



Asociación
de Fabricantes
de Aperitivos

¿Quiénes somos?

La Asociación de Fabricantes de Aperitivos (**AFAP**) reúne a las **principales industrias fabricantes de patatas fritas, snacks y frutos secos** que operan en el territorio español.

Somos la voz del Sector ante la Administración Española y otras organizaciones clave.

Gracias a AFAP, las empresas del sector cuentan con una entidad que les representa, que defiende los intereses generales del sector de los aperitivos, difunde las propiedades y diversidad de nuestros productos y **personifica la relevancia y magnitud de nuestro sector**.

Nuestros
Miembros



Más información en: www.afap-aperitivos.com

Mallorca, 286. Bajos 1ª. 08037 – Barcelona – Tel. +34 93 207 25 16 – afap@grupobonmacor.com -



Asociación
de Fabricantes
de Aperitivos

¿Qué aporta AFAP al fabricante?

Navega por el
documento
para obtener
más
información

más
info

REPRESENTA INSTITUCIONALMENTE Y DEFIENDE LOS INTERESES

de sus asociados a nivel
nacional, asegurando que la
voz del sector sea tenida en
cuenta en aquellos aspectos
relevantes que afectan a su
operatividad

más
info

Favorece el
**ENCUENTRO ENTRE
LOS MIEMBROS**,
liderando temas
relevantes para el sector
a través de la
coordinación de **grupos**
de trabajo específicos

más
info

más
info

Actúa como un
elemento
centralizador de
información e
interlocución en
situaciones de
ALERTA para el
sector

Trabaja de forma
**PROACTIVA Y
SE ANTICIPA** en
los temas de
relevancia para el
sector

más
info

Promueve y/o
desarrolla
PROYECTOS al
servicio de las
empresas
asociadas

más
info

DEFIENDE Y POTENCIA LA

IMAGEN POSITIVA
de los Aperitivos ante
medios, administración
y líderes de opinión

más
info

DIVULGA la
existencia de
las empresas
asociadas

más
info

**ASESORA Y
RESUELVE
CONSULTAS**
de las empresas
miembro

más
info

INFORMA a los
asociados de las
NOVEDADES
del entorno en
el que operan

más
info

Nuestro **OBJETIVO** es proporcionar la plataforma y los recursos
necesarios para que el sector pueda llevar a cabo sus objetivos
conjuntos de una forma eficaz y productiva y para ello actuamos
con honestidad y transparencia por el **interés común** del conjunto
de empresas que forman la Asociación

Representación y Defensa del Sector

La Asociación lleva la voz de las industrias de aperitivos allí donde es necesario que sea escuchada. Se obtienen unas **posiciones sectoriales** claras sobre los temas de actualidad relevantes para el sector identificados en la **Matriz de Riesgos del Sector**, y la Asociación las **defiende** en los foros de discusión adecuados (FIAB, *European Snack Association* –ESA-, organizaciones autonómicas, administraciones públicas, medios de comunicación, interlocutores sociales y cualquier otro operador del sector).



ON GOING>>>

Actuación pro-activa, siguiendo plan de relaciones institucionales aprobado, a partir de materiales de comunicación base y temas identificados



AD HOC>>>

Actuación reactiva, sobre temas nuevos o que varían su posición en risk-matrix

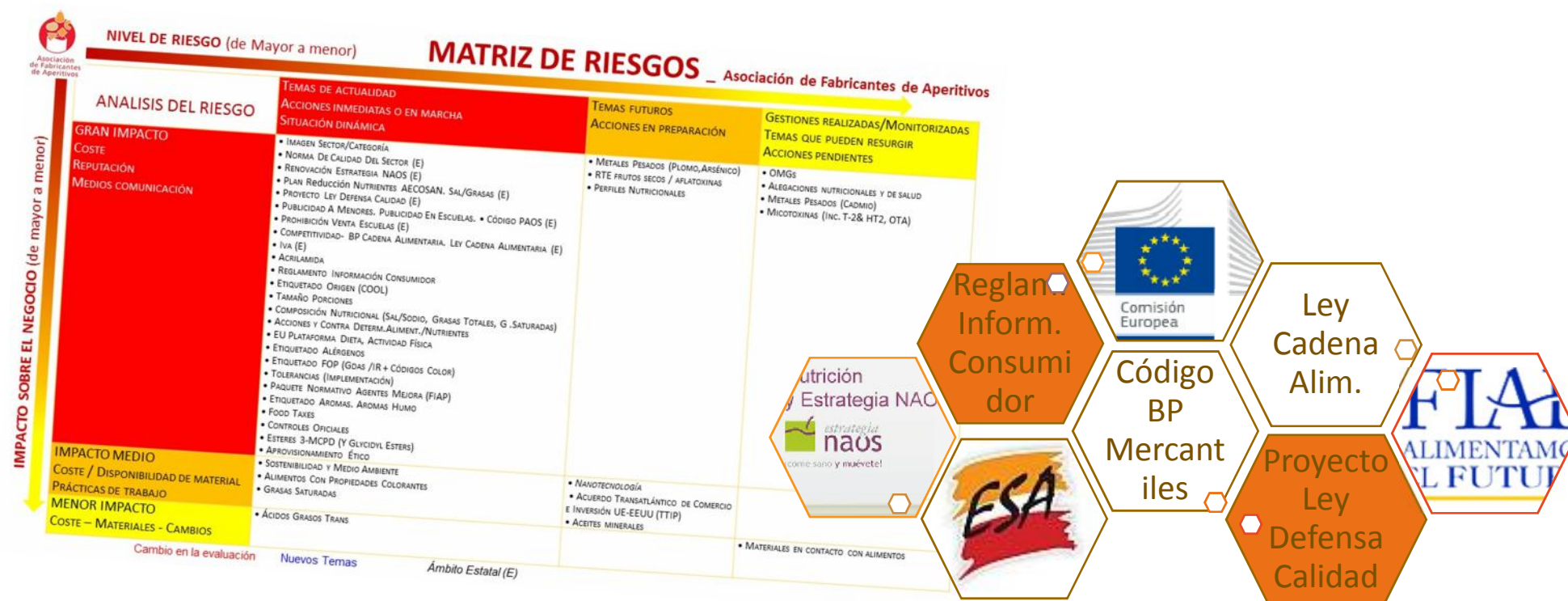
GABINETE DE CRISIS>>>

Actuación reactiva, por alertas en el sector



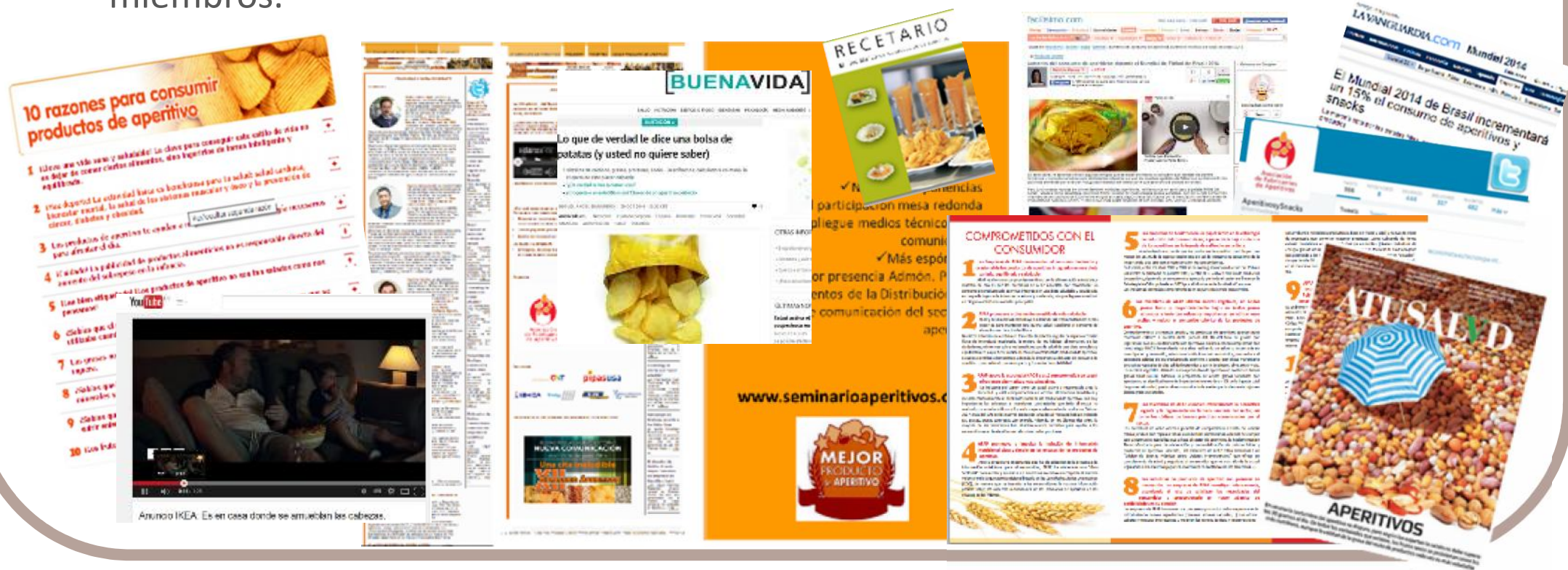
Anticipación

La Asociación trabaja **proactivamente** y focaliza esfuerzos para **conocer, prever y actuar anticipadamente** en todos los aspectos de relevancia para el día a día de las empresas del sector de aperitivos en España.



Defensa y promoción de la Imagen del Sector

La Asociación desarrolla un Plan de comunicación para la promoción de los aperitivos, ante medios, administración y líderes de opinión, con el objeto de potenciar la imagen positiva de nuestros productos y dando a conocer sus innumerables virtudes. AFAP, además, pone todo su empeño en difundir la importancia del Sector, de la Asociación y de sus empresas, promoviendo y divulgando su actividad y contribuyendo a la notoriedad y buena reputación de sus miembros.



VOLVER AL INICIO

Alertas y Crisis Sectoriales

La Asociación actúa como elemento centralizador de información e interlocución en situaciones de alerta y/o crisis para el Sector.

En conflictos **específicos** de las Empresas, la Asociación puede actuar como un elemento facilitador de canales de comunicación con administraciones clave en la resolución de la crisis.

Food Additives & Contaminants
Publication details, including instructions
<http://www.tandfonline.com/doi/10.1080/13440049.2013.805439>
Acrylamide concentrations from 2002 to 2011
Stephen J. Powers*, Donald S. Mott
* Computational and Systems Biology
* Department of Food and Nutrition
* European Snacks Association, Ltd
* Plant Biology and Crop Science
Accepted author version posted 10/10/2013

efsa European Food Safety Authority
Committed to ensuring that Europe's food is safe
ABOUT EFSA | NEWS & EVENTS | TOPICS | PUBLICATIONS | PANELS & UNITS | COOPERATION | APPLICATIONS HELD OVERSEAS

Public consultation on the draft Scientific Opinion on acrylamide in food
Deadline: 15 September 2014
Document (3.8 Mb) | Privacy statement (0.1 Mb)
The EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) has launched an open consultation on its draft scientific opinion on acrylamide in food. This document includes an assessment of the dietary exposure to acrylamide, an evaluation of the toxicological hazards and a characterisation of the risks to human health.
In line with EFSA's policy on openness and transparency, EFSA seeks comments from the scientific community and stakeholders on this draft document.
All stakeholders and interested parties are invited to submit written comments by 15 September 2014. The electronic template provided with the documents should be used exclusively for the submission of comments, with reference made to the line and page numbers. Please note that comments submitted by email or post cannot be taken into account. In addition, comments will not be considered if they:
• are submitted after the deadline set out in the call
• are unrelated to any food other than that is specified for in the instructions and template

LA SAL EN LA ALIMENTACIÓN
El cloruro de sodio es lo que comúnmente conocemos como sal.

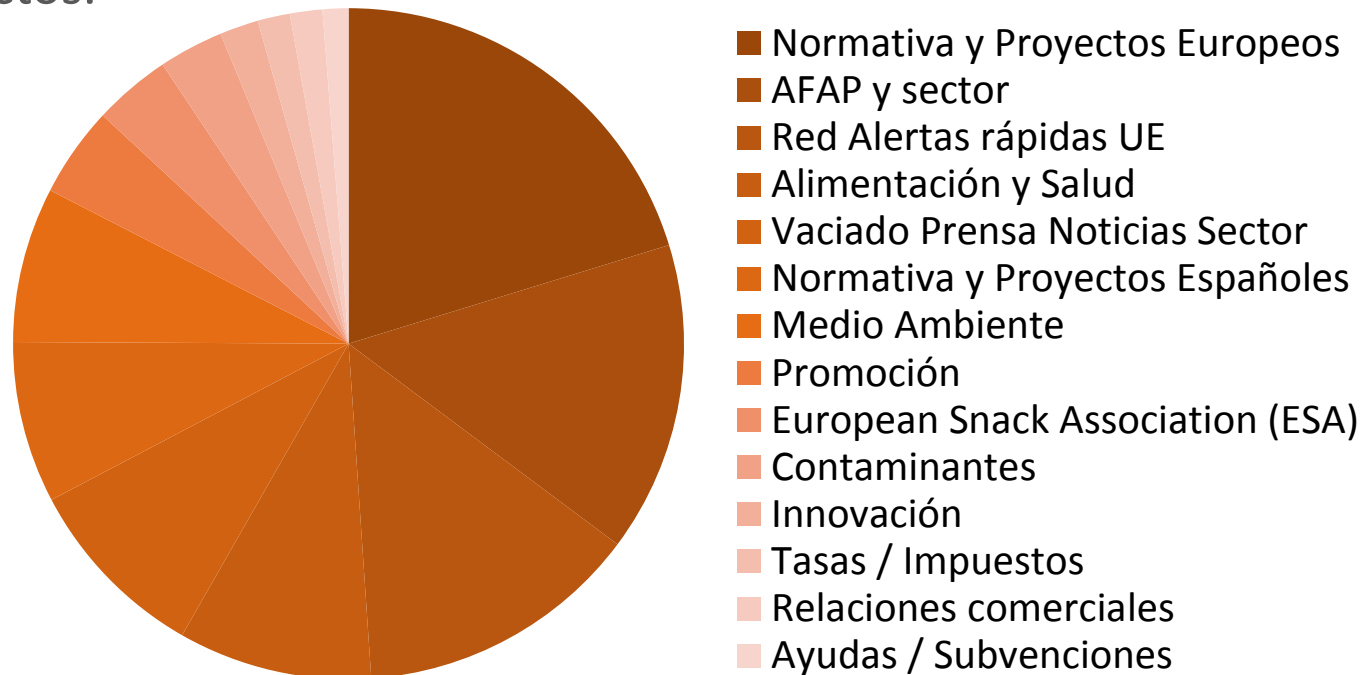
- 1. ¿La sal engorda o retiene líquidos?**
No. La sal no tiene calorías por lo que no engorda. Su función es la de regular el equilibrio hídrico en el cuerpo.
Es importante realizar actividad física diaria para mantener una alimentación equilibrada.
- 2. ¿Cuánta sal hay que consumir?**
5gr/día
La OMS recomienda el consumo medio de 5g de sal al día lo que equivale a una cucharadita de café.
Para una vida saludable, el grado de actividad física e incluso el clima, la EFSA (European Food Safety Authority) recomienda un consumo de 6 gr/día.
- 3. ¿La sal produce hipertensión?**
El exceso de consumo de sal es uno de los factores que contribuyen a la hipertensión, así como la obesidad, el sedentarismo, el estrés, el tabaco o un insuficiente aporte de potasio.
Resulta de vital importancia cuidar el uso del salero en los hogares, educando al consumidor para consumir alimentos con menos sal, reforzando los trabajos que pueden reducir la industria en este campo.
- 4. ¿Es perjudicial para la salud?**
No, los alimentos y bebidas que contienen sal no son perjudiciales para la salud si se consumen en la cantidad recomendada (menos de 5g de sal por día).
Ingredientes: Leche cruda de vaca, Sal, Azúcar, Conservador, Insulina de huevo.
- 5. ¿Hay sal 'oculta' en los alimentos?**
No, los alimentos y bebidas que contienen sal no son perjudiciales para la salud si se consumen en la cantidad recomendada (menos de 5g de sal por día).
Ingredientes: Leche cruda de vaca, Sal, Azúcar, Conservador, Insulina de huevo.
- 6. ¿Qué se puede encontrar en el etiquetado nutricional?**
El etiquetado nutricional proporciona información sobre el contenido energético, la cantidad de grasas, hidratos de carbono, proteínas y sal, así como los ingredientes de referencia.
- 7. ¿Por qué es necesaria para el organismo?**
Controlar la cantidad de agua del cuerpo humano, mantenerlo en equilibrio.
Regular los flujos de los líquidos.
Regular el agua y el cuerpo está hidratado. Manteniendo agua en el interior de las células.
Ayudar a transmitir impulsos nerviosos y a la relajación muscular.

VOLVER AL INICIO

Información

Estar asociado es estar informado. La Asociación es un **observatorio de los temas** que influyen en la actividad de nuestra industria, y distribuye puntualmente información sobre los mismos. Así, todas las empresas asociadas tienen amplio y detallado **conocimiento de los temas de mayor actualidad que les afectan**, conocen la normativa relevante antes de su aprobación y publicación, cómo afecta una vez publicada, actividades relacionadas con el sector y oportunidades de colaboración en todo tipo de proyectos.

327 Circulares
Informativas
en 2014



Punto de Encuentro

La Asociación es el lugar de encuentro natural para todas las industrias del sector. De esta manera se generan debates sobre los retos o problemas de la industria y se crea un ambiente de colaboración en asuntos de carácter no competitivo sumamente positivo entre todas las empresas.

En las reuniones de los **Grupos Directivos, Comisiones y Grupos de Trabajo** surgen **acuerdos y posicionamientos sectoriales** que la Asociación defiende ante los organismos que corresponda.

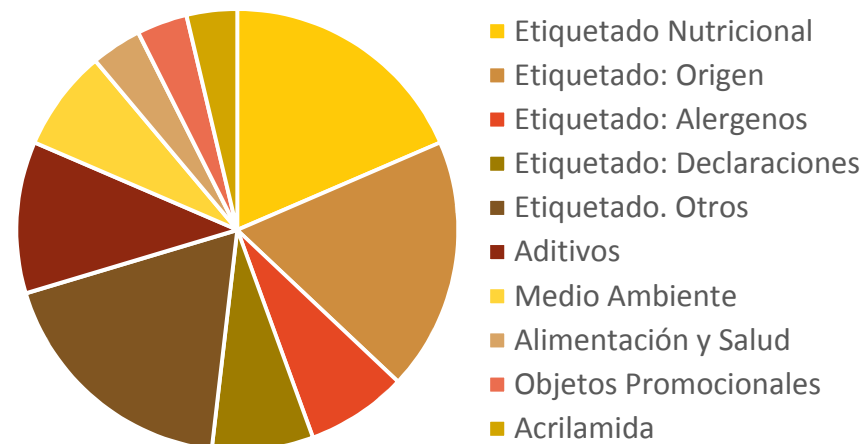


Asesoramiento

La Asociación guía, resuelve dudas y asesora a las empresas miembro en aspectos comunes a todo el sector, en las áreas técnico-legislativa, de calidad, seguridad alimentaria, comercio exterior, medio ambiente, alimentación y salud,...

- ? ¿Dónde debe ir el número de porciones en el etiquetado?
- ? ¿Cómo están resaltando las empresas la frase “puede contener” en los envases?
- ? Dudas sobre la aparición de imágenes en el etiquetado
- ? ¿Cómo declarar en la etiqueta un aceite de girasol alto oleico?
- ? No tengo claro si tenemos que indicar CDO o IR en la información nutricional...
- ? Y más...

Consultas AFAP 2014



Proyectos de interés común

La Asociación promueve la puesta en marcha de proyectos y acciones de interés común para el conjunto (o parte) de sus miembros.

Campaña de comunicación para la **promoción** de los aperitivos – **Seminario de Aperitivos** – Estudio de **Usos y actitudes del consumidor** sobre los productos de aperitivo (Nielsen) – **Convenio Sectorial AFAP-AECOSAN de Reducción de sal en aperitivos** (en curso) – **Norma de Calidad** de los Productos de Aperitivo – **Guías sectoriales** de aplicación de la normativa vigente – **Libro Blanco** de los Productos de Aperitivo – Código de Buenas Prácticas de **Objetos Promocionales** – Modelo Informe de Riesgos Ambientales (**MIRAT**) del sector –...



Notoriedad. Oportunidades de negocio

La Asociación contribuye a la notoriedad de sus empresas, y actúa de elemento facilitador de relaciones comerciales.

Las solicitudes y oportunidades de negocio que llegan a la Asociación a través de diversos organismos (Cámaras de Comercio, Institutos de Comercio Exterior,...) son dirigidas hacia las empresas asociadas, que actúan de manera individualizada y en base a la estrategia particular de cada compañía.



VOLVER AL INICIO