

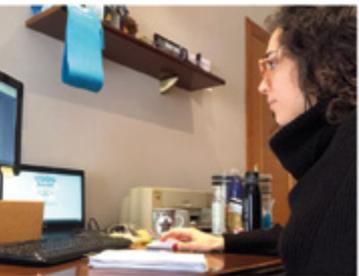
kiwa

Magazine España



**NUESTRO PARTICULAR APLAUSO
FRENTE AL CORONAVIRUS
AGROPREVEN-19**

ENTREVISTA A J.M. MULET



NUESTRO PARTICULAR APLAUSO

ESTA VEZ MI COLUMNA NO PUEDE COMENZAR DE NINGUNA OTRA MANERA. CON EL AGRADECIMIENTO MÁS SINCERO AL SECTOR PRIMARIO Y SU ENORME COMPROMISO DURANTE LA PANDEMIA PROVOCADA POR EL CORONAVIRUS SARS-COV-2. EN KIWA, AL INICIO DEL PERIODO DE CONFINAMIENTO, DECIDIMOS ENVIAR UNA CARTA A NUESTROS CLIENTES, LA GRAN MAYORÍA PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS, PARA EXPRESARLES NUESTRA ADMIRACIÓN POR SU TRABAJO, DE VERDAD, ESENCIAL. QUERÍAMOS SEÑALAR SU ESFUERZO Y LABOR ABNEGADA. CUANDO LOS NECESITAMOS NUNCA NOS FALLAN.

De igual opinión es el protagonista de nuestra entrevista central, el investigador y divulgador científico José Miguel Mulet. *"Esta crisis ha servido para que nos demos cuenta de la importancia, de la solvencia y de la capacidad de nuestro sector agroalimentario, que ha conseguido que a pesar de las cuarentena, de todas las limitaciones y sobre todo del pánico de los primeros días y las imágenes de compras masivas, no haya habido desabastecimiento en ningún momento, lo que ha contribuido a transmitir una sensación de calma y control a toda la población. Creo que se ha hablado muy poco de la importancia del campo y de toda la cadena agroalimentaria y ha estado ausente de muchos homenajes"*. Más claro no se puede expresar.

SISTEMA ESTRATÉGICO

En datos oficiales del gobierno de España, el sistema agroalimentario es estratégico para España, no sólo por su importancia económica sino también por su importancia ambiental y social, y como elemento vertebrador y cohesionador del territorio. En su conjunto, el sector primario (agricultura, ganadería, pesca y silvicultura) aportó el 2,7% del Producto Interior Bruto (PIB) de España en 2017 de forma directa. Si añadimos la industria agroalimentaria (que aporta más del 2,5% al PIB) y las actividades indirectas (insumos, transporte y distribución), el sistema agroalimentario y pesquero aporta más del 10% del PIB. Eso demuestra su importancia estratégica para nuestra economía.

VOCACIÓN DE AYUDA

Nos sumamos a ese aplauso simbólico que no ha recibido, y hace tiempo que merecía. Las mujeres y hombres que integramos Kiwa España hemos tratado de actuar con prudencia y decisión en tiempos de crisis sanitaria. Prudencia para evitar que la COVID-19 se extendiera más poniéndonos en riesgo todos. Fomentando el teletrabajo, desarrollando las auditorías en remoto. Pero a la vez con decisión, atendiendo

nuestros compromisos in situ y ayudando al sector agroalimentario en estos momentos tan duros. Por eso, además de reivindicar el reconocimiento social a su impropia tarea, hemos querido poner nuestro granito de arena haciendo lo que mejor sabemos.

PROTOCOLO CONTRA EL CORONAVIRUS

Después de una trayectoria de más de dos décadas, Kiwa acumula una gran experiencia en la elaboración de protocolos propios de seguridad alimentaria, buenas prácticas agrícolas y sostenibilidad. Por eso nos hemos implicado en la elaboración de una guía útil para luchar contra los efectos del coronavirus. Ese bagaje nos ha permitido crear un protocolo de auditoría que estandariza la adecuada praxis laboral frente a esta pandemia global. Nuestra propuesta es el "Protocolo Agroalimentario de Prevención frente a la COVID-19", "AGROPREVEN-19".

AVAL CIENTÍFICO

Para nosotros ha sido un objetivo prioritario que "AGROPREVEN-19" estuviera ideado para el sector primario, y no fuera una mera adaptación de otro protocolo creado para otra esfera de actividad diferente. En eso hemos sido muy rigurosos y nos hemos diferenciado de otras propuestas comerciales existentes. El otro reto irrenunciable era conseguir que gozara de la máxima solvencia científica. Para ello hemos trabajado en estrecha colaboración con el Departamento de Biotecnología de la UPV. En concreto con los expertos en el Área de Microbiología. La cooperación, coordinada a través de la Cátedra Kiwa-UPV "Quality for progress", ha sido muy satisfactoria y se ha traducido en una guía de la que nos sentimos satisfechos. Satisfacción basada en nuestro compromiso para ayudar a superar la actual crisis sanitaria. Desde ese deseo sincero Agropreven-19 es nuestro particular aplauso al sector agroalimentario. ¡Muchas gracias!

Juan Cardona
Director General Kiwa España



KIWA ESPAÑA Y GLOBALG.A.P.: UNA LARGA RELACIÓN

KIWA ESPAÑA PERTENECE A UN GRUPO DE CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL LÍDER EN EL MUNDO CON PRESENCIA ACTIVA EN LOS CINCO CONTINENTES. SE HA ESPECIALIZADO EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA, SECTOR EN EL QUE A LO LARGO DE DOS DÉCADAS HA OBTENIDO UNA SÓLIDA REPUTACIÓN. ESTA TRAYECTORIA SE HA VISTO RECONOCIDA AL HABER SIDO NOMBRADO KIWA ESPAÑA CENTRO INTERNACIONAL DE REFERENCIA DE TODO EL GRUPO PARA LOS ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN Y LOS PROTOCOLOS QUE GESTIONAN LAS ACTIVIDADES DE CULTIVO. UNA DE LAS REFERENCIAS ESTRELLA DEL CATÁLOGO DE KIWA ES LA NORMA MUNDIAL PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, GLOBALG.A.P.

La relación de Kiwa con la entidad propietaria de este protocolo de tanto prestigio es prolongada en el tiempo. Kiwa España es un referente en la certificación de esta norma y sus módulos voluntarios adicionales, los denominados "add-on". Nuestra empresa está habilitada para realizar auditorías sobre el de Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP), así como sobre el Programa Sostenible de Riego y Uso de Aguas Subterráneas (SPRING) y el add-on Bioseguridad R4T.

CENTRO DE REFERENCIA

La filosofía de Kiwa es desarrollar en la organización internacional business sectors para concentrar conocimiento, garantizar la máxima calidad, apoyando los procesos, y que los clientes puedan disponer de las mejores garantías de manos de los mejores. Al ser España el centro de referencia internacional del universo Kiwa para los productos relacionados con las actividades agroalimentarias, nuestro país realiza numerosas certificaciones anuales. Así, en 2019 se ocupó de miles de auditorías de GLOBALG.A.P. en el ámbito internacional. En concreto, los trabajos se realizaron en dieciocho países de tres continentes: América, África y Europa.

ACTIVIDADES CONJUNTAS

Pero la relaciones laborales óptimas con GLOBALG.A.P. van más allá de los números. También

se reflejan en diferentes efemérides que han protagonizado ambas instituciones. Por un lado cabe señalar que Kiwa España fue la responsable de organizar el prestigioso Tour de GLOBALG.A.P., el 24 de mayo de 2018. Esta importante cita se dedicó a la ganadería, destacando el alcance específico en dicha materia, y abordó aspectos tan interesantes como el bienestar animal, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y las nuevas tendencias en la producción agraria. No por casualidad nuestra empresa fue la primera en certificar el primer operador de producción porcina en GLOBALG.A.P. en 2009.

A esto cabe añadir la aparición del Vicepresidente y responsable de marketing de GG, en la portada del número de octubre de 2019 de Kiwa Magazine España. Al conceder a nuestra revista una entrevista en exclusiva, este alto cargo demostró que Kiwa ha alcanzado una consideración importante en el sector: *"En la actualidad, reflexionaba en la entrevista, España es el lugar del mundo donde tenemos más productores certificados, siendo la mayoría de ellos, productores de frutas y hortalizas"*. Y no es por casualidad.

Más información: Diego.Tambo@kiwa.es

SMART MULCH: SOSTENIBILIDAD EN ACCIÓN

EN EL ADN DE KIWA ESTÁ SU CONVENCIMIENTO DE QUE LA PRESERVACIÓN DEL PLANETA ES UNA OBLIGACIÓN SINE QUA NON PARA CUALQUIER ACTIVIDAD EMPRESARIAL. ESA APUESTA DECIDIDA POR LA SOSTENIBILIDAD NOS EMPUJA A APOYAR Y DIVULGAR LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) MARCADOS POR NACIONES UNIDAS. POR ESO APLAUDIMOS INICIATIVAS COMO LA QUE EXPLORA EL PROYECTO "SMART MULCH" QUE PROPONE LA UTILIZACIÓN DE LOS EXCEDENTES DE LA PRODUCCIÓN DE ARROZ ENRIQUECIDOS CON BACTERIAS COMO APOYO DE OTROS CULTIVOS.

"Dar solución a un problema medioambiental y de salud pública de gran importancia, convirtiendo la paja de arroz, que actualmente es un residuo de origen agrícola, en un nuevo insumo, dotado de alto valor añadido y que pueda ser trasladado al mercado agrícola". Así explica Vicente Castell, investigador de la Universitat Politècnica de València, este proyecto que propone la utilización de la paja de arroz que se produce como excedente en la zona arroceras junto a la Albufera de Valencia como cobertura de suelo ("mulch" en inglés) en distintos cultivos, como cítricos y otros frutales. Con ello se busca ahorrar agua de riego, disminuir los costes de gestión de las malas hierbas y mejorar la estructura física del suelo, *"a la vez que facilitar nutrientes a los cultivos a través de la fijación de nitrógeno atmosférico por bacterias diazotrofas adaptadas e inoculadas artificialmente"*, añade Castell.

CONSORCIO INVESTIGADOR

El proyecto nació hace más de dos años gracias a un consorcio integrado por la empresa mixta GIRSA, dependiente de la Diputación de Valencia y FCC, la UPV, a través de los departamentos de producción vegetal, química e ingeniería rural y agroalimentaria, y la Universidad de León. Su objetivo, acreditar y cuantificar, en términos económicos, las ventajas agronómicas que el empleo de la técnica de mulch con

paja de arroz y el aporte de bacterias promotoras del crecimiento vegetal (PGPB por sus siglas en inglés), reporta en cítricos y caquis, tanto en modalidad de cultivo convencional, como en producción ecológica. También se realizan otros ensayos en paralelo con viña y plantas herbáceas a escala reducida.

DE PROBLEMA A SOLUCIÓN

El plan incluye el diseño y optimización de la mecanización integral de todo el proceso de transporte y gestión de la paja, desde su recogida en origen en la Albufera, hasta su aplicación en campo, pasando por todos los requisitos intermedios de acondicionamiento y mejora. Para ello, se está diseñando un prototipo de máquina distribuidora de paja, como parte del objetivo de poder proponer al agricultor un insumo técnico y económicamente asequible que incida en la sostenibilidad tanto de su cultivo como del entorno del cultivo del arroz. *"Está claro que obtener un insumo eficaz a la vez que sostenible, acabando a la vez con los excedentes de paja generados resuelve un problema importante en la gestión de excedentes de la producción del arroz"*, opina Castell.

LA AGRICULTURA DEL FUTURO

Vicente Castell está seguro de que la utilización de microorganismos, en este caso bacterias propias del suelo, que puedan favorecer la disponibilidad y aprovechamiento de nutrientes por parte de las plantas cultivadas es una tendencia que se va a potenciar en el futuro. *"Es una forma natural que ayuda a reducir el aporte externo de elementos fertilizantes y, por tanto, minorar costes en fertilización y, sobre todo, atenuar el impacto sobre el entorno, ayudando así a la sostenibilidad del manejo de los cultivos"*, concluye. Este último aspecto se valora cada vez más en una sociedad preocupada por el futuro medioambiental.

Más información: Diego.Tambo@kiwa.es

JOSÉ MIGUEL MULET: LA CIENCIA ES EL CAMINO

JOSÉ MIGUEL MULET ES PROFESOR TITULAR DEL DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA EN LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Y DIRIGE UNA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN EN EL INSTITUTO DE BIOLOGÍA MOLECULAR Y CELULAR DE PLANTAS (IBMCP), CENTRO MIXTO DE LA UPV Y EL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC), QUE TRATA DE DESARROLLAR PLANTAS TOLERANTES A LA SEQUÍA O AL FRÍO. NO MENOS IMPORTANTE ES SU FACETA COMO DIVULGADOR, EN LA QUE HA ADQUIRIDO GRAN NOTORIEDAD POR SUS VARIOS LIBROS PUBLICADOS Y SU PRESENCIA CONSTANTE EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN MÁS DESTACADOS. PARA MULET LA CIENCIA ES LA BASE DE TODO Y LA ÚNICA RESPUESTA PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO.

¿Cuáles son los principales avances que ha obtenido su línea de investigación centrada en la tolerancia de las plantas al frío y a la sequía?

Dirijo junto a Lynne Yenush una línea de investigación en el IBMCP, instituto mixto del CSIC y la UPV, una línea dedicada al estudio del estrés abiótico, incluyendo frío y sequía y el transporte de potasio, que es uno de los principales nutrientes de la planta y que su transporte es básico para la defensa frente a la sequía o al frío. En los últimos tiempos hemos descubierto una proteína de remolacha que transporta boro y es capaz de conferir tolerancia a frío y muy recientemente hemos publicado en "Plant Physiology", una de las principales revistas del campo, una nueva proteína implicada en la regulación del transporte de potasio en las células que controlan la apertura del poro estomático, por lo que es básica para regular el uso que hace el agua de la planta.

¿En qué punto concreto se encuentra su trabajo?

Ahora estamos en un momento muy dulce ya que el laboratorio está produciendo artículos interesantes. Actualmente tenemos un proyecto para desarrollar variedades de brócoli tolerantes a sequía y hemos pedido un proyecto al Ministerio para seguir estudiando, a nivel de ciencia básica, el transporte de potasio en la planta modelo Arabidopsisthaliana. ¡Como veis no nos aburriríamos! La idea es seguir haciendo ciencia básica y en paralelo desarrollar proyectos conjuntos con empresas para aplicar todo lo que encontramos en la planta modelo a plantas de cultivo. Lo que más nos apasiona como investigadores es que todo lo que encontramos en el laboratorio acabe llegando al campo y al consumidor.

¿Se parecerán en algo los cultivos que hoy son ma-

yoritarios en nuestro país a los que predominarán dentro de diez o quince años?

Pues algunos sí, y otros no. La alimentación y la agricultura va cambiando, y menos mal que es así. Si ahora tuviéramos que cultivar como lo hacían los árabes o los romanos íbamos a pasar mucha hambre y la dieta sería muy limitada. Ya hemos visto como en su momento se cambiaron los cultivos de secano por los naranjos y luego los naranjos por los caquis. Ahora con la xylella igual. Algunos cultivos estamos obligados a cambiarlos, pero esperemos que los agricultores puedan seguir haciendo su trabajo. Porque son la base de la economía. Necesitamos a un médico a un abogado de vez en cuando, pero a un agricultor, tres veces al día.

¿Cómo condiciona el agua, o más bien su escasez, los esfuerzos de investigadores y gestores públicos?

Los investigadores tratamos de entender cómo gestiona la planta el agua, y a aplicar este conocimiento para desarrollar cultivos que necesiten menos agua y que por tanto toleren mejor la sequía. Respecto a los gestores públicos... algunos mejor que otros. Desgraciadamente el tema del agua es muy sensible y hemos visto cómo se ha utilizado con interés político, a veces de forma muy demagógica o interesada como forma de generar conflicto entre diferentes territorios para intentar sacar réditos políticos.

¿Cree que los esfuerzos de ambos colectivos van acompañados al respecto?

Ojalá, así debería de ser, que los gestores basaran sus decisiones en los informes científicos. Pero muchas veces no es así, y tenemos demasiados ejemplos donde

Jose Miguel Mulet.

la ciencia va por un lado y la política por otro, no solo en el tema del agua, lo hemos visto con los transgénicos, el glifosato, muchos insecticidas, etc...

¿El cambio climático es un problema de tal magnitud que exige medidas urgentes sin más dilación?

Sí, sin duda, pero medidas que tengan base científica y que realmente ayuden a algo, ya sea a paliar el cambio climático o sus efectos.

¿Hasta cuándo podrán los políticos contemporizar la puesta en marcha de iniciativas decididas?

La gente no es tonta. Cuando se da cuenta que las soluciones propuestas no funcionan acaban cambiando al político. Lo estamos viendo ahora con la gente del campo que ha tenido que salir a la calle porque las condiciones son cada vez peores. Creo que los políticos tendrían que dar explicaciones de cómo puede ser que después de más de veinte años de PAC el resultado es que Europa cada vez es más dependiente de las importaciones de alimentos, la edad media de los agricultores es alarmantemente alta y las condiciones cada vez son peores. ¿No hay ningún responsable?

Frente a los problemas de la agricultura tradicional, ¿hay que apostar sin ambages por la tecnificación del campo?

Pues una cosa está clara. Llevamos veinte años oyendo que si la agricultura tradicional, natural o ecológica. Entramos a la página web del ministerio o de la UE y parece que sea la única forma de agricultura, cuando la realidad es que sigue siendo un porcentaje minoritario. Lo que está claro es que si utilizamos la tecnología en todos los procesos de nuestra vida ¿por qué no vamos a utilizarlo en la agricultura que es una actividad básica? Y se ha demostrado que con una tecnificación eficiente, la rentabilidad y la productividad se disparan. Para el sector de cultivo de nuestro país ¿hay alternativa a la aplicación de la eficiencia tecnológica? No, y por suerte, incluso en producciones ecológicas, se ve cada vez más. Y las que no, acaban por dejar de ser rentables y desaparecer.

¿Es viable económicamente hablando?

Dependerá de muchos factores, entre ellos de la superficie y del tipo de cultivo, pero, en general, si la tecnología te permite optimizar los recursos, puede aumentar la eficiencia de cualquier tipo de cultivo.

¿Cómo podemos ser más eficaces a la par que más sostenibles?

No cerrándonos a nada. La agricultura ecológica no aporta nada porque solo limita lo que puede utilizar, pero no sirve para hacer más o mejor producto, ni para hacer más eficiente la producción de alimentos, simplemente se basa en un reglamento que no tiene ninguna base científica. En cambio tecnologías como los transgénicos, el CRISPR, el cultivo hidropónico, aplicadas en condiciones concretas en cultivos concretos pueden hacer que la producción sea más eficaz y a la vez sostenible. Solo hay que ver la huella de carbono de un maíz ecológico y de un maíz transgénico resistente a insectos. El maíz ecológico no tiene nada de sostenible.

¿El camino a seguir es el que lleva tiempo desarrollando un país con una extensión doce veces inferior a la española como Holanda?

Es un ejemplo, pero no es el único. Holanda ha sabido hacer de la necesidad (poco suelo) virtud y ha apostado por la tecnología a nivel de cultivos y es líder en cultivo hidropónico y en desarrollo de variedades, y tiene universidades como la de Wageningen que es líder en innovación agrícola. Sin embargo, en cultivo de transgénicos, a pesar de las limitaciones, España se encuentra por delante ya que es el principal productor europeo, aunque no es tanto un mérito de desarrollo tecnológico propio, sino que somos el único país europeo que ha optado por utilizar la única variedad disponible porque aquí tenemos un problema (la plaga del taladro) que en otros países no tienen.

¿Es homologable el ejemplo holandés, con su "Food Valley", a la realidad de nuestro campo?

No sé. Vamos a ver los números ¿Qué porcentaje del PIB español se destina a I+D y qué porcentaje del holandés se destina a I+D? La investigación siempre acaba dando frutos y una parte de esos frutos son la tecnología agraria. Para aplicar el modelo holandés deberíamos aumentar la inversión de I+D, para poder desarrollar tecnología adaptada a las necesidades del campo español. Aplicar el Unamuniano "que inventen ellos..." y traer la tecnología holandesa solo servirá para hacer una sucursal del campo holandés en España, pero como el clima y el suelo no es el mismo, no funcionará. No podemos esperar a que los holandeses diseñen tecnología para la viña, el olivo o la encina, tenemos que hacerlo nosotros.

Usted siempre se ha significado como defensor de la ciencia frente a las soluciones "milagrosas". ¿Puede hablarse de un cierto "populismo agrícola" que parece llegar más a nuestra sociedad que los

"ESTA CRISIS HA SERVIDO PARA QUE NOS DEMOS CUENTA DE LA IMPORTANCIA, DE LA SOLVENCIA Y DE LA CAPACIDAD DE NUESTRO SECTOR AGROALIMENTARIO, QUE HA CONSEGUIDO QUE A PESAR DE LA CUARENTENA, DE TODAS LAS LIMITACIONES Y SOBRE TODO DEL PÁNICO DE LOS PRIMEROS DÍAS Y LAS IMÁGENES DE COMPRAS MASIVAS, NO HAYA HABIDO DESABASTECIMIENTO EN NINGÚN MOMENTO".

importantes avances que obtiene la investigación española en este campo?

Pues hombre, solo hay que ver el volumen de información que genera la agricultura ecológica, las subvenciones y promoción que recibe a nivel de los organismos oficiales... y el porcentaje de consumo, que suele ser irrisorio. Hace unos meses tuvimos al ministro diciendo que parte de los problemas del campo es porque no estábamos haciendo suficiente ecológico... Me parece que este mensaje puede hacerle quedar bien de cara a los votantes urbanos, ya que es lo que esperan oír, pero no aporta ninguna solución real a los problemas del campo.

¿Cómo se debe atajar?

Con políticos valientes que no piensen en las próximas elecciones sino en soluciones a largo plazo y que hagan caso a sus asesores técnicos y científicos, no a los que les dicen lo que quieren oír.

¿Qué opinión le merece la tarea que desarrollan las empresas certificadoras?

Pues es necesario para dar una garantía al consumidor que realmente está comprando lo que espera y para garantizar al agricultor que todos están haciendo lo correcto.

No podemos acabar sin recabar su opinión sobre la situación generada en nuestro país y en todo el planeta por la aparición de la COVID-19.

Todavía es pronto para hacer una valoración global. Está claro que gestionar esta situación es complicado y que hace unas semanas nadie podía prever el actual escenario. Se puede objetar que algunas decisiones importantes se han tomado tarde, aunque a toro pasado siempre es fácil decir esto y estamos hablando de decisiones que van a tener un impacto muy negativo en la economía, por eso siempre se intentan retrasar todo lo posible. Recordemos que cuando (apareció) la gripe aviaria se compraron millones de dosis de tamiflú que luego no se utilizaron y las críticas que hubo. Uno de los escenarios posibles es que el brote se hubiera contenido a tiempo si se hubieran tomado las decisiones antes, pero por desgracia no es lo que ha pasado.

El problema que tenemos con este virus es que todavía no ha pasado suficiente tiempo para tener datos fiables. Tiene una elevada tasa de infección y un largo periodo de incubación comparado con otros virus, lo que facilita el contagio. Como no se han hecho suficiente test no tenemos datos fiables sobre el número total de contagiados. Un escenario posible es que el contagio haya sido masivo y su tasa de letalidad no sea tan alta como la que pensamos que es, pero como no tenemos vacuna ni inmunidad de grupo, se ha propagado por todo el país sin freno y produciendo las dramáticas cifras de mortalidad que hemos visto, centrándose sobre todo en gente mayor o con patologías previas. Ahora solo nos queda protegernos todos y tomar medidas drásticas como el estado de alarma y la cuarentena para evitar colapsar el sistema de salud y frenar la propagación. Y aprender de los errores de cara a prevenir la segunda oleada.

¿Cree que esta crisis va a modificar de alguna manera el sector agrícola en general?

Esta crisis ha servido para que nos demos cuenta de la importancia, de la solvencia y de la capacidad de nuestro sector agroalimentario, que ha conseguido que a pesar de la cuarentena, de todas las limitaciones y sobre todo del pánico de los primeros días y las imágenes de compras masivas, no haya habido desabastecimiento en ningún momento, lo que ha contribuido a transmitir una sensación de calma y control a toda la población. Creo que se ha hablado muy poco de la importancia del campo y de toda la cadena agroalimentaria y ha estado ausente de muchos homenajes. Espero que su papel sea valorado y que esta crisis sirva para mejorar la percepción que la sociedad tiene de este sector tan importante. También me gustaría que esta crisis sirviera para darnos cuenta de lo importante que es poder tener una producción de alimentos propia y no depender de las importaciones, y aquí tiene un papel importante la Unión Europea, que siempre está promulgando leyes supuestamente ambientales, que no hacen otra cosa que dificultar la producción agrícola propia y fomentar las importaciones.



"AGROPREVEN-19"

AGROPREVEN-19: PROTECCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS



DESDE KIWA ESPAÑA HEMOS VIVIDO EL PERIODO DE ALARMA SANITARIA CON RESPONSABILIDAD, FOMENTANDO EL TELETRABAJO Y TRATANDO DE MINIMIZAR RIESGOS, PERO SIEMPRE CONSCIENTES DE LA GRAN LABOR DESARROLLADA POR EL SECTOR PRIMARIO. POR ESO HEMOS IDEADO UNA GUÍA DE AYUDA CONTRA EL CORONAVIRUS DESTINADA A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. EL PROTOCOLO AGROALIMENTARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19, AGROPREVEN-19, OFRECE LA MÁXIMA GARANTÍA BASADA EN LOS MANDATOS DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS Y EN LAS RECOMENDACIONES DE LOS CIENTÍFICOS. EN SU ELABORACIÓN HA PARTICIPADO LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA A TRAVÉS DE SU DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA

La COVID-19 es un síndrome respiratorio producido por un coronavirus, el SARS-CoV-2, que tiene un reservorio animal. La transmisión respiratoria facilita el contagio y tener un reservorio animal permite que pueda volver a saltar al ser humano. Mientras no se disponga de un tratamiento eficaz hay que cortar la transmisión, de ahí las medidas de distancia social e higiene promovidas. Los rebotes aparecen cuando desaparecen dichas medidas y se produce un fallo en los procesos y barreras de higiene. La incertidumbre sobre el patógeno, del que desconocemos su evolución futura en forma de oleadas de contagio, hace que debamos actuar con decisión.

MÁXIMAS GARANTÍAS

Durante la actual crisis el sector agroalimentario ha dado una lección de eficacia y profesionalidad al abastecer adecuadamente a la ciudadanía. En Kiwa, conscientes de las dificultades para trabajar en estas circunstancias, hemos querido contribuir creando AGROPREVEN-19. Esta guía chequea el segmento

de limpieza, desinfección y prevención de riesgos de cualquier industria del sector, mediante una auditoría que estandariza la mejor gestión laboral frente a la COVID-19. Para dotar el producto de las máximas garantías, técnicos de Kiwa, pertenecientes a la sección de retail, han trabajado codo con codo con la Universitat Politècnica de València (UPV), institución que lo avala a través del Área de Microbiología del Departamento de Biotecnología, integrado en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN). Todo bajo la coordinación de la Cátedra Kiwa-UPV "Quality for progress".

RIGOR Y CRITERIO CIENTÍFICO

Los expertos en microbiología de la ETSIAMN han realizado un gran trabajo de recopilación de toda la información oficial disponible para mayor garantía del equipo humano que forma las empresas a las que se va a ofrecer esta guía, "tanto los trabajadores, proveedores, destinatarios del producto, equipo de dirección y gestión, productos, espacios, equipos, etc", explica

Salut Botella, responsable del comité científico asesor y profesora titular de Universidad del Departamento de Biotecnología.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

La labor principal de este grupo asesor se ha centrado en el control microbiológico del coronavirus responsable y en los métodos de desinfección y prevención. Otro de sus empeños ha sido poder dejar un protocolo flexible, ya que los conocimientos sobre la transmisión y comportamiento del SARS-CoV-2 van sucediéndose a pasos de gigante. "Las respuestas a las recomendaciones y obligaciones nacionales van modificando los comportamientos de la población en general y las actuaciones a nivel laboral y empresarial las debemos implementar en el AGROPREVEN-19", señala Botella.

HERRAMIENTA ÚTIL Y NECESARIA

A juicio de los científicos del Área de Microbiología participantes este protocolo cumple con todos los criterios para definirlo como "una herramienta indiscutiblemente útil y necesaria", ya que en estos momentos es imprescindible asegurar la correcta actuación de las empresas en el control del SARS-CoV-2, tanto para la protección del producto como para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

SENCILLA APLICACIÓN

El protocolo AGROPREVEN-19 refleja el conocimiento adquirido por Kiwa a lo largo de sus más de veinte

años de experiencia, por lo que el producto diseñado, a diferencia de otros, tiene en cuenta las características propias del sector agroalimentario. De tal manera que su implementación es más que factible para las empresas que decidan ponerlo en marcha. "No solo es asumible, sino que, cumpliendo con él, las empresas se aseguran de una excelencia tanto en el control de la calidad del producto como de la protección del trabajador". "Con una sencilla hoja de verificación y en pocos minutos, el responsable de calidad y/o prevención de cualquier empresa alimentaria, podrá asegurar que (...) sus empleados permanecen en las mejores condiciones de seguridad laboral", explican Salomé Benavent y Patricia Almudéver, ambas integrantes del equipo de colaboradores científicos y docentes del Departamento de Biotecnología.

ES TIEMPO DE ACTUAR

AGROPREVEN-19 es, en resumen, una ayuda en forma de guía de actuación para la industria agroalimentaria en un momento de exigencia para el sector y de máxima incertidumbre por el desconocimiento que aún se tiene del agente transmisor. El tiempo de actuar es ahora. Y es que desconocemos la virulencia en las próximas oleadas de transmisión, si las hubiera. "Puede que se suavice la intensidad, y si no se suaviza, seguro que estaremos mejor preparados para hacerle frente", concluye Salut Botella.

Más información: Diego.Tambo@kiwa.es

NOVEDADES TÉCNICAS



Entrada en vigor de GLOBALG.A.P. vs. 5.3

La secretaría de GLOBALG.A.P. publicó en febrero de 2020 la nueva versión 5.3 que aplicará en aquellos certificados que se emitan desde el 20 de mayo. Esta nueva versión se publica para poder mantener el reconocimiento de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés) versión 7.2 y en donde no se realiza ninguna modificación en cuanto a los puntos de control y criterios de cumplimiento pero que sí afecta a los grupos de productores (opciones 2) y a los requisitos de cualificación de los nuevos inspectores/auditores.

La secretaría de GLOBALG.A.P. también anticipa que se hará pública una nueva versión a lo largo de 2020 que reemplazará a la versión 5.3 ya que se espera que GFSI emita de nuevo una nueva versión. GLOBALG.A.P. vs. 5.3 afecta al alcance de frutas y verduras exclusivamente y a todos los Add-on que de este alcance dependen, como NURTURE, PLUS o FSMA.

Así mismo, las tasas que actualmente están en vigor se mantendrán hasta el 31 de mayo de 2020 y que con fecha de 01 de junio de 2020 entrarán en vigor las nuevas tasas de la versión 5.3.

Todos somos conscientes que estamos viviendo una situación excepcional con la expansión del coronavirus a nivel mundial. Uno de los principales efectos, es la limitación de movilidad en muchos países, incluidos el nuestro, donde la realización de auditorías se ha visto limitada o directamente no se pueden llevar a cabo. Por este motivo, GLOBALG.A.P. ha establecido que la extensión del certificado pueda realizarse con un máximo de seis meses, siempre y cuando se justifique a través de una evaluación de riesgos que debe llevar a cabo la entidad de certificación.

Además, se espera que en breve la secretaría publique el procedimiento de auditorías en remoto, donde se indicarán las condiciones y limitaciones para la realización de este tipo de auditorías.

Nueva versión Add on SPRING version 1.1-1

La nueva versión del Add-on SPRING será de obligado cumplimiento en las auditorías que se realicen desde el 4 de mayo de 2020 y ya se encuentra disponible en la web de GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

Los principales cambios no se centran en los puntos de control o criterios de cumplimiento, aunque en esta versión se concreta que la inspección interna sí que es un requerimiento obligatorio. También se concretan las reglas de acceso a la información en la base de datos o se ha publicado un modelo de carta de conformidad.

Nueva versión Cadena de Custodia versión 6

La secretaría de GLOBALG.A.P. ha publicado la nueva versión de Cadena de Custodia y la documentación ya está disponible en su web. La versión 6 es obligatoria a partir del 23 de septiembre de 2020 y los principales cambios que en la nueva versión son:

- Posibilidad de certificar comercios minoristas y cadenas de restaurantes en franquicia que venden productos a granel con el logotipo de la etiqueta GGN (muestreo de sitios para inspección externa)
- Introducción de limitaciones del ámbito del producto en el caso de cultivos y producción animal
- Clasificación de intermediario/ comerciantes/exportadores según el riesgo, con opción a realizar inspecciones a distancia en empresas con actividades de bajo riesgo
- Clasificación de los subcontratistas según el riesgo y la frecuencia reducida de inspección para los subcontratistas que realizan actividades de bajo riesgo.
- Dos subconjuntos de puntos de control y criterios de cumplimiento para la cadena de suministro y para los operadores de comercios minoristas/cadenas de restaurantes
- Nuevos capítulos en los PCCC que tratan sobre el uso del logotipo de la etiqueta GGN.

Todas las nuevas versiones de GLOBALG.A.P. y SPRING se comunican vía correo electrónico a todos nuestros clientes.

Más información: Inmaculada.Lluesma@kiwa.es

Novedades IFS, nueva IFS v7 y reconocimiento por las Autoridades Sanitarias

Desde IFS se está trabajando en el cambio de versión v7, el proceso se inició hace ya varios años pero ha sufrido numerosos retrasos. Debido a estos retrasos, para poder introducir los cambios requeridos por GFSI se publicó la IFS 6.1. a modo de puente entre la IFS v6 y la IFS v7 con los requisitos mínimos requeridos. El resto de modificaciones debían incorporarse en la nueva versión 7.

En 2019 se inició el proceso de publicación de la versión 7, se realizaron auditorías test de la nueva versión y finalmente se publicó el borrador de IFS v7 para su consulta por parte de las entidades de certificación en Octubre 2019. El calendario previsto era su publicación definitiva en el primer trimestre de 2020 para su implementación obligatoria en las empresas certificadas en el primer trimestre de 2021.

El pasado 18 de Febrero de 2020, IFS emitió un comunicado en el que se establecía un retraso en la publicación de la norma IFS v7. La razón de este retraso es la publicación del programa de evaluación EA 1/22 unificado europeo por parte de European Accreditation Forum (EA). IFS ha sido requerido para evaluar bajo este procedimiento la nueva IFS v7. Esto implica un retraso en el calendario de publicación previsto con lo que IFS estima que la nueva v7 se publicará como mínimo en verano de 2020. Por tanto el calendario de aplicación sufre asimismo un retraso, ya que las normas IFS tienen fecha de aplicación un año posterior a su publicación, por lo que si la norma finalmente se publica en verano de 2020 la implementación será efectiva en verano 2021.

Por otra parte, IFS está trabajando hace tiempo en el reconocimiento de sus auditorías por parte de las autoridades sanitarias. El objetivo era poder contar con las auditorías IFS realizadas a las empresas dentro del programa de control sanitario como parte de los controles oficiales. Inicialmente se consiguió el reconocimiento de las autoridades de Países Bajos NVWA. Ahora IFS ha conseguido el reconocimiento también de las autoridades sanitarias francesas DGAL. El proceso de convalidación ha costado tres años y 23 auditorías de observación realizadas. IFS continúa con el objetivo de obtener el reconocimiento por parte de las Autoridades Sanitarias de los diferentes países en los que interviene.

Novedades BRC e IFS respecto de COVID-19

BRC

Debido a la situación de pandemia global por COVID-19, BRCGS ha establecido un conjunto de procedimientos de emergencia para llevar a cabo la extensión de certificados ya emitidos previamente. La opción que BRC anunció anteriormente de realizar auditorías en remoto ha quedado anulada, siguiendo los criterios de GFSI. Por tanto, el nuevo procedimiento de extensión se puede aplicar en empresas certificadas que no pueden recibir una auditoría física en sus instalaciones debido a la situación de emergencia de COVID-19. Es condición que no sea posible realizar la auditoría presencial antes de la fecha de finalización de la ventana de auditoría (due date) debido a la situación de emergencia sanitaria. En estos casos se podrá realizar una extensión del certificado por 6 meses.

IFS

Debido a la propagación mundial de la COVID-19 no se pueden realizar auditorías de certificación del IFS en varias regiones, como consecuencia de las medidas de precaución de los gobiernos nacionales y locales en las zonas afectadas. En este caso, los certificados IFS existentes siguen siendo válidos hasta el final de su período de vigencia y luego perderán su validez regular.

IFS no impone ninguna sanción a las empresas, a diferencia de otros estándares que no pueden renovar los certificados de IFS a su debido tiempo, debido a la COVID-19. IFS lo hará visible en la base de datos cuando los certificados IFS no puedan ser renovados debido a dicha enfermedad.

Por otra parte, IFS ha lanzado los Remote Surveillance Check (RSC). El RSC es una visión general de cómo están operando las empresas bajo estas circunstancias excepcionales, así como una verificación de los principales procesos de apoyo a la gestión desde la última auditoría IFS y sólo es aplicable a empresas que ya están certificadas IFS y en las que no fue posible realizar una auditoría de renovación debido a la actual crisis sanitaria. Se trata de evaluación no acreditada para la que no se emite certificado sino una carta, "Resultado del RSC", con una validez de 6 meses.

Más información: Belen.Barber@kiwa.es

WELFAIR ES BIENESTAR ANIMAL

LA CERTIFICACIÓN WELFAIR EN BIENESTAR ANIMAL ES UN SELLO INDEPENDIENTE HOMOLOGADO POR EL INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA) EN COLABORACIÓN CON EL INSTITUTO VASCO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO (NEIKER). EVALÚA Y CONTROLA LA CALIDAD DEL BIENESTAR ANIMAL EN GRANJAS Y MATADEROS, DE FORMA EXHAUSTIVA, EN LAS ESPECIES BOVINA, GALLINAS Y POLLOS, PORCINA, OVINA, PAVOS Y CONEJOS.

El certificado Welfair permite, tanto a los productores como a los responsables de los mataderos, conocer el estado de bienestar animal en sus instalaciones, impulsando así una mejora continuada en materia de buenas prácticas, respetuosas y sostenibles. A su vez, aporta una mayor transparencia e información para satisfacer la creciente exigencia de los consumidores en esta materia.

¿QUIÉN ESTÁ DETRÁS?

La certificación homologada por el IRTA y NEIKER se basa, de forma pionera, en los protocolos de los proyectos europeos Welfare Quality y AWIN, fruto de quince años de investigación. Los referenciales son obra del trabajo de más de cuatrocientos científicos de instituciones de investigación de toda Europa, junto con la participación de miembros de todas las partes interesadas: administraciones públicas, ganaderos, ONGs, veterinarios de campo, entidades de certificación, asesores e industria. Los protocolos se mantienen vigentes y actualizados mediante la Welfare Quality Network y la AWIN Network. "En resumen, detrás de la certificación Welfair está gran parte de los principales científicos de Europa en bienestar animal", especifica Antoni Dalmau i Bueno, investigador del programa del IRTA en bienestar animal e investigador principal de la certificación Welfair.

OBTENER LA CERTIFICACIÓN

Los ganaderos que deseen certificarse deben someterse a una auditoría por parte de una entidad de certificación independiente y acreditada, como es el caso de Kiwa. Para obtenerla hay que pasar una auditoría exhaustiva del bienestar animal en la granja o el matadero, así como una auditoría de trazabilidad hasta el envasado o punto de venta. "Por primera vez, destaca Dalmau i Bueno, la valoración del bienestar animal se focaliza directamente en la observación y evolución de los animales y de su comportamiento, lo que puede tomar hasta siete horas en

una granja". Para cada especie y fase de producción se evalúan más de treinta parámetros de comportamiento, alimentación, alojamiento y salud. Además, se hace una comprobación del cumplimiento de la legislación vigente, de manera que esta se establece como requisito previo.

HERRAMIENTA VÁLIDA

Esta certificación es una herramienta útil para el ganadero para conocer el estado de bienestar animal de su granja o matadero. Tras la auditoría, se obtiene un informe final de evaluación que no solo indica la puntuación final conseguida, sino que también permite al ganadero conocer los puntos críticos identificados. De este modo, puede usar el informe como una herramienta para aplicar mejoras en sus instalaciones y manejo de los animales. Por otro lado, la certificación permite al consumidor identificar que el alimento de origen animal que consume proviene de animales cuyo bienestar ha sido verificado con unos estándares elevados y de ámbito Europeo. "Al unificar todos los alimentos con un único sello, Welfair aporta un marco incomparable para transmitir el bienestar animal a los consumidores", destaca Dalmau i Bueno.

NÚMEROS IMPORTANTES

El sello Welfair es fruto de la transferencia de más de quince años de investigación y desarrollo. La Welfare Quality Network y AWIN Network mantienen los protocolos actualizados según avanza el conocimiento científico en bienestar animal. Ya en el 2011 el IRTA empezó a testear los protocolos Welfare Quality como una herramienta para la certificación en bienestar animal. En 2014 se introdujo por primera vez la certificación en el sector lácteo, y posteriormente en los diferentes sectores disponibles actualmente. En el último año se ha completado la colaboración entre

IRTA y NEIKER para poder abarcar las especies más relevantes de producción ganadera, y se ha lanzado el esquema de certificación bajo el sello Welfair.

Como consecuencia, la certificación Welfair cuenta con la participación de trece entidades de certificación adheridas, habiendo emitido más de doscientos certificados que amparan a cerca de cinco mil granjas, mataderos e industrias de toda España y Portugal.

PERSPECTIVAS DEL ESQUEMA

El esquema sigue en fase de constante crecimiento y expansión tanto en España como en otros países como Portugal. En los próximos meses se espera poder finalizar los protocolos para el sector caprino y para codornices. Así mismo, se trabaja en poder aplicar la tecnología al proceso de auditoría y certificación, para así mejorar la eficiencia y la información disponible para el consumidor.

La valoración del bienestar animal llevada a cabo por los protocolos Welfare Quality y AWIN ya contempla el impacto en el bienestar animal de múltiples aspectos como la bioseguridad, medioambiente, manejo, etc. Al basar la evaluación del bienestar animal en la observación directa de los animales, puede medirse el impacto de estos aspectos en su bienestar. No obstante, se trabaja constantemente en la actualización de los protocolos para incluir nuevos parámetros que permitan una medición óptima. "En el caso del transporte, por ejemplo, los propios protocolos Welfare Quality de matadero incluyen una parte que evalúa en realidad el transporte a partir de medidas tomadas a la llegada de los animales", apostilla este investigador.

Más información: Marco.Menaza@kiwa.es

Antoni Dalmau



OBLANCA OBTIENE EL SELLO WELFAIR

EL GRUPO OBLANCA, UNO DE LOS MÁXIMOS REPRESENTANTES ESTATALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, HA OBTENIDO RECIENTEMENTE EL SELLO WELFAIR EN BIENESTAR ANIMAL PARA SUS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA. SE TRATA DE UNA VENTAJA CUALITATIVA EN UN SECTOR QUE, COMO EL SUYO, OBLIGA CONTINUAMENTE A LA ESPECIALIZACIÓN Y A LA EXCELENCIA. BUSCANDO ESA DIFERENCIACIÓN Y LA MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS ES COMO HAN LLEGADO A LA CERTIFICACIÓN EN BIENESTAR ANIMAL CON KIWA.

Para Oblanca el cliente es uno de los eslabones más importantes de la cadena, si no el que más. Consideran que al dar un trato adecuado a los animales, mejorando su alojamiento y densidad de cría, optimizando el transporte y, a la vez, ser capaces de mejorar los resultados productivos, esto repercute directamente en una mejora de la calidad del producto, mejora que notan los clientes. En esa línea de actuación se sitúa la obtención del sello que, aunque fue obtenido en enero de 2020, ha exigido un gran compromiso previo. "Es una certificación que ha conllevado en nuestro caso diez días de auditorías presenciales, con la complejidad que esto significa en cuanto a la planificación de las mismas y la recopilación de documentación", comenta Aarón Arias, responsable de calidad y medio ambiente del grupo.

COMPROMISO DE MARCA

Además del valor añadido que supone una certificación de calidad de estas características a nivel comercial, mejorando posicionamiento e imagen, este certificado otorga unas directrices de actuación que velan, no solo por el bienestar de los animales desde que nacen hasta que llegan a la planta de procesamiento, sino que aseguran que se cumplen los más altos estándares de calidad durante toda la cadena de valor. "Esto supone tranquilidad para nosotros en la gestión de campo y (...) una mejora de nuestros procesos que finalmente repercute en la confianza y credibilidad hacia nuestros clientes, algo básico en el mercado", añade Arias.

MÁS ALLÁ DE LAS EXIGENCIAS OFICIALES

La legislación europea y española son amplias en aspectos relativos al bienestar animal, antes y durante el sacrificio de los animales. Todas las empresas que trabajan con

animales vivos deben cumplir estas exigencias y para ello hay un entramado de controles oficiales que velan a diario para que esto se cumpla. "Como no podía ser de otra manera, nosotros ya cumplimos con las directrices que nos marca la legislación pero hemos querido ir más allá", aclara Aarón Arias. A su juicio la consecución de la marca Welfair ha mejorado algunos aspectos de sus procesos. "Nosotros somos los mayores interesados en que nuestros pollos vivan en condiciones óptimas porque eso supondrá que nuestras crianzas mejoren y con ellas la calidad de vida también, de nuestros avicultores y nuestro personal", añade. Esta mejora continua forma parte del ADN de Oblanca, característica que les ha llevado a celebrar su medio siglo de existencia en 2019.

WELFAIR HA LLEGADO PARA QUEDARSE

Desde Oblanca saben que el consumidor cada vez es más exigente y los mercados son cambiantes. "Certificaciones como esta nos aportan seguridad a los productores (...) y eso nos hace no tener miedo a los cambios" expone el responsable de calidad y medio ambiente. El bienestar animal ha venido para quedarse como otras muchas certificaciones de calidad que en su tiempo impusieron metodologías disruptivas pero que ahora son básicas e imprescindibles. En ese viaje hacia la excelencia, Oblanca agradece a Kiwa un trato cercano y accesible, haciendo que las gestiones hayan sido rápidas y eficaces. "Personalmente, concluye Aarón Arias, estoy muy satisfecho con el equipo de trabajo que hemos creado".

Más información: Marco.Menaza@kiwa.es

50 OFICINAS, 50 DESTINOS ESTAMBUL: ENTRE EUROPA Y ASIA

ESTAMBUL, LA CIUDAD CON UN PIE EN EUROPA Y OTRO EN ASIA, ES DONDE SE ENCUENTRA LA OFICINA CENTRAL DE KIWA EN TURQUÍA. UBICADA EN EL ESTRECHO DEL BÓSFORO, ENTRE EL MAR DE MÁRMARA Y EL MAR NEGRO, LA METRÓPOLI FUE LA JOYA DE DIFERENTES IMPERIOS QUE DEJARON COMO LEGADO SU VASTÍSIMO PATRIMONIO CULTURAL.

La oficina principal de Kiwa Turquía se sitúa en la zona industrial ITOSB 9, justo en la calle 15 de Tepeören, en pleno distrito de Tuzla. Los principales sectores en los que trabaja Kiwa en el país otomano son los de pruebas de seguridad eléctrica, de productos de construcción, sistemas de gestión, servicios de capacitación y gestión de la aviación, entre otros varios. En el plano agroalimentario, Kiwa BCS Turquía dispone de un amplio catálogo en certificaciones orgánicas. Un buen lugar para los negocios y para deleitarse con lo mucho que ofrece.

No hay experiencia más impactante para entender lo que ofrece Estambul que asistir a las danzas rituales de los mevléví o derviches giróvagos y su magnética ceremonia milenaria. Estos bailarines de ascendencia sufí interpretan la sama, esa suerte de movimiento en giro eterno que les aproxima a la verdad. Despojados de las túnicas negras, símbolo de la muerte, los ropajes blancos se proyectan en el espacio con la cadencia progresiva de sus pasos. Brazos extendidos, una mano hacia arriba y otra hacia abajo y la cabeza sobre un hombro. Cierran los ojos y siguen girando. Imaginan la plenitud igual que evocamos nosotros la grandeza de las zonas históricas de esta hermosa ciudad...

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Como una visión en el horizonte se abre camino la figura de Santa Sofía, cumbre del arte bizantino, que durante mil años fue el templo más grande de la cristiandad y hoy preside una zona reconocida por la Unesco como patrimonio de la humanidad. Tras su conversión en mezquita con Mehmet II hoy es el museo más visitado del país. Sobrecoge por la majestuosidad de sus dimensiones y sus elementos ornamentales. Los grandes medallones que cuelgan sobre las cabezas de los visitantes impresionan tanto como el mosaico dedicado a la emperatriz Zoe. Fue retratada en su juventud junto a su esposo Romano III, quien fue borrado tras su muerte y sustituido por la figura

de Constantino IX, tercer esposo de la monarca, sin que se aprecien los veintidós años de diferencia entre ambos. Los cimientos de este monumento universal esconde otra sorpresa en forma de gran cisterna, una de las que abasteció a la población de agua dulce.

Al otro lado de la gran explanada donde se levanta la antigua basílica se alza otro de los iconos de la ciudad, la Mezquita Azul. Erigida mil ochenta años después de Santa Sofía, a la que trata de asemejarse, destaca por sus seis minaretes y los millares de azulejos azulados de Iznik en su interior que explican su nombre. La llamada conjunta a la oración de ambos templos se entremezclan creando uno de los sonidos más bellos y característicos del centro histórico.

AROMA A ESPECIAS Y A MAR

Hay que vivir la experiencia de atravesar en barco el Cuerno de Oro, estuario que divide la ciudad en dos y que permite delimitar el área sobre la que se edificaron las antiguas Bizancio y Constantinopla. Navegar permite un punto de vista único de otras maravillas como la torre Gálata o el palacio Topkapı. Y deleitarse con un plato de pescado fresco a pie de puerto. Un paseo por la avenida de İstiklal, auténtico centro neurálgico de la zona comercial moderna, ya sea montado en el icónico tranvía rojo o a pie, completa una jornada perfecta que no puede concluir en ningún otro lugar que no sea el famoso Gran Bazar. Este monumental centro de ventas permite adentrarse en un microcosmos de cuatro mil tiendas donde se puede encontrar desde alfombras y joyas a especias, y que huele a baharat, suhman, isot, cardamomo y cúrcuma.

Concluye la jornada. Los derviches van aminorando su giro infinito hasta que se detienen por completo. Se vuelven a cubrir con sus atuendos de luto y se marchan dejando una sensación de trascendencia en el ambiente.



SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN

EN KIWA ESPAÑA ENTENDEMOS LA CERTIFICACIÓN COMO UN PROCESO QUE TIENE POR OBJETO APORTAR VALOR A TODAS LAS INSPECCIONES Y AUDITORIAS REALIZADAS, SIENDO UN ESLABÓN IMPORTANTE DENTRO DE LA CADENA, PARA CONSEGUIR UNOS SISTEMAS DE CONTROL Y PRODUCTOS DE CONFIANZA Y MEJOR CALIDAD. LA INNOVACIÓN ES UN PILAR FUNDAMENTAL EN LA ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO DE KIWA ESPAÑA. POR ELLO, KIWA CONTINUAMENTE ESTÁ PRESENTE EN LOS NUEVOS PROTOCOLOS. ACTUALMENTE, LA GRAN CANTIDAD DE SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN, NOS PERMITE OFRECER EL MEJOR SERVICIO, CON LA POSIBILIDAD DE REALIZAR AUDITORÍAS CONJUNTAS Y DE ACCEDER A CUALQUIER CERTIFICACIÓN. DE ESTA FORMA, USTED SIEMPRE PODRÁ RESPONDER A CUALQUIER EXIGENCIA DE SUS CLIENTES.

- Agropreven-19
- Albert Heijn
- Bio Suisse
- BRC Food
- Campañas de Exportación de fruta
- Food chain partnership
- GlobalGAP CoC
- GlobalGAP FO
- GlobalGAP F y V
- GlobalGAP Ganadería
- GlobalGAP Plus
- GlobalGAP PPM
- GlobalGAP SPRING
- GRASP
- Huella de Carbono
- IFS Food, Broker, Logística, Global Markets Food, Wholesale
- ISO 22000
- KRAV
- LEAF Marque
- Marcas CV
- Marcas privadas
- MSC y ASC CoC
- Naturane
- Producción integrada
- Programas de reducción de antibióticos
- Protocolo Interporc
- Protocolo QS
- Protocolos para gran distribución
- Sistemas de evaluación de proveedores
- Tesco Nurture
- Variedades protegidas
- Welfare quality
- Zerya



Kiwa Magazine España se basa en Kiwa Magazine de Kiwa N.V.

Kiwa España pertenece a Kiwa N.V., una Organización Internacional presente en más de 50 países. Posee oficinas en la mayoría de países europeos y latinoamericanos. También está presente en el continente asiático y en el africano. Da trabajo a más de 4.000 personas. Kiwa es líder en servicios de inspección para sectores relacionados con el agua y el gas, así como para la construcción, energías renovable, salud, transportes, tecnología, etc. Mantiene una posición privilegiada en el sector de la alimentación. Kiwa España pone la experiencia de todos sus auditores e inspectores al servicio de sus clientes.

 www.linkedin.com/company/kiwa

Editor

Kiwa España

Coordinador periodístico

José Vicente Morant

Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

Fotografías

Kiwa España - UPV - Obblanca - IRTA - Freepik.es

La reproducción de artículos procedentes de esta revista o extractos de los mismos, no están permitidos sin consentimiento previo y por escrito de Kiwa España.