre sus ofertas de productos.

El resto de socios

El pan de McDonalds procede de Aryzta Bakeries Iberia (filial de la empresa alemana del mismo nombre). Para conocer el origen del queso del Big Mac tenemos que trasladarnos hasta Viladecans (Barcelona) donde se ubica la fábrica de Hochland .

El agua que podemos comprar en McDonalds llega a través de Nestlé mientras que Danone es su proveedor de productos lácteos. La leche y los helados son responsabilidad de Industrias Lácteas Asturianas , el ketchup de Helios y la cerveza de Mahou San Miguel .

Si ponemos el foco en los proveedores de Burger King , el pan con el que se elaboran sus productos procede de Bimbo . Desde el pasado año también trabaja con Dulcesol .

El agua de Burger King es de Font Vella , la cerveza de Damm y Heinz es su proveedor de ketchup. Don Simón es el responsable de los zumos mientras que Danone de los productos lácteos.

Fuerte apuesta por los controles de calidad

El CEO de Burger King destaca en Expansión que siempre buscan relaciones a largo plazo con sus proveedores . Trabajamos sólo con proveedores especializados, certificados y de confianza. Y todos ellos deben realizar una auditoría previa para garantizar que sus procesos están alineados con nuestros estándares de calidad.

Todos los socios de Burger King tienen que cumplir con auditorías externas y controles de calidad

McDonalds no se queda atrás en la obsesión por los controles de calidad para ofrecer los mejores productos. La cadena de restaurantes de comida rápida cuenta con el sello Aenor . Este certifica que la carne con la que elabora sus hamburguesas procede 100% de vacuno español.

Amabas compañías trabajan para mostrar al público que las materias primas con las que elaboran sus productos son de primera calidad y cumplen con todos los controles pertinentes .

Una tarea sobre la que siempre están alerta con el objetivo de romper la asociación de que la comida rápida es sinónimo de mala o baja calidad.

<http://www.eurocarne.com/noticias/codigo/42304/kw/DuPont+presentar%C3%A1+su+cat%C3%A1logo+de+productos+para+la+industria+c%C3%A1mica+mexicana+en+la+pr%C3%B3xima+edici%C3%B3n+de+Expo+Carnes>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas  
18/02/2019

## **DuPont presentará su catálogo de productos para la industria cárnica mexicana en la próxima edición de Expo Carnes**

*Europa Espanya Espanyol*

DuPont es una firma especializada en ofrecer soluciones de ingredientes para la industria cárnica. La firma va a participar en la próxima edición de Expo Carnes para mostrar su catálogo de productos así como el servicio técnico que presta a sus clientes, tanto cárnicos como aquellos otros interesados en producir alimentos sin carne.

Además, la compañía va a mostrar su recientemente inaugurado Centro de Aplicaciones Cárnicas de Ciudad de México en el que las empresas podrán colaborar con DuPont de una forma más directa para el desarrollo de sus productos.

DuPont Nutrition & Health presentará en Expo Carnes sus soluciones de ingredientes (antioxidantes, antimicrobianos, proteínas vegetales e hidrocoloides) a las principales compañías, proveedores e instituciones de la industria cárnica de México y de buena parte de Latinoamérica.

Compartir esta noticia en:

LinkedIn

Twitter

Facebook

<http://kaosenlared.net/la-punta-del-iceberg-la-inspeccion-de-trabajo-detecta-19-000-falsos-autonomos-en-solo-un-ano/>

Sección: Nacional

18/02/2019

## La punta del iceberg: La Inspección de trabajo detecta 19.000 falsos autónomos en sólo un año

*Europa Espanya Espanyol*

El sector cárnico concentra 12.000 casos de falsos autónomos detectados. También es significativa la cifra en el sector en empresas de reparto a domicilio como Deliveroo o Glovo.

Uno de los focos del plan de la Inspección de Trabajo se centra en los falsos autónomos, es decir, trabajadores que cotizan por cuenta propia a la Seguridad Social cuando deberían ser asalariados. El goteo constante de actas de la policía laboral por los repartidores a domicilio de Glovo y Deliveroo es una de las consecuencias de fijar entre las prioridades la regularización laboral de este colectivo. Pero si algo se ha notado es la campaña en el sector cárnico, en el que es habitual el uso de cooperativas de trabajo asociado compuestas sobre el papel por autónomos que suministran mano de obra a los mataderos.

Durante 2018, la acción de la Inspección detectó que en 18.851 casos el empleado estaba cotizando por cuenta propia, asumiendo así todo el coste de las cuotas sociales, cuando debía hacerlo como asalariado, recayendo entonces sobre la empresa la mayor parte de la cotización. Esto implicó el mismo número de altas en el régimen general y levantamiento de actas de liquidación por las cotizaciones no pagadas.

Esos casi 19.000 falsos autónomos detectados multiplican por 10 la cifra del año anterior. Más de la mitad de estos casos, 11.978, se han destapado en el sector cárnico, donde la Inspección ha intensificado su actuación a raíz de las denuncias de los trabajadores del sector.

Las altas forzadas por Trabajo en el régimen general, el de los asalariados, no ha sido sencilla en este sector. Varias empresas boicotearon la actuación de los inspectores dando inmediatamente de baja las altas instadas. Esta situación provocó un cambio legal para evitar que las compañías tuvieran la opción de hacer esto a través de las aplicaciones informáticas con las que se comunican con la Seguridad Social.

No ha sido la única modificación normativa sobre los falsos autónomos. En diciembre, cambió el régimen de sanciones de la Ley de Infracciones en el Orden Social para introducir un castigo para aquellas empresas que recurren a los falsos autónomos. El cambio consistió en catalogar esta acción como una infracción grave, lo que conlleva una multa que va desde un mínimo de 3.126 euros a un máximo de 10.000.

Fuente de la noticia



<http://www.energetica21.com/noticia/las-empresas-carnicas-podran-ahorrar-hasta-un-30porciento-en-electricidad-con-la-nueva-normativa-de-autoconsumo->

*Sección: Energía*

*18/02/2019*

## **Las empresas cárnicas podrán ahorrar hasta un 30% en electricidad con la nueva normativa de autoconsumo**

*Europa Espanya Espanyol*