Primaflor se adhiere al Día de la Seguridad Alimentaria

Cada 7 de junio, la Organización de las Naciones Unidas recuerda la necesidad de concienciación en materia de seguridad alimentaria. Resulta imprescindible garantizar que los alimentos adquiridos son óptimos para el consumo humano y que, de esta forma, consigamos reducir las enfermedades por transmisión alimentaria. El 7 de junio es una fecha clave en la agenda de Primaflor, una empresa comprometida con la seguridad alimentaria y la sostenibilidad desde sus inicios

Los alimentos son la clave para una correcta salud y bienestar. La forma en que se cultivan, producen y manipulan dichos alimentos incide en su inocuidad. El cumplimiento de la normativa alimentaria, aplicar buenas prácticas agrícolas, controlar toda la trazabilidad del proceso de producción, distribución y llegada a la mesa de los consumidores, son algunas de las formas en que se trabaja esta concienciación en materia de seguridad alimentaria.

La seguridad y la sostenibilidad forman parte del ADN de Primaflor desde sus inicios, pues ya en los años 90 fueron pioneros en la implantación de técnicas de cultivo sostenible. A efectos de cubrir el amplio espectro de productos y mercados dónde la empresa está presente, se escuchan las demandas de los clientes y, junto con un análisis de tendencias, se diseñan programas de siembra. Los plantones crecen en un vivero para luego ser trasladados al campo. Tras la cosecha, el producto es inmediatamente enviado a la planta de procesado donde, tras un exhaustivo control de calidad, el referido producto se prepara para el consumo. Por último, antes de ser transportado hasta su destino final, el producto es sometido a un último control de calidad. Solo así se consigue dar servicio todas las semanas del año, para cumplir en tiempo con la entrega de producto de 24 a 48 horas desde su cosecha.

La inversión en I+D+I es constante, superando el millón de euros, y se destina a mejora continua. Pioneros en la técnica del riego por goteo, Primaflor ha conseguido una reducción del consumo de agua en un 80%. Además de este sistema, cuenta con otros como son el cultivo hidropónico y el invernadero tecnológico, que han permitido reducir el consumo hídrico hasta en un 60%.

Primaflor dispone de fincas de experimentación propias, donde desarrolla más de 350 variedades, garantizando el control de trazabilidad desde la semilla hasta el consumidor.

Gracias al volcado de datos de volumen de nitrógeno y distribución hídrica sobre planos digitalizados de las fincas, los técnicos de Primaflor pueden identificar el estrés hídrico o detectar fitopatógenos, entre otros, con el fin de realizar variaciones en la fertiirrigación y minimizar o aumentar el riego. Esta técnica permite optimizar y planificar la producción, además de reducir los insumos y aumentar la eficiencia de las parcelas.

Durante la pandemia, Primaflor ha sido una de las empresas adheridas a la campaña

#EstePaísLoAlimentamosUnidos, iniciativa del sector que persigue poner en valor su trabajo y esfuerzo, demostrando la importancia que la producción de alimentos, en este caso, frutas y hortalizas, tiene para la sociedad en momentos complicados como el actual.

Primaflor es entidad colaboradora de la Fundación de la Real Academia de Medicina de Andalucía Oriental (RAMAO) y, más concretamente, del Aula de Dieta Mediterránea y Vida Saludable. Una iniciativa creada con el objetivo de promover la investigación, la acreditación y la divulgación en las ciencias médicas vinculadas a la nutrición y la actividad física, para la promoción y la prevención de la salud en el ámbito territorial de Andalucía Oriental, Ceuta y Melilla.

Acerca de Primaflor

Primaflor es la compañía referente del sector agroalimentario español. Con una facturación de casi doscientos millones de euros, una importante presencia internacional y más de un centenar de productos en el mercado, la compañía se encuentra íntimamente ligada a la innovación y la sostenibilidad.

Además, Primaflor está especializada en productos frescos de la huerta, como hortalizas de hoja, brotes y ensaladas de IV gama, contando con más de 40 años de historia y disponiendo de una superficie de cultivo de más de 6.000 hectáreas y cuatro plantas de manipulación y procesado.

Datos de contacto:

Laura Hermida
917818090

Nota de prensa publicada en: [Almería](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Murcia](#) [Industria Alimentaria](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>