



Organizado por la Universidad de Verano CEU 2005, la Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Se clausura el curso de verano del CEU sobre Alimentación y Periodismo

- En los últimos tres días se ha debatido en el seminario acerca del reto que supone para los informadores el campo de la alimentación

Madrid, 22 de julio de 2005.- Ayer tuvo lugar la clausura del curso "**Alimentación y Periodismo: Hacia una información Especializada**", organizado por la Universidad de Verano CEU 2005, la Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y celebrado en la Real Fábrica de Cristales de La Granja de San Ildelfonso (Segovia).

Durante los días 19, 20 y 21 de julio se ha debatido acerca del reto que para los informadores supone la especialización en temas relacionados con la alimentación, sector que en nuestro país representa un veinte por ciento de la producción industrial y que requiere una cobertura objetiva y rigurosa por parte de los medios de comunicación. El seminario se ha centrado en ofrecer a los alumnos un conocimiento básico sobre el mundo de la alimentación y de su industria, así como de este ámbito de la información especializada para que éstos aprendan a elaborar los mensajes periodísticos y transmitir las noticias de forma rigurosa.

En la inauguración, la subdirectora general de Planificación Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Isabel Bombal**, trató el concepto global de alimentación. La ponente destacó cómo actualmente el concepto de alimentación ha cubierto aspectos mucho más complejos que el del propio abastecimiento, por ejemplo aspectos tecnológicos, culturales, la preocupación por la investigación, etc. Analizó como la preocupación de los europeos por la alimentación y la competitividad creciente en el mercado mundial globalizado exige una diferenciación de los productos "*no por precio sino por calidad, diversidad y seguridad*". "*Hoy la demanda no es producir más, sino mejor*", añadió.

También trató el concepto de dieta, en torno al cual afirmó que "*la alimentación tiene que ser compatible con la gastronomía, con el placer que nos aporta la comida. La dieta mediterránea es, además de un modelo rico, variado, etc, un elemento importante del patrimonio cultural*". Y en cuanto a las bases de una dieta rica y equilibrada aseguró que "*no hay alimentos buenos y malos sino dietas equilibradas o no*".

Por su parte, el Catedrático de Nutrición y Bromatología de la USP-CEU y Vicepresidente de la Sociedad Española de Nutrición, **Gregorio Varela**, señaló como características de una dieta equilibrada la variedad, el balance y la moderación. Sin embargo en la mayoría de los casos no lo cumplimos y nos alejamos cada vez más de esa dieta mediterránea de la que podíamos presumir en España. "*Me da la impresión que lo que no vamos a ver ya en nuestro país es la recuperación de la dieta mediterránea. Cumplir con esa pirámide alimentaria es casi una utopía hoy día*", se lamentaba el catedrático.

Por otra parte, Varela se mostró optimista en cuanto al fin del gran reto que seguimos teniendo en el siglo XXI de vencer el hambre y dijo que "*aunque aún nos queda una dura lucha todos lo veremos conseguido*". En relación con el cambio de hábitos alimenticios, por lo que se refiere a los países desarrollados, y en concreto a Europa, la tendencia es que, en el norte, ha habido una mejora rápida de los hábitos alimenticios, en el este, están viviendo un empeoramiento acelerado y, en el sur, un empeoramiento rápido, ya que cada vez comemos más fuera por trabajo y por ocio.



Universidad de Verano CEU 2005



FUNDACIÓN DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Las tendencias y perspectivas de futuro de la alimentación las analizó el Doctor en Biología y Jefe del Departamento de Tecnologías Agroalimentarias y Medioambientales del CDTI, **Nabil Khayyat**, quien explico que, si bien en los últimos diez años hemos sufrido excesos de la producción, después se vio que las empresas tenían que centrarse en I+D para conseguir una diferenciación y poder ofrecer un valor añadido al consumidor.

Las ponencias de esta primera jornada se completaron con una mesa redonda sobre "El reto de transmitir con eficacia una información no tradicional", en torno a la que se reunieron Gregorio Varela, Nabil Khayyat, el representante del Departamento de Comunicación Científica del Grupo Leche Pascual, **Alfonso Perote**, y la periodista especializada en alimentación, del diario El Mundo **Alejandra Rodríguez**.

La segunda jornada del curso giró en torno a la Industria Alimentaria. El secretario general de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), **Jorge Jordana**, abrió la jornada analizando la industria alimentaria española desde una perspectiva económica; según explicó cuenta con 32.586 empresas, con 430.275 trabajadores y, como sector representa el 14% del empleo industrial y el 16.1% del PIB industrial.

Además, el ponente dio algunas pinceladas sobre seguridad alimentaria y dijo que *"no hay ningún sector más seguro que la industria alimentaria"* y que *"somos el sector más regulado e intervenido administrativamente"*. Por último, definió la industria alimentaria como *"un magnífico sector en ligero declive, con gran poder de adaptación, que trabaja de forma cooperativa para alcanzar las economías de escala existentes"*.

Por su parte, la subdirectora general de Planificación Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Isabel Bombal**, explicó la trazabilidad en la industria alimentaria, es decir la capacidad de seguir el rastro en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de los alimentos. Como objetivos de la misma destacó *"el servir de herramienta para la seguridad alimentaria, garantizar la retirada de los productos cuando sea necesario, velar por la calidad comercial de los alimentos evitando prácticas engañosas y recuperar o aumentar la confianza de los consumidores"*. También diferenciar los productos europeos respecto de otros similares de otros países, recuperar y potenciar el mercado y establecer la responsabilidad respecto de las irregularidades detectadas.

El jefe de Marketing, Salud y Seguridad Alimentaria de Puleva Food, **Rafael Urrialde**, participó también en este curso con una conferencia en la que analizó la seguridad alimentaria en la empresa, labor que según indicó debe ser transmitida correctamente para no caer en grandes errores y tópicos. El ponente expuso, por ejemplo, que en la actualidad en relación con la obesidad y enfermedades similares, se culpabiliza a los alimentos pero, en su opinión, la causa es más el estilo de vida por el que se sigue una dieta equilibrada o no. Señaló también que en la seguridad intervienen varios parámetros, entre ellos la higiene, ya superada en sociedades desarrolladas, junto con otros como la valoración nutricional, la educación dietética, la prevención, control y certificación y salud ambiental. Subrayó que el riesgo cero no existe pero que la industria alimentaria española trabaja con unos altos niveles de seguridad con el objetivo de minimizarlo.

Las ponencias se completaron con una mesa redonda en la que se debatió sobre la vulnerabilidad del sector desde la perspectiva de la comunicación y de cómo perciben la industria y la administración la transmisión de la información que el sector genera; y la opinión de un comunicador especializado al respecto. Lo hicieron Jorge Jordana, Isabel Bombal, Rafael Urrialde, la directora de la Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas, **Carmen Cobián** y el periodista especializado en alimentación y temas relacionados con la Unión Europea de la COPE, **César Lumbreras**.

En la clausura del curso, celebrada ayer, se trataron aspectos relacionados directamente con la comunicación especializada en esta materia. El consejero delegado de Weber Shandwicik, **Miguel López-Quesada**, explicó que en el pasado el flujo de comunicación se enfocaba a los medios de comunicación y los actores en el proceso de comunicación eran las asociaciones, los



Universidad de Verano CEU 2005



FUNDACIÓN DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

investigadores, las empresas, la administración y las ONG's. Sin embargo, según mostró el ponente, hoy los medios de comunicación no son el fin de la información, sino que se busca una influencia por parte de esos actores, se sofistican las fuentes, se dan porciones adaptadas a los tipos de medios que se van a usar y se acorta mucho el tipo de vida de las noticias. *"Antes no eran tantos los medios ni las audiencias, hoy la información dura mucho menos, es un bien consumible, todos los días desaparecen noticias que nos han parecido importantísimas ayer"*, dijo el ponente.

Para López-Quesada las oportunidades ante este cambio son mejorar la calidad de los contenidos propios y buscar un mayor uso de la investigación. Como retos para el futuro señaló que los medios deben mejorar el espíritu crítico y aumentar la independencia.

Por su parte, la periodista especializada en salud de El Mundo, **Alejandra Rodríguez**, mostró cómo realizan el día a día del suplemento semanal en el que trabaja y analizó las peculiaridades de la información relacionada con la alimentación y la nutrición, explicando cuáles son las fuentes de información más utilizadas o el uso del lenguaje. La periodista afirmó que la información sobre esta materia tiene un interés creciente para el público y los medios tienen que dar respuesta a esta demanda. Asimismo, destacó que *"es esencial que el periodista se especialice desde los diferentes ámbitos posibles (universidad, medios, instituciones...) para lograr una información de calidad y que es indispensable que sepa equilibrar el interés y la novedad con el rigor y la exactitud"*.

Las ponencias se completaron con la mesa redonda "Hacia una información especializada en comunicación alimentaria", en la que participaron Miguel López-Quesada, Alejandra Rodríguez y la responsable del Dpto. de Nutrición e Higiene Alimentaria de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), **Beatriz Cerviño**. Ésta advirtió que hay que tener cuidado con la información relacionada con las crisis alimentarias y las falsas alarmas, porque la mala comunicación puede acabar con empresas y provocar que los ciudadanos dejen de consumir determinados alimentos que son muy importantes para sus dietas.

La **Universidad de Verano CEU 2005** agrupa treinta y cinco cursos de verano organizados por las tres universidades de la Fundación Universitaria San Pablo-CEU en España: Abat Oliba CEU en Barcelona, Cardenal Herrera-CEU en Valencia y San Pablo-CEU en Madrid. Algunas de las sedes que acogen los cursos son, además de La Grana de San Idelfonso (Segovia), Barcelona, Valencia, Málaga, Burgo de Osma (Soria), Vigo, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María (Cádiz), Guadix (Granada), Poio (Pontevedra) y Madrid.

La **Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas** es una organización privada sin ánimo de lucro, que nació en el año 2001 con la misión de mejorar la calidad de vida y el bienestar social, a través de la promoción de iniciativas que respondan a los retos e inquietudes que la sociedad actual demanda en relación con la Alimentación.

La Fundación cuenta con un total de quince miembros, entre compañías nacionales y multinacionales y asociaciones empresariales representativas de distintos sectores productivos: ALLIED DOMEQ, ANEABE, ANFABRA, ANFACO-FEICOPESCA, CAMPOFRÍO, CERVECEROS DE ESPAÑA, CONFECARNE, DANONE, DIAGEO, FIAB, GRUPO LECHE PASCUAL, NUTREXPA, PESCANOVA, UNILEVER y UNITED BISCUITS IBERIA.

Más información:

Clara Pi Rodríguez
Dpto. Comunicación
Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas
91 745 37 80
comunicacion@fundacioniab.org