

kiwa

Magazine España



Pedro Miguel Llorca,
Pte. Federación Española de Bancos de Alimentos
LA ÚLTIMA RED FRENTE LA POBREZA

**EL PRESIDENT PUIG APOYA LA GESTIÓN EN
SOSTENIBILIDAD DE LA CÁTEDRA KIWA**

KIWA INCORPORA IVAC

QUIENES NUNCA FALLAN

EL MODO MÁS ADECUADO DE APRENDER BIEN ALGUNA ENSEÑANZA EN ESTA VIDA ES HACERLO DE AQUELLAS PERSONAS O INSTITUCIONES QUE DESARROLLAN ESA ACTIVIDAD MEJOR QUE NADIE. POR ESO, NO SE ME OCURRE MEJOR EJEMPLO QUE LOS BANCOS DE ALIMENTOS PARA CONCIENCIAR SOBRE LA NECESIDAD DE MIRAR HACIA LOS MÁS DESFAVORECIDOS DE NUESTRA SOCIEDAD EN LAS ÉPOCAS DE CRISIS MÁS AGUDA. EN LOS MOMENTOS DE EXIGENCIA QUE VIVIMOS, AÚN SIN RESOLVER LA PANDEMIA DEL CORONAVIRUS Y CON UNA GUERRA A LA QUE NO SE LE INTUYE FIN EN PLENO CORAZÓN DE EUROPA, MÁS IMPORTANTE EN SU DESEMPEÑO ALTRUISTA. Y MÁS PATENTE ES EL EJEMPLO QUE DEBERÍAN INSPIRAR EN TODOS NOSOTROS.

La Federación que agrupa los cincuenta y cuatro bancos de alimentos existentes en nuestro país, FESBAL, es una entidad de tacha irreprochable y labor ímproba. Y esa tarea sostenida en el tiempo les ha valido alcanzar los más altos reconocimientos en España, como la concesión del Premio Príncipe de Asturias a la Concordia 2012 y el Premio Alimentos de España 2020.

Desde mediados de los años noventa ayuda a los más necesitados, de los que, por desgracia, una parte considerable son niños de pocos años. Y no les procura caprichos o cosas accesorias, sino los bienes más necesarios para su nutrición y crecimiento. Su Presidente, Pedro Miguel Llorca Llinares, que protagoniza la entrevista principal de este número, lo sintetiza en una frase demoledora: *"En el año 2021 se repartieron alimentos entre más de siete mil cuatrocientas entidades benéficas y a un millón trescientos cincuenta y tres mil doscientos setenta y seis (1.353.276) beneficiarios de los cuales más de trescientos mil eran niños y niñas de cero a quince años"*. Si estas cifras no nos producen dolor es que, como sociedad, hemos perdido cualquier sensibilidad ante el mal ajeno. En Kiwa España tratamos de aportar nuestro pequeño granito de arena colaborando con los bancos de alimentos de Sevilla y València.

ABASTECIMIENTO Y SOSTENIBILIDAD

La realidad hiere cuando refleja fielmente el estado de desamparo en el que viven muchas personas. Estamos en un momento en el que las autoridades estatales y los organismos internacionales demandan, con razón, más digitalización y, sobre todo, más sostenibilidad. Pero se ha de llegar a un equilibrio entre la preservación del planeta y la aplicación de la economía circular con poder garantizar el adecuado abastecimiento de alimentos. Nunca lo debemos olvidar. Para manejar esa sensibilidad requerida, cumpliendo con las

obligaciones normativas, se hace necesario contar con una guía efectiva. La Cátedra Kiwa ha comenzado a trabajar en ello.

DESARROLLO SOSTENIBLE

Su línea principal de trabajo se centra en evaluar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), según la agenda 2030, aplicados al sector agroalimentario, al mundo de la educación y la acción social de proximidad, a través de los municipios. A estos retos se unen actividades de formación, divulgación y evaluación en el campo de los ODS, un área aún bastante desconocida para el público en general. Esto constituye una apuesta por la innovación con el apoyo a líneas de investigación que permitan generar nuevos proyectos, siempre al servicio de las necesidades de la sociedad. Bien lo entendió el President de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, que nos honró con su presencia en la jornada que la Cátedra Kiwa organizó para impulsar la rama sostenible de su trabajo.

También en Kiwa España hemos renovado un año más nuestra certificación en materia de Responsabilidad Social Corporativa, lo que nos ayuda a mejorar e incrementar el peso de nuestra acción positiva sobre la sociedad y el medio ambiente.

CRECIMIENTO NECESARIO

Porque siempre tenemos presente el compromiso hacia nuestros clientes, que nos lleva a la búsqueda de la mejora continua. En esa filosofía se enmarca la incorporación a nuestro grupo de IVAC-Instituto de Certificación, empresa de evaluación de la conformidad especializada en el campo de sistemas de gestión y en la certificación de personas. Queremos ofrecer un servicio cada vez más completo y efectivo. Emulando las instituciones que nunca fallan, como los bancos de alimentos.

Juan Cardona
Director General de Kiwa España



KIWA INCORPORA IVAC PARA SEGUIR CRECIENDO

KIWA ESTÁ INMERSA EN UN PROYECTO DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO MUY AMBICIOSO EN EL MERCADO ESPAÑOL. EL PRIMER PASO HA SIDO CERRAR LA ADQUISICIÓN DE IVAC-INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN, EMPRESA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD ESPECIALIZADA EN EL CAMPO DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y EN LA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS. QUEDA INTEGRADA EN KIWA CERTIFICATION, QUE SE OCUPARÁ DE LAS NUEVAS LÍNEAS DE MERCADO AL MARGEN DEL SECTOR PRIMARIO, Y QUE HA ABIERTO SU NUEVA SEDE EN MADRID.

Fundada en 1995 en Valencia, IVAC es una empresa referente con más de veinticinco años de experiencia en la prestación de servicios de certificación en gestión de calidad (ISO 9001), gestión medioambiental (ISO 14001, EMAS) prevención de riesgos laborales (ISO 45001), y especialmente en la certificación de seguridad de la información (ISO 27001, ENS) todos ellos acreditados por ENAC. También presta servicios de certificación de personas (DPD) según el esquema de la AEPD y está reconocida como entidad para la realización en España de auditorías legales de prevención de riesgos laborales y para la realización de auditorías PECAL para contratistas del sector Defensa

ADQUISICIÓN CLAVE

La adquisición se ha realizado con el objetivo de complementar la posición de líder de Kiwa en el mercado español de certificación agroalimentaria considerando a IVAC como una plataforma de amplia solidez técnica sobre la que desarrollar todo su potencial de crecimiento. La multinacional asegura que podrá acelerar la expansión de IVAC al combinar su experiencia y conocimientos con la estructura y red de oficinas de Kiwa y sus relaciones con clientes clave del sector.

NUEVOS TIEMPOS, NUEVAS SEDES

Como consecuencia del gran crecimiento experimentado en los últimos tiempos, la expansión de su oferta de servicios de certificación y la integración

de las recientes adquisiciones y con el objetivo de ofrecer un servicio más cercano a sus clientes, Kiwa ha estrenado nuevas oficinas en Madrid. Además de acoger los servicios de certificación de Kiwa España en el ámbito agroalimentario, estas oficinas albergarán la sede central de Kiwa Certification para prestación de servicios de certificación de sistemas, producto y personas de manera global. El lugar escogido es el edificio 28 del complejo Nudo Eisenhower, localizado en la Avenida Sur del Aeropuerto de Barajas, 24 de Madrid. A partir de ahora estaremos encantados de atenderles en esta dirección.

NECESARIA COORDINACIÓN

La expansión desarrollada ha traído como consecuencia la ampliación del portfolio al que se han sumado diferentes ámbitos como la gestión de calidad, gestión medioambiental, prevención de riesgos laborales y la seguridad de la información.

Por ello, la recientemente estrenada sede en Madrid acogió una reunión de los distintos departamentos comerciales de Kiwa en España, con el objeto de incrementar la cercanía a nuestros clientes y avanzar en una experiencia de gestión "One Stop Shop". Es decir, poder resolver con un único contacto todas las necesidades de certificación que pueda tener cualquier cliente, aunque se refieran a diferentes campos.

Más información: Juan.Sendin@kiwa.com

LA DIGITALIZADORA AGRARIA: PROGRESO PARA EL CAMPO ESPAÑOL

LA DIGITALIZADORA AGRARIA ES UN PROYECTO QUE CULMINA TRES AÑOS DE TRABAJO CON EL OBJETIVO DE CREAR UN ECOSISTEMA FORMADO POR EMPRESAS TECNOLÓGICAS, INDUSTRIA AGROALIMENTARIA, AGRICULTORES Y GANADEROS PARA ABORDAR LOS NUEVOS RETOS EN MATERIA DE DIGITALIZACIÓN, SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN QUE AFRONTA EL CAMPO ESPAÑOL. PARA LOGRAR ESTE OBJETIVO, HA CONTADO CON EL APOYO DE LAS PRINCIPALES ORGANIZACIONES AGRARIAS, QUE HAN AYUDADO A IDENTIFICAR A MÁS DE SEIS MIL AGRICULTORES Y GANADEROS, COOPERATIVAS Y AGROINDUSTRIAS DE ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA Y LEÓN, CATALUÑA, COMUNITAT VALENCIANA, MURCIA Y MADRID. DE ESTA MANERA, SE CONVIERTE EN EL MAYOR PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR PRIMARIO EN ESPAÑA.

Esta iniciativa cuenta con la aportación activa de Kiwa España. Nuestra compañía ha trabajado de la mano de empresas líderes en el sector agrario, proveedoras de tecnología y conocimiento, como AgroBank, Telefónica de España, Kubota, Esri, Sipcam, ASDrones-DJI, Fede, Agerpix, Grupo Gimeno, VisualNACert, Asdrón Spain, Vainsa, Grupotec, Agerpix, Natac, la Universitat Politècnica de València y la Universidad de Córdoba. La inteligencia artificial, la sensorica a través del internet de las cosas, la robotización, los drones, el blockchain, el mantenimiento predictivo, la reducción de consumo y ahorro energético o la analítica de datos serán algunas de las herramientas y tecnologías que van a aplicarse para la transformación del sector.

AFÁN TRANSFORMADOR

En palabras del Director de La Digitalizadora Agraria, José Ángel González, esta iniciativa busca *“transformar de manera transversal el mundo rural, crear un ecosistema capaz de cubrir las necesidades de digitalización entre la agroindustria y tecnológicas y ayudar a los agricultores y ganaderos a digitalizar sus explotaciones de modo que puedan abaratar sus costes de producción y dignificar la vida en el medio rural, que incorpore a la mujer, que evite la despoblación rural y que genere empleo capacitado y atractivo para la gente joven”*.

La Generalitat Valenciana a través de su Conselleria de Agricultura respaldará el proyecto con una inversión de seis millones de euros para el desarrollo de cuatro agrohubs ubicados en la Comunitat Valenciana en las localidades de Morella, Requena, Polinyà del Xúquer y Elche, que se especializarán en ganadería y forestal, agricultura continental y mediterránea y gestión del agua, respectivamente. De esta forma la Generalitat pretende respaldar la continuidad futura del proyecto y la iniciativa que partió de cinco socios cofundadores, las organizaciones agrarias valencianas AVA-ASAJA, La Unió de Llauradors i Ramaders, Cooperatives agroalimentaries, ASAJA-Alicante y la aceleradora Innsomnia.

CONCURRENCIA AL PERTE

La Digitalizadora Agraria ha concurrido al PERTE agroalimentario, con proyectos de inversión que alcanzan

los cuatrocientos millones de euros y con los que se podrían crear más de cinco mil puestos de trabajo, fundamentalmente centrados en mujeres y jóvenes en el mundo rural de doscientos tres municipios. Un 35% en poblaciones de menos de cinco mil habitantes y otro 40% en poblaciones de hasta cincuenta mil.

A través del primer eje de este proyecto estratégico se han iniciado actuaciones con un total de setenta y cinco industrias agroalimentarias con el objetivo de mejorar sus procesos de producción, vinculados con su competitividad, sostenibilidad y trazabilidad de la producción de alimentos. El objetivo es crear cuatro grandes bloques temáticos, a fin de obtener un mayor efecto tractor, en torno al vino, el aceite, los productos hortofrutícolas y los cítricos. Enmarcado en el segundo eje de este PERTE sectorial, se halla el programa Kit Digital. Al respecto, desde La Digitalizadora Agraria se ha presentado muy recientemente un proyecto para facilitar que las pequeñas empresas y microempresas agroalimentarias, así como los autónomos, puedan obtener asesoramiento técnico y financiación en términos muy ventajosos para que puedan modernizar la gestión de sus cultivos aplicando las nuevas tecnologías.

UN MOTIVO DE ORGULLO PARA KIWA

Para el director general de Kiwa España, Juan Cardona, participar en este proyecto supone un motivo de orgullo para Kiwa, dado que *“refleja el compromiso de nuestra empresa por el sector agroalimentario, al contribuir con nuestra capacidad técnica y experiencia a su digitalización y modernización”*. Por su parte, José Ángel González opina que la contribución de Kiwa va a ser muy valiosa, *“por su experiencia y conocimiento del sector agroalimentario, tanto en España como a nivel internacional”*. La aportación de Kiwa se concretará de manera más efectiva en 2023, con la entrada en vigor del nuevo periodo de la Política Agraria Común, momento en el que las empresas agroalimentarias deberán acreditar que han alcanzado su digitalización efectiva.

Más información: Juan.Cardona@kiwa.com



BANCOS DE ALIMENTOS: LA ÚLTIMA RED FRENTE LA POBREZA

EN TIEMPOS DIFÍCILES, COMO LOS QUE ESTAMOS VIVIENDO, ORGANIZACIONES TAN ALTRUISTAS Y DESINTERESADAS COMO LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE BANCOS DE ALIMENTOS (FESBAL), SE HACEN IMPRESCINDIBLES. DESDE 1995 COMBATEN LA POBREZA Y EL HAMBRE EN NUESTRO PAÍS, UNA TAREA QUE LES HA LLEVADO A GRANDES RECONOCIMIENTOS, COMO LA CONCESIÓN DEL PREMIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS A LA CONCORDIA 2012 Y EL PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2020 POR SU LABOR EN LA LUCHA CONTRA LA PANDEMIA DE LA COVID-19. EN KIWA ESPAÑA COLABORAMOS CON DIFERENTES BANCOS DE ALIMENTOS ESPAÑOLES, COMO EL DE VALÈNCIA Y EL DE SEVILLA, Y NOS SENTIMOS SENSIBILIZADOS ANTE EL AUMENTO DE LAS FAMILIAS SIN RECURSOS. POR ESO, DEDICAMOS LA ENTREVISTA PRINCIPAL DE NUESTRA PUBLICACIÓN A SU PRESIDENTE, PEDRO MIGUEL LLORCA LLINARES, COMO MÁXIMO REPRESENTANTE DE UNA INSTITUCIÓN QUE ADMIRAMOS.

Pedro Miguel Llorca,
Presidente de FESBAL.

¿Qué es FESBAL y qué entidades la integran?

La Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) es una entidad, apolítica y aconfesional, fundada en 1995, que promueve la labor, la imagen y la figura de cincuenta y cuatro bancos de alimentos asociados de toda la geografía española. Además, FESBAL es miembro de la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA) y Premio Príncipe de Asturias a la Concordia 2012.

¿Cuál es su principal cometido?

Los bancos de alimentos nacieron con el objetivo de luchar contra el hambre, la pobreza y el desperdicio de alimentos mediante su aprovechamiento y reparto a las personas más necesitadas, contribuyendo, además, a mejorar el medio ambiente. En el año 2021 se repartieron alimentos entre más de siete mil cuatrocientas entidades benéficas y a un millón trescientos cincuenta y tres mil doscientos setenta y seis (1.353.276) beneficiarios de los cuales más de trescientos mil eran niños y niñas de cero a quince años.

¿Por qué es tan importante la acción que desarrollan los bancos de alimentos en este país?

Los bancos de alimentos asociados, están firmemente comprometidos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) marcados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en la Agenda 2030, enfocados en la lucha contra el hambre, la pobreza y el desperdicio de alimentos. A nivel mundial muchos países están alineados con los ODS y justamente, un mecanismo para luchar contra la precariedad que viven miles de familias por la falta de alimento son los bancos de alimentos; la labor que éstos realizan ayuda para que las personas más vulnerables tengan acceso a los alimentos de los que carecen. Además, como ya lo he mencionado, los bancos de alimentos contribuyen en la lucha contra el desperdicio de los alimentos para frenar el cambio climático. Sin embargo, para lograr que en una sociedad todas las personas tengan acceso a los alimentos suficientes y que, a su vez, satisfagan las necesidades nutricionales diarias para llevar una vida saludable, los gobiernos, así como la sociedad debemos seguir



colaborando porque la seguridad alimentaria no se puede alcanzar poniendo en peligro la propia sostenibilidad de los recursos naturales.

¿Cómo ha afectado la última crisis del coronavirus a la demanda de alimentos por parte de la población?

Sin duda, FESBAL se ha enfrentado ante una situación sin precedentes. Se vivieron momentos muy complicados. Se desató una crisis social y económica de la cual, tras dos años, miles de familias no han podido salir adelante. Además, la situación bélica en Ucrania y la escalada de precios, ha hecho que muchos de los beneficiarios que habían dejado de acudir por esta ayuda, se han visto en la necesidad de regresar por ella.

En FESBAL cuentan con el apoyo de muchas empresas y de personas de gran notoriedad social la hora de dar a conocer sus necesidades de ayuda. ¿Es la sociedad española solidaria?

La sociedad española tiene un gran corazón, todos los años lo ha demostrado, pero principalmente, durante el momento más álgido de la pandemia en el 2020 tuvimos una ola impresionante de solidaridad. Sin embargo, el año 2021 y lo que llevamos del 2022, la necesidad de ayuda no ha disminuido y desafortunadamente no hemos tenido la misma respuesta en donaciones.

¿Qué volumen de reparto de alimentos consiguen mover entre todos los bancos de alimentos de la

Federación en un año? ¿Es suficiente? ¿Qué cantidad haría falta para cubrir todas las necesidades existentes?

Los cincuenta y cuatro bancos de alimentos asociados a FESBAL, distribuyeron en 2021, ciento setenta y dos con nueve millones de kilos de alimentos, gracias a la ayuda de toda la ciudadanía y sobre todo a la colaboración de tres mil noventa y tres voluntarios y voluntarias estables. Debemos tener en cuenta que la labor de los bancos de alimentos es un apoyo para que las personas más vulnerables, puedan satisfacer una de sus necesidades básicas, la alimentación. Es por ello por lo que esta demanda de ayuda no disminuirá en un corto plazo, pero esperamos que poco a poco la población podamos tener una recuperación social y económica y salir adelante.

Al margen de la entrega de alimentos a las familias más desfavorecidas, ¿qué otras líneas de trabajo desarrollan en materia de acompañamiento e inserción social?

Desde FESBAL tenemos un convenio con el Ministerio del Interior, a través de la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias, con el objeto de establecer la forma de cooperación entre esta institución y los bancos de alimentos asociados, para colaborar en el efectivo cumplimiento de las penas de trabajo en beneficio de la comunidad, mediante la prestación por los penados de determinadas actividades de utilidad pública en su ámbito y competencia. Además, los bancos de

“EN EL AÑO 2021 SE REPARTIERON ALIMENTOS ENTRE MÁS DE SIETE MIL CUATROCIENTAS ENTIDADES BENÉFICAS Y A UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS (1.353.276) BENEFICIARIOS DE LOS CUALES MÁS DE TRESCIENTOS MIL ERAN NIÑOS Y NIÑAS DE CERO A QUINCE AÑOS”.

alimentos cuentan con programas de formación para que las personas que se encuentran en situación de desempleo, puedan reincorporarse a la vida laboral, ayudándolos a adquirir los conocimientos y experiencia en diferentes actividades como manipulación de alimentos y carretilleros.

Ustedes siempre han abogado por acabar con el despilfarro. ¿Hasta qué punto cree que la sociedad española está concienciada de la necesidad de no desperdiciar alimentos?

Un reciente estudio de Capgemini, indica que se ha duplicado el número de consumidores concienciados acerca del desperdicio de alimentos. Aunque este incremento es alentador, nos falta mucho por hacer como sociedad. Como parte de la lucha contra el desperdicio de alimentos, en 2013, nace la Cátedra Bancos de Alimentos, como una iniciativa novedosa de la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL). Esta Cátedra, tiene como objetivo analizar la labor de los Bancos de Alimentos a través de la realización de informes que sirven para formar y concienciar a la sociedad. Por ejemplo, surgen así “Retos ante el horizonte Post2020 - El nuevo enfoque de los Bancos de Alimentos en España”, “Despilfarro alimentario en España: datos, origen y legislación”, “Hacia un plan estratégico de los bancos de alimentos para alinearse a los ODS”, entre otros. Además, como parte de la actividad de formación y de cooperación educativa, cada año se lleva a cabo el concurso de dibujos “Contra el hambre y el Despilfarro”, abierto a estudiantes de todo el territorio español de colegios públicos, concertados, privados e institutos. Pueden participar niños y niñas que cursen desde tercero hasta sexto de primaria.

¿Qué siente Usted cuando pasa al lado de un contenedor de basura y comprueba que muchos productos alimentarios en apariencia en buen estado acaban entre desechos sin ser aprovechados?

Son sentimientos y pensamientos que me llevan a los miles de familias que acuden cada día por ayuda de alimentos, familias que no pueden pagar esos alimentos que son despilfarrados.

Muy recientemente el Consejo de Ministros ha aprobado el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, la primera regulación sobre esta materia que se promulga en España. ¿Qué esperan Ustedes de esta nueva ley?

Luchar contra el desperdicio de alimentos es uno de los principios fundacionales de los bancos de alimentos. Es por ello por lo que estamos a favor de esta ley. Además, estamos muy agradecidos con el Ministro de Agricultura, Luis Planas, de que nos vea como aliados para reducir este desperdicio que afecta tanto al planeta.

¿Consideran que es una norma adecuada y suficiente?

Como sociedad nos falta mucho por hacer, pero, aunque muy lentamente, las medidas y la concienciación que tiene la sociedad para reducir el desperdicio de alimentos va por buen camino.

¿Puede ser la aplicación práctica de la economía circular a nuestro día a día una solución efectiva y deseable para lograr aunar la demanda creciente de sostenibilidad y la necesidad de alimentar adecuadamente a toda la población?

El modelo productivo donde reciclar y reutilizar, sin duda ahorra energía y alarga en el tiempo el valor de los recursos naturales está ya siendo implementado por muchas empresas, sobre todo de alimentación. Éstas han dado un primer paso para avanzar hacia una economía circular. Si todos ponemos en marcha pequeñas acciones juntos vamos a provocar grandes cambios que es lo que nos llevará a una solución efectiva para gestionar los recursos de manera adecuada y equitativa para todos, incluyendo la distribución de los alimentos.

¿Cuál es su opinión sobre el trabajo que desarrollan las empresas certificadoras de alimentos?

Es una labor muy importante pero también de suma responsabilidad, ya que la legislación de las buenas prácticas de nutrición se enmarca en la apuesta de los programas de bienestar, cuidando los procesos de la alimentación.

EL PRESIDENT PUIG APOYA LA GESTIÓN EN SOSTENIBILIDAD DE LA CÁTEDRA KIWA



LA CÁTEDRA KIWA "QUALITY FOR PROGRESS", ADSCRITA A LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) A TRAVÉS DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DEL MEDIO NATURAL (ETSIAMN), HA INICIADO UNA NUEVA ETAPA CON EL DESARROLLO DE ACCIONES PROFESIONALES ENCAMINADAS A LA EVALUACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD EN DIFERENTES ÁMBITOS DE LA SOCIEDAD. ESTO INCLUYE UN PLAN PILOTO, SIN PARANGÓN EN NUESTRO PAÍS, PARA EVALUAR Y CUANTIFICAR LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE EN MUNICIPIOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA. Y DESDE AHÍ, TRASLADARLO A TODO EL ESTADO. UNA DE LAS INICIATIVAS MÁS DESTACADAS QUE HA PROTAGONIZADO SE PRODUJO CON LA ORGANIZACIÓN DE UNA JORNADA DE DEBATE EN LA QUE REUNIÓ A RESPONSABLES PÚBLICOS, ALTOS CARGOS Y DIRECTIVOS DE ORGANIZACIONES AGROALIMENTARIAS Y A LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA, PARA CONSENSUAR MANERAS EFECTIVAS Y EFICIENTES DE IMPLANTAR EN LA SOCIEDAD LOS MANDATOS DE LOS ODS. EL PRESIDENT DE LA GENERALITAT, XIMO PUIG, QUISO AVALAR LA NUEVA SINGLADURA DE LA CÁTEDRA KIWA CON SU PRESENCIA E INAUGURACIÓN DEL EVENTO.

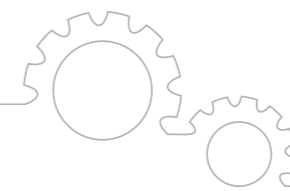
Es importante aunar esfuerzos y tejer alianzas para lograr una sociedad más sostenible y que ofrezca a la ciudadanía un mejor modo de vida, más avanzado y saludable. Y se hace imprescindible encontrar un método válido para hacerlo, partiendo de las experiencias individuales y la cooperación. Yendo de lo particular a lo universal y logrando soluciones adecuadas para todos los territorios. Así lo entendió el President, para quien, en materia de sostenibilidad, no hay alternativa. "Se trata de sumar de manera inteligente, señaló. No tenemos otro planeta. No hay plan B para el planeta". Para el Molt Honorable la gran cuestión actual es alcanzar la soberanía energética, pasando "de ser consumidores de combustibles fósiles" a "importar energía limpia". Por su parte, el Rector de la UPV, José Capilla, realizó el compromiso de las universidades, con la UPV a la cabeza, en la consecución de las metas de desarrollo sostenible. "Lo tenemos que hacer porque de aquí salen los profesionales que, en el futuro, van a llevar las riendas de la sociedad", añadió.

BUSCANDO SOLUCIONES

Los anfitriones de la jornada, la empresa certificadora Kiwa, a través de su Cátedra, y la consultora People are

Science, ofrecieron datos concretos sobre soluciones al problema de cómo cuantificar las necesidades de sostenibilidad. Para Juan Cardona, Director General de Kiwa España, "apostar por la sostenibilidad desde el sector agroalimentario es cambiar el mundo: poniendo en valor los productos de proximidad, educando a los niños en hábitos alimentarios saludables, fomentando el bienestar de la población y un turismo gastronómico de kilómetro 0 que dé impulso económico a nuestra tierra". Cardona también reveló que Kiwa ya trabaja en la búsqueda de soluciones. "Así, ha nacido foODS, una herramienta ideada para integrar los planes de los ODS en la industria agroalimentaria y asimilar la filosofía de la Agenda 2030".

Rosa Valenzuela, Directora General de People are Science, recordó que las ciudades son cruciales para canalizar los esfuerzos hacia la sostenibilidad a través del uso de estos indicadores. "Sin embargo, explicó, necesitamos más investigación para entender cómo adaptar los objetivos, metas e indicadores a contextos municipales específicos. Y en esto vamos a trabajar desde la Cátedra Kiwa en la Comunitat Valenciana, empezando por la provincia de Castellón y haciéndolo extensible a Alicante y València". De hecho, la Cátedra



Kiwa ha acordado un proyecto piloto con la Diputación de Castellón, "para diseñar una metodología que mida y cuantifique el impacto de la sostenibilidad en diferentes ámbitos, para su evolución y mejora".

EL RETO DE MEDIR

La jornada se estructuró en torno a dos mesas redondas. La primera de ellas, El reto de medir, abordó las dificultades con las que se encuentran los municipios a la hora de acceder a los retos relacionados con los ODS. Los participantes eran conscientes de que la ciudad sostenible está en permanente construcción y que no existe un solo modelo válido. Por eso, y desde la implementación de sus propias soluciones, el objetivo es compartir e ir construyendo una ruta adecuada. Eso sí, las medidas que se tomen deben apuntar al equilibrio entre desarrollo y bienestar, a la vez que cumplir con cinco puntos cruciales: acceso a recursos públicos básicos; acciones de renovación urbana; reducción de emisiones de CO2; favorecer nuevos modelos de negocio; y apostar por la puesta en práctica de la economía circular.

CONTAR CON LOS MUNICIPIOS

El alcalde de Alzira (Valencia), Diego Gómez García, cuestionó el que no se haya contado con la participación de las ciudades en la elaboración de las ayudas oficiales, en especial del mecanismo Next GenerationEU, cuando, al final serán los municipios los que deberán ejecutar los recursos, cuestión de gran complejidad para los ayuntamientos de tamaño medio. La Directora General del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE), Júlia Company, consideró que la clave para el aprovechamiento de las ayudas europeas disponibles es la concreción de un modelo de ciudad. "Los municipios deben de trazar una estrategia de cuál es el modelo que quieren implementar y hacerlo", expresó.

El Presidente de la Diputación de Castellón, José Pascual Martí, consideró un error que cuando se aborda la problemática de la movilidad nunca se tome el medio rural en consideración y aprovechó este foro de cooperación para presentar una guía de aplicación sostenible, con "unos criterios cualitativos y cuantitativos para medir la aplicación en cada municipio de los ODS".

¿CUÁNTO CUESTA SER SOSTENIBLE?

La segunda de las mesas redondas, ¿Cuánto cuesta ser sostenible?, cedió el testigo a los representantes de la industria agroalimentaria, un sector de la economía trascendental para el desarrollo de hábitos saludables y sobre el que recae la esperanza de reequilibrar el territorio, reforzando un mundo rural que, necesariamente, se ha de digitalizar. La senda trazada por la



El Rector Capilla (izquierda) y el President Puig junto con Cardona y Valenzuela.

industria agroalimentaria mantiene un equilibrio entre el buscado crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y la obtención de bienestar social. Este compromiso implica cumplir las exigentes normativas europea y española, y hacer suyo el criterio de empresa sostenible que, poco a poco, van introduciendo los consumidores en sus decisiones de compra. Porque si una cosa quedó clara durante la jornada es la confirmación del empoderamiento de los consumidores, que valoran muy positivamente conceptos como el bienestar animal, la pesca sostenible, el aprovechamiento de producto y la disminución en el empleo de plásticos.

NO HAY SOSTENIBILIDAD SIN PRODUCTORES

Para Cristóbal Aguado, Presidente de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA), los agricultores son el eslabón más débil de la cadena alimentaria y quienes pagan los efectos de la fuerte subida de los costes. Aguado no cree que se pueda hablar de sostenibilidad real si los productores no pueden vivir dignamente de su trabajo: "sostenible es lo que nos permite producir sin poner en riesgo los recursos naturales. Esto exige un esfuerzo sin precedentes, en innovación y tecnología, que puede y debe hacerse sin socavar la competitividad europea frente a terceros". La industria agroalimentaria y la distribución alertaron de la sobrerregulación a la que se ve sometido el sector. "Tenemos regulaciones en Europa, en España y en cada una de las diecisiete comunidades autónomas. Sólo interpretar la legislación que tenemos que aplicar diariamente ya supone para cada empresa una complejidad bastante importante" dijo Rafael Juan, Presidente de la Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunitat Valenciana (FEDACOVA). Más lejos fue en sus apreciaciones Ricardo Fernández Casal, Director de Calidad y Desarrollo Sostenible de Carrefour España. "Para las empresas esta legislación supone un esfuerzo que debería de ser compensado por la administración estatal". En su opinión, la regulación administrativa orientada a avanzar hacia la sostenibilidad "no debería mermar la competitividad empresarial, y en especial la de un sector clave para la economía". La mesa y la jornada concluyó con una reivindicación por parte de la Presidenta Técnica del Consell Català de Producció Integrada, Maite Ros. "No tenemos la capacidad de medir, de crear índices que todos tengamos. Y en sostenibilidad ahora mismo eso no pasa. Y la burocracia nos mata", lamentó Ros.

Más información: Carlos.Valdivia@kiwa.com

NOVEDADES

GLOBALG.A.P. VERSIÓN 6

La nueva norma GLOBALG.A.P. IFA versión 6 es un formato nuevo y mejorado. Se han simplificado la estructura y el lenguaje, se han ampliado los criterios relacionados con cuestiones clave como la sostenibilidad y, por primera vez, hay una mejora continua a nivel del productor.

Actualmente se ha publicado una versión provisional. Para septiembre está previsto sacar la versión definitiva y las traducciones a los idiomas más importantes. Se estima que será obligatorio auditar esta versión desde el 1 de mayo del 2023.

Los documentos normativos de la versión 6 ahora se dividen en los siguientes documentos:

- Requisitos de datos de registro
- Reglas para productores individuales
- Reglas para grupos de productores y productores multisitio con SGC
- Reglas para los organismos de certificación
- Reglas para propiedad paralela
- Reglas para la distribución flexible
- Reglas para el alcance de las plantas
- Reglas para el alcance de la acuicultura
- Procedimiento a Remoto
- Remoto completo: lista de add-ons
- Reglas de carga de Audit Online Hub
- Catálogo de sanciones del organismo de certificación

Los cambios más importantes con respecto a la versión 5 son:

- Certificados emitidos a nivel del ámbito (sólo se emite un certificado). Ejemplo productor que tenga FO y FV.
- Algunos cambios importantes en el reglamento general GLOBALG.A.P.
- Transición de un enfoque prescriptivo a uno orientado a los resultados
- Listas de verificación mejoradas basadas en los riesgos. Se reducen los puntos de control con respecto a la anterior versión.
- Mayor enfoque en cuestiones de medio ambiente/sostenibilidad y bienestar empleados
- Introducción de un plan de mejora continua para los productores
- Dos ediciones de la norma IFAv6: IFA v6 Smart e IFA v6 GFS. Ambas estarán disponibles de forma paralela y serán igual de válidas.

Las diferencias entre las dos ediciones son:

IFA v6 SMART

- Podrá ser certificado por todos los productores de flores y ornamentales, PPM y cultivos a granel, así como lúpulo.
- Productores de frutas y hortalizas que no necesitan una certificación con reconocimiento GFSI
- Productores de acuicultura que no necesitan una certificación con reconocimiento GFSI
- Listas de verificación 100% orientadas a los resultados, basadas en los riesgos, personalizadas

IFA v6 GFS

- Impulsada en gran medida por los mercados de EE.UU.
- Podrá ser certificado por todos los productores de frutas y hortalizas que necesitan una certificación con reconocimiento
- Podrá ser certificado por todos los productores de Acuicultura que necesitan una certificación con reconocimiento.

Resumen del número de PyC en v6 Smart y GFS frente a la v.5

NIVEL	V5	V6 SMART	V6 GFS
Obligaciones Mayores	93	102	117
Obligaciones Menores	114	68	54
Recomendaciones	15	20	20
TOTAL	222	190	191

Más información: Ana.Catalan@kiwa.com

TÉCNICAS



BRCGS



BRCGS Food Safety 9.0

Este estándar de seguridad alimentaria ayuda a la industria agroalimentaria a centrarse en varios aspectos críticos de su actividad que incluyen el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), trazabilidad, prevención del fraude alimentario, compromiso de gestión y cultura de inocuidad alimentaria. En la actualidad se está realizando una revisión del borrador de la versión 9.0 del estándar, que se lanzará en agosto de 2022. Aunque aún no se conocen todos los cambios que implicará hasta que conozcamos la redacción definitiva, ya podemos adelantar algunos que apuntaba el borrador:

- Anticipación sobre los nuevos criterios de reconocimiento de GFSI
- Aspectos de cultura de inocuidad alimentaria más desarrollados
- Más requisitos con respecto a la validación de los planes HACCP
- El control del equipo se describe con más detalle

Después de la consulta pública, concluirá la publicación. Se espera que la v. 9.0 se publique en agosto de 2022 y, a partir de ese momento, comience el período de transición. Su entrada en vigor en las auditorías se dará a partir del 1 de febrero de 2023.

IFS Food v.8

El protocolo IFS Food está preparando la implementación de su nueva versión 8. Ya se conoce el borrador de la misma que se someterá a revisión durante los meses estivales. Los planes del propietario de este esquema, IFS Management, pasan por concluir el articulado, ya definitivo, a finales del presente ejercicio e iniciar su aplicación obligatoria a partir del verano de 2023. Algunas de las modificaciones que implica esta actualización respecto a la que está todavía en vigor, la v. 7, reflejan los cambios producidos en otros esquemas y corpus normativos, como el Codex Alimentarius (colección normativa que reúne el consenso internacional sobre los alimentos, su producción y su inocuidad) y la ISO 22003-2.

Respecto a la realización de las auditorías, se espera que la v.8, sólo permita las auditorías IFS Split en circunstancias específicas. Cuando se trate de nuevas instalaciones, estas deberán haber estado produciendo durante tres meses antes de que puedan auditarse.

Más información: Belen.Barber@kiwa.com

LLEGA LA VERSIÓN 3.0 DE WELFAIR™

LA CERTIFICACIÓN WELFAIR™ EN BIENESTAR ANIMAL ES EL ÚNICO CERTIFICADO INDEPENDIENTE HOMOLOGADO POR EL INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA) EN COLABORACIÓN CON EL INSTITUTO VASCO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO, NEIKER. ESTÁ BASADO EN LOS REFERENCIALES EUROPEOS WELFARE QUALITY Y AWIN®. EVALÚA Y CONTROLA LA CALIDAD DEL BIENESTAR ANIMAL EN GRANJAS, ESPACIOS DE CRECIMIENTO Y MATADEROS, DE FORMA EXHAUSTIVA, EN LAS ESPECIES: BOVINA, PORCINA, OVINA Y PARA GALLINAS, POLLOS, CONEJOS Y PAVOS. RECIENTEMENTE SE HA PUBLICADO LA NUEVA VERSIÓN DEL PROTOCOLO, LA 3.0.

Esta nueva versión incorpora una serie de modificaciones que contribuirán a mejorar el proceso de certificación. Será de obligado cumplimiento a partir del 1 de septiembre del presente ejercicio, pero puede aplicarse voluntariamente desde el pasado 9 de mayo. Sin embargo, algunos de los cambios más significativos se retrasarán hasta 2023.

CAMBIOS SIGNIFICATIVOS

A partir de enero del próximo año entrarán en vigor algunos de los cambios más relevantes, como las novedades en el contenido de los autocontroles, la formación del personal que los realiza y cambios en los ciclos de certificación. Sobre este último punto adjuntamos una tabla aclaratoria

ASPECTOS A DESTACAR

Para los mataderos de ovino, caprino, porcino y vacuno, sólo se concederá el certificado si además de alcanzar el nivel BUENO se obtienen al menos 55 puntos en el criterio "Ausencia de dolor inducido por el manejo", que incluye medidas tan importantes como manejo de animales con dificultades y ausencia de signos de recuperación de consciencia en la etapa de aturdimiento/sacrificio.

Así mismo, cabe recordar que en granjas de ciclo inicial y régimen grupal (multisite) al menos el 80% de las granjas tendrán que disponer del nivel de BUENO o PLUS y en ningún caso habrá ninguna granja por debajo de los cuarenta y cinco puntos (por debajo de sesenta y cinco en ovejas y corderos lechales, y cien puntos en pavos de engorde).

TIPOS DE CERTIFICACIÓN

Los tipos de certificación entrarán en vigor el próximo mes de septiembre. En el caso de la certificación

grupal se deja de aplicar a aquellos operadores con un número mayor a diez granjas y será posible acogerse al modelo grupal con más de una granja. Como es habitual, deberá ser gestionada por una única entidad legal titular del certificado.

AUTOCONTROLES Y FORMACIÓN

Para aquellas organizaciones certificadas en la modalidad grupal se refuerza la importancia de disponer de un sistema de gestión global ganadero robusto, a fin de que garantice el buen funcionamiento de todas las granjas amparadas bajo el sistema. En esta línea, y en el caso de los módulos Welfare Quality, Welfare Quality Inspired o Based on Welfare Quality, será de obligado cumplimiento a partir de enero del 2023 que el operador responsable y las personas asignadas para la realización de los autocontroles hayan recibido la formación establecida y validada por el IRTA. Esta formación será impartida por el IRTA, auditores o entidades certificadoras autorizadas.

APORTACIÓN DE KIWA ESPAÑA

La base de esta formación será capacitar al personal en la correcta evaluación de cinco medidas obligatorias establecidas por el dueño del esquema. Desde Kiwa impartiremos cursos específicos por especie animal a cargo de auditores reconocidos. En el caso de los módulos AWIN dicha formación será la específica del módulo impartida por NEIKER.

Desde Kiwa España queremos compartir todo nuestro conocimiento y poner a disposición de nuestros clientes todas las novedades técnicas que garanticen el proceso de certificación de sus organizaciones.

Más información: Mikel.Pena@kiwa.com

CICLOS DE CERTIFICACIÓN Y PUNTUACIONES MÍNIMAS PARA LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

Módulo	Sistema	Ciclo (año 1,2,3)	Nivel mínimo	Puntos por nivel (*)
1- Porcino de engorde	WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
2- Porcino de madres y lechones	Based on WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
3-Vaca nodriza	WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
4- Vacuno de engorde	WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
5- Vacuno de leche	WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
6- Pollos de engorde	WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
7-Gallinas Ponedoras	Based on WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
8-Conejo Engorde	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
9-Conejos reproductores y gazapos	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
10-Pavo de engorde	AWIN	INICIAL	BUENO	120 a 179(**)
11- Porcino para carne en matadero	Based on WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
12-Vacuno para carne en matadero	Based on WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
13-Pollos para carne en matadero	Based on WQ	INICIAL	BUENO	55 a 79
14-Conejo para carne en matadero	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
15- Ovino y caprino para carne en matadero	WQ Inspired	INICIAL	BUENO	55 a 79
16-Pavo para carne en matadero	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
17-Cordero en cebadero	AWIN	INICIAL	PLUS	55 a 79
18-Ovejas y Corderos lechales	AWIN	INICIAL	PLUS	75 a 89
19-Codornices de puesta	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
20-Codornices de engorde	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54
22- Codornices para carne en matadero	WQ Inspired	PRE-INICIAL	SUFICIENTE	20 a 54

(*) PUNTOS EN BASE A UN TOTAL DE 100; (**) PUNTOS EN BASE A UN TOTAL DE 240



KIWA SE INVOLUCRA EN EL PROGRAMA MARdeVIDAS2

KIWA ESPAÑA ESTÁ CADA VEZ MÁS VOLCADA EN EL SECTOR PESQUERO. LA ESPECIAL SENSIBILIDAD MOSTRADA POR NUESTRA EMPRESA EN TEMAS DE SOSTENIBILIDAD, UNA RAMA EN LA QUE LA CÁTEDRA KIWA ES REFERENCIA, HA HECHO QUE SEAMOS REQUERIDOS PARA TOMAR PARTE EN DESTACADAS INICIATIVAS CENTRADAS EN LA PRESERVACIÓN DE NUESTROS MARES. EL MEJOR EJEMPLO ES NUESTRA PARTICIPACIÓN EN DIFERENTES INICIATIVAS RELACIONADAS CON EL PROGRAMA MARdeVIDAS EN SU SEGUNDA EDICIÓN.

MARdeVIDAS es un programa de sensibilización ecosocial y de sostenibilidad del mar, del que se cumple su segunda edición, y que cuenta con el respaldo de la Fundación Biodiversidad y del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del programa Pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, FEMP.

JORNADAS EN PALAMÓS

Así, la Cátedra Kiwa participó en las Jornadas MARdeVIDAS2, organizadas por la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores en Palamós (Girona) del 8 al 10 de junio, y que concentraron a profesionales, expertos y autoridades. La flota pesquera española estuvo representada por una docena de cofradías, compartiendo su experiencia y testimonios para reflexionar acerca del futuro y de la sostenibilidad de "la mar".

Durante los tres días que duraron las jornadas se desarrollaron charlas, ponencias y talleres en torno a tres ejes temáticos: sostenibilidad, innovación, y economía azul.

Las ponencias programadas abordaron contenidos de gran interés a través de la experiencia concreta de las cofradías. Así, se planteó cómo se avanza hacia modelos de pesca más sostenibles, cómo se afronta el relevo generacional en la pesca artesanal, la mejora en las condiciones de los ecosistemas marinos o la igualdad entre mujeres y hombres en la actividad pesquera.

La Cátedra Kiwa aportó a los asistentes un análisis DAFO, un modo de diagnóstico preciso del sector pesquero a través de sus debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades. Sus principales consecuencias son positivas ya que se pudo constatar la activación de la economía a través de la pesca desde una estrategia transversal a todos los sectores asociados a la actividad extractiva, y que incluye temas de tanta importancia como la alimentación, la salud, la gastronomía, el comercio, la logística, la educación, el turismo y hasta la cultura.

COLOQUIO MODERADO POR MACARENA GARCÍA

Al margen de la intervención en las jornadas, la responsable de pesca de Kiwa España, Macarena García, participó como moderadora en un coloquio sobre marcas de productos de pesca organizada por la FNCP, en una iniciativa también englobada en el programa MARdeVIDAS2.

En la charla, que resultó muy interesante, intervinieron Pere Valera, representante de la marca Peix Nostrum (Cofradías de pescadores de Eivissa y Sant Antoni); Agustín Espinosa, de Pesca Artesanal (Cabildo Insular de Tenerife); Nicolás Fernández Muñoz de Pescado de Conil (Organización de productores pesqueros artesanales de Conil); y Marta Villaverde Acuña, representante de Pescaderías ¿De onde se non? (Consellería do Mar -Xunta Galicia-).

Más información: Macarena.Garcia@kiwa.com

50 OFICINAS, 50 DESTINOS VARSOVIA, LA CIUDAD RENACIDA

LA OFICINA PRINCIPAL DE KIWA POLONIA SE SITÚA EN EL NÚMERO 30 DE LA VÍA BORZYMOWSKA DE VARSOVIA. SUS PRINCIPALES LÍNEAS DE NEGOCIO SE CENTRAN EN LOS ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN, LAS INSPECCIONES Y CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS, LOS DIAGNÓSTICOS Y ENTRENAMIENTOS, LAS INSPECCIONES INDUSTRIALES, LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA, EL AGUA Y LA SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. UNA VEZ ATENDIDAS LAS NECESIDADES DE TRABAJO, LA CAPITAL DEL PAÍS CENTROEUROPEO RECLAMA NUESTRA ATENCIÓN, PUES OFRECE MUCHA BELLEZA Y DIVERSIÓN. ES LA AUTÉNTICA AVE FÉNIX DEL CONTINENTE.

Para comprender la magnitud de lo que hoy es Varsovia se recomienda un pequeño viaje al pasado. En concreto a mediados de enero de 1945, cuando una metrópoli devastada despidió a las tropas nazis para recibir a las soviéticas. Este salto al ayer es el que propone un impactante audiovisual, "La ciudad en ruinas", que ha conseguido reproducir hasta los detalles más insignificantes la demolición generalizada. Sólo por asistir a su proyección vale la pena visitar el Museo del Levantamiento, uno de los muchos centros que testimonian los horrores de la Segunda Guerra Mundial. Ni que decir tiene que el que simboliza con mayor fuerza el sufrimiento humano de aquella época sombría es el tristemente célebre gueto judío, del que apenas quedan unos muros y construcciones parciales que recuerdan su existencia.

TRAS LAS RUINAS, LA RECONSTRUCCIÓN

Desde la nada, la ciudad se fue reconstruyendo. Con gran fidelidad. De manera minuciosa y precisa. Y gracias a ese empeño por preservar los tesoros artísticos de la capital del Vístula, junto a las aportaciones de la arquitectura de vanguardia, se explica la actual Varsovia. El trabajo fue titánico, pero mereció la pena. Pasear hoy por Starówka, el casco antiguo y la gran joya de la ciudad, es el principal premio. Su regreso a la vida de las cenizas mereció que, en 1980, la UNESCO lo declarara Patrimonio de la Humanidad.

LA LEYENDA DE LA SIRENA

Sin restarle méritos a la barbacana, las murallas medievales o el Castillo Real, el corazón de la villa histórica es la Plaza del Mercado, muy frecuentada para admirar sus majestuosas casas de colores de finales del siglo XIII y principios del XIV. En el centro de la misma, la estatua de una sirena armada encierra pistas sobre el origen etimológico de la ciudad. Según cuenta la leyenda, del encuentro de un pescador, Warsz, y una sirena, Sawa, surgió el nombre, que en polaco es Warszawa. Una de las distracciones a las que el visitante puede dedicar su tiempo en esta metrópoli renacida es contar el número de sirenas que halla en sus calles. Las encontrará en fachadas,

escudos de armas, rosas de viento, farolas y hasta vidrieras o letreros. También en el emblema oficial de Varsovia.

AL OTRO LADO DEL RÍO

La naturaleza de esta urbe es dicotómica. A su ciudad vieja se contraponen la moderna, un espacio de grandes rascacielos y construcciones contemporáneas de gran impacto visual. También con algún guiño a la época de influencia de la URSS, caso del Palacio de la Cultura y la Ciencia, un claro ejemplo de arquitectura propia de la Guerra Fría, y edificio más alto y uno de los emblemas de la capital. Entre ambas caras de Varsovia, la moderna y tecnológica y la que perpetua su legado histórico, se encuentra el Vístula, el río que la atraviesa. Su margen izquierda ofrece todo un abanico de opciones de ocio, gastronomía o eventos culturales. La orilla derecha, a su vez, forma parte de la Red Natura 2000, como hábitat en el que anidan numerosas especies de aves en peligro de extinción. Sus playas se encuentran entre las más hermosas y congregan tanto a los aficionados a los deportes acuáticos como a los amantes de la naturaleza.

CUNA DE GRANDES PERSONALIDADES

Varsovia, cuna de grandes personalidades, como María Skłodowska, más conocida por Madame Curie, o Frédéric Chopin. A ambos los honra con un monumento. Junto al del virtuoso del piano, en el Parque Real de Łazienki, suenan sus melodías todos los domingos entre mayo y septiembre. ¿Qué mejor combinación posible que dejarse embriagar por la magia de los Nocturnos o los Preludios mientras se aprecia tanta belleza?



Oficina principal de Kiwa Polonia en Varsovia.

SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN

EN KIWA ESPAÑA ENTENDEMOS LA CERTIFICACIÓN COMO UN PROCESO QUE TIENE POR OBJETO APORTAR VALOR, 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, CONTINUAMENTE ESTAMOS PRESENTES EN LOS NUEVOS PROTOCOLOS. DE ESTA FORMA, USTED SIEMPRE PODRÁ RESPONDER A CUALQUIER EXIGENCIA DE SUS CLIENTES.

- Agropreven-19
- Albert Heijn
- BRCGS Food
- Campañas de Exportación de fruta
- Food chain partnership
- GLOBALG.A.P. CoC
- GLOBALG.A.P. FO
- GLOBALG.A.P. F y V
- GLOBALG.A.P. Ganadería
- GLOBALG.A.P. Plus
- GLOBALG.A.P. PPM
- GLOBALG.A.P. SPRING
- GRASP
- Huella de Carbono
- IFS Food, Broker, Logística, Global Markets Food, Wholesale
- ISO 22000
- KRAV
- LEAF Marque
- Marcas CV
- Marcas privadas
- Monitorización de Plagas (Bioseguridad)
- MSC y ASC CoC
- Naturane
- Objetivos de Desarrollo Sostenible (foODS)
- Producción integrada
- Programas de reducción de antibióticos
- Protocolo QS
- Protocolos para gran distribución
- Sistemas de evaluación de proveedores
- Tesco Nurture
- Variedades protegidas
- Welfair
- 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 cincuenta 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 cuatro mil personas. Kiwa es líder en servicios de inspección para sectores relacionados con el agua y el gas, así como para la construcción, energías renovables, 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-españa/

Editor

Kiwa España

Coordinador periodístico

José Vicente Morant

Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

Fotografías

Kiwa España - FESBAL - La Digitalizadora Agraria - Freepik.com

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.