

CRÓNICA DE LA ASOCIACIÓN

CAMBIOS EN MIEMBROS ASOCIADOS

CARTA AL DIRECTOR

Se ha recibido una carta de D. Jacobo Olalla Marañón, Director General de Cerveceros de España, dirigida al Director de la revista "Cerveza y Malta", fechada el 19 de mayo de 2011, que a continuación reproducimos íntegramente:

"Estimado Director:

En el número 189 (Año XLVIII) de la revista "Cerveza y Malta" que diriges se ha publicado un artículo titulado "FABRICACIÓN DE CERVEZA A PARTIR DE LA CEBADA SIN MALTEAR Y ADJUNTOS" dedicado al trabajo realizado por cuatro alumnos del Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera de la Escuela Superior de Cerveza y Malta el pasado curso académico.

Entendemos que la revista publique sobre aquellos temas que resulten de interés para el sector cervecero y maltero español, de acuerdo con los criterios de su Comité de Redacción, por lo que no hay nada que objetar desde el punto de vista editorial.

*No obstante, debe tenerse en cuenta que la denominación "**cerveza**" se encuentra reservada a la bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un **mosto procedente de malta de cebada**, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción. Se encuentra permitida la adición a la malta de malta de otros cereales, **granos crudos** que contengan féculas, así como azúcares y féculas, siempre que la sustancia o sustancias añadidas **no excedan del 50 por 100** en masa de la materia prima empleada. (REAL DECRETO 53/1995, de 20 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida).*

Por ello consideramos debería incluirse una nota de la Redacción de la revista aclarando este extremo.

Con un cordial saludo".

NOTA ACLARATORIA DEL DIRECTOR:

Agradecemos el escrito anteriormente citado y su respeto por el hecho de que la revista publique los temas que resulten del interés para el sector español e hispanoamericano, en su línea de libertad editorial.

Se desprende de la misma una cierta preocupación en cuanto a la ponencia publicada referente a la denominación de "cerveza" y a la fabricación de la misma a partir de cebada sin maltear y adjuntos. Esta Dirección tiene en cuenta dicha preocupación y asume que **dicha denominación de cerveza no se debería haber empleado** sin una aclaración explícita ya que incumpliría la Reglamentación Técnico Sanitaria vigente en España.

Esta Dirección de la revista CERVEZA y MALTA considera que la palabra cerveza en el artículo publicado, debería haberse entrecomillado y señalado con un asterisco, aclarando a pie de página la definición legal de la misma a efectos de la RTS actualmente en vigor en España. En consecuencia se comunicará a los autores del artículo esta decisión y se incluirá en su versión digital en la página web de nuestra Asociación.

Firmado
F. Xavier Castañé

CRÓNICA DEL 33º CONGRESO DE LA EBC

Por J.Luis Olmedo

La reciente edición del Congreso de la EBC se celebró este año en la ciudad escocesa de Glasgow desde el día 22 de mayo y hasta el día 26 del mismo mes.

En el Scottish Exhibition and Conference Center (SECC) se expusieron los 105 posters con presentaciones científicas relacionados con temas específicos sobre la fabricación, investigación, materias primas, calidad y medio ambiente y sector cervecero y maltero en general. Además de los pósters allí se desarrollaron 59 ponencias principalmente por investigadores científicos pertenecientes a universidades, centros de investigación y cerveceras de diversas nacionalidades.

Como en ediciones anteriores se realizó la visita técnica a una fábrica cervecera. Este año nosotros visitamos la fábrica de Tennent's y la microcervecera West ubicadas en la misma ciudad de Glasgow. La primera con una producción de 2 millones de hl que envasa un 50% en barril y otro 50% en lata y la segunda con una producción de 3.900 hl entre sus cuatro tipos de cerveza que fabrica.

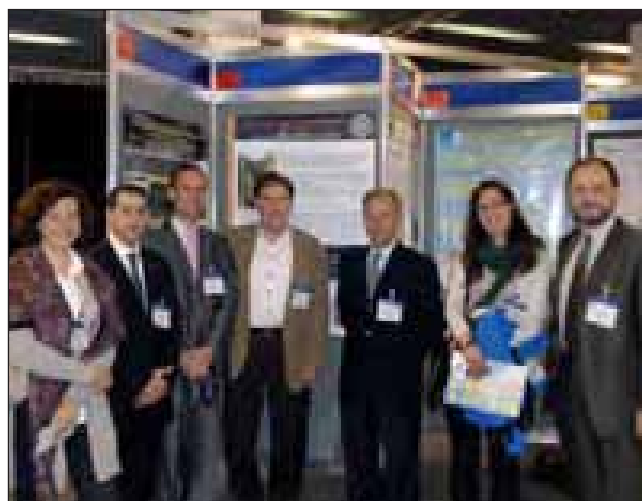
Al finalizar dicha edición se anunció que la 34 edición tendrá lugar en 2013 en la ciudad de Luxemburgo.

La delegación española estuvo compuesta por una representativa muestra de técnicos de las compañías Mahou – San Miguel, La Zaragozana e Hijos de Rivera; Profesores de la Escuela de Cervecería de la AETCM y un proveedor mundialmente conocido y de prestigio como es Rufino Landaluze.

Durante los descansos y tiempo de comida se pudieron degustar un amplio repertorio de cervezas británicas tanto de barril como en botella, estando entre otras: Fuller's, Belhaven, Marston's, Shepherd Neame, Tennent's y West.

Hijos de Rivera además estuvo presente en dicha cita internacional para mostrar el resultado del trabajo llevado a cabo por la compañía en el uso de lúpulo cultivado en Galicia para la fabricación de cerveza. A través de un poster descriptivo, la delegación de la empresa mostró en la convención los positivos resultados obtenidos en la plantación de lúpulo propio que se llevan a cabo desde el año 2005 –fecha en la que se empezaron a cultivar los terrenos del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (A Coruña)- y que han posibilitado el lanzamiento de las Ediciones Especiales de Navidad de la cerveza Estrella Galicia.

Sirvan las siguientes fotos como testimonio mudo del evento así como de la presencia de nuestros compañeros técnicos de diversas empresas cerveceras españolas y no españolas.





ACTIVIDADES DE LA ESCUELA SUPERIOR DE CERVEZA Y MALTA

De acuerdo con el programa previsto, los alumnos de la XLVI promoción de la ESCEMA han continuado sus estudios del Máster en Ciencia y Tecnología cervecera durante el segundo trimestre con una intensa dedicación en clases teóricas en el aula del Departamento de Nutrición, Bromatología y Toxicología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Alcalá de Henares y en el aula multiusos de la AETCM en Tecnoalcalá.

En estas mismas instalaciones se han impartido diversas conferencias y seminarios enmarcados en el programa del Máster, como el curso de Gestión Sensorial; el seminario de enzimas presentado por Novozymes; seminarios de equipos industriales presentados por Heuft Hispania, Almetac, Kronen- Steinecker y Veolia.

Asimismo, se ha continuado con las visitas técnicas iniciadas en el primer trimestre como Talleres Landaluce en Torrelavega; los almacenes y campos de cebada de Saz Anchuelo; la fábrica de cervezas del Grupo Mahou-San Miguel en Alovera y la microcervecería Naturbier en Madrid.

Se han realizado varias clases de tutorías en las cuales se han desarrollado temas de gran interés para el Máster en base a propuestas de los alumnos. En este sentido se han reorientado los proyectos planteados inicialmente para los trabajos y prácticas de fin de curso y los grupos de trabajo de cada proyecto.







OTROS CURSOS

Promovido por la Fundación Benéfico Docente se ha impartido en el mes de abril un Curso Básico de Fabricación de Cerveza, dirigido a profesionales del sector y de otras ramas afines, en las instalaciones de la AETCM en Tecnoalcalá.



CONGRESO ANUAL DE LA AETCM

Durante los días 21 y 22 de Octubre próximos tendrá lugar en San Sebastián la celebración del Congreso Anual de nuestra Asociación.

La elección de la preciosa ciudad de San Sebastián se debe a la entusiasta iniciativa de nuestro compañero Luis Mari Aldazábal y su esposa M^ª Luisa, presidentes de la empresa ALMETAC, que además este año celebra su 25^º Aniversario de servicio a la Industria Cervecera Española y que se sienten muy orgullosos de poder ofrecernos el *cocktail* de bienvenida en el incomparable marco del Monte Igueldo con vistas nocturnas a la bahía de la Concha y con ello repetir juntos lo que fue la magnífica Asamblea del año 1999 ya hace de ello 12 años.

Con esta iniciativa Luis Mari y M^ª Luisa han aportado un punto de ilusión y refuerzo al fatigoso objetivo de mantener el “fuego sagrado” ofreciendo este magnífico destino.

Asimismo se unen a la celebración de este evento otras empresas colaboradoras, gracias a las cuales nos proponemos realizar un digno Congreso que permita mantener la continuidad del encuentro anual de los miembros Activos y Asociados de nuestra Asociación.

Queremos agradecer aquí el patrocinio de ALMETAC y la colaboración de ALFA-LAVAL, CARBUROS METÁLICOS, CARGILL, DACSA, DW PLASTICS, GOLDEROS, INTERMALTA, KHS, KRONES Y LANDALUCE.

Os esperamos a todos allí con los brazos abiertos.



CONGRESO ANUAL DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE TÉCNICOS DE CERVEZA Y MALTA

San Sebastián, 21 y 22 de Octubre de 2011



PROGRAMA PROVISIONAL

Viernes, 21 de Octubre (Bienvenida)

- 9:00 h. Salidas para 20 personas para Torneo de golf para jugadores federados sin límite de hándicap patrocinado por la AETCM y empresas colaboradoras en el Real Nuevo Club Golf Basozabal de San Sebastián.
- 17:30 h. Reunión de la Junta Directiva.
19:00 h. Registro y entrega de acreditaciones.
20:30 – 21:30h. Traslado de los congresistas al Monte Igueldo para cocktail de Bienvenida.
21:30 h. Acto corporativo de bienvenida y cocktail en el Hotel Monte Igueldo ofrecido por ALMETAC, S.A.
- 23:00 – 24:00h. Traslado de los congresistas a San Sebastián.



Sábado, 22 de Octubre (Jornada de Estudios)

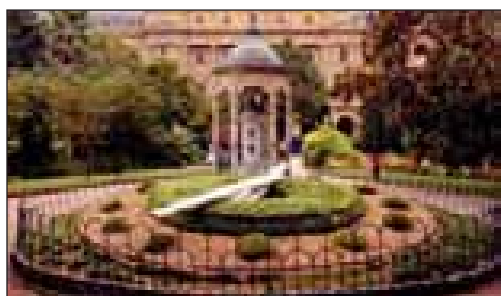
Congresistas

- 9:00 h. Recogida de los congresistas y traslado al Museo San Telmo (Plaza Zuloaga, 1, 20003 San Sebastián) para asistir a la Jornada de Estudios.
- 09:30 – 13:00 h. Jornada de Estudios en Palacio San Telmo:
- 1ª Conferencia: "Gestión De Mantenimiento con Técnicas de TPM".
 - 2ª Conferencia: "Presente y Futuro de las Tecnologías de Envasado y Embalaje".
Ponente: Dr. Carlos Enguix, Jefe del Departamento de Tecnologías de Envasado del AINIA (Valencia).
 - 3ª Conferencia: "Soluciones logísticas y automatización para las fábricas de cerveza."
Ponente: D. David Tena, Kronos Ibérica, S.A.
 - 4ª Conferencia: "La Cerveza como Fuente Dietética de Silicio y su Efecto Protector Frente a la Intoxicación por Aluminio: Influencia sobre la Absorción y la Acumulación de este Metal Neurotóxico".
Ponentes: Dra. Mª José González Muñoz y Dra. Isabel Meseguer Soler, del Dpto. de Nutrición, Bromatología y Toxicología, Área de Toxicología. Facultad de Farmacia de la UAH y Profesoras del Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera.
 - 5ª Conferencia: "Y tú, ¿de qué te ríes?".
Ponente: D. Luis Mª Aldazábal, Presidente de ALMETAC, S.A.
- 13:00 – 14:00 h. Traslado de congresistas para Almuerzo de Clausura.



Acompañantes:

- 09:00 h. Recogida de acompañantes para la visita turística a San Juan de Luz y traslado posterior al Almuerzo de Clausura.



- 14:15 h. Almuerzo de Clausura ofrecido por la AETCM y empresas colaboradoras.
- 16:30 h. Fin del congreso y traslado de congresistas y acompañantes a San Sebastián.

Comité Organizador:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Carlos Rouco García | Presidente AETCM |
| Luis Mª Aldazábal | Presidente de ALMETAC, S.A. |
| Enrique A. Boyero Portal | Secretario General AETCM |
| Rafael Álvarez Scholl | Presidente del Comité Técnico AETCM |

