



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

“La dieta mediterránea es, además de un modelo rico y variado, un elemento importante del patrimonio cultural”

- **Isabel Bombal**, subdirectora general de Planificación Alimentaria, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Madrid, 20 de julio de 2005.- Ayer dio comienzo el 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 Idelfonso (Segovia).

En la inauguración, la subdirectora general de Planificación Alimentaria, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Isabel Bombal**, expuso una conferencia sobre el concepto global de alimentación y el modelo europeo. 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. Apostó por fomentar una visión global de la idea de alimentación para que las comunidades puedan elegir de manera más informada. Además explicó la redefinición del modelo alimentario, cuya justificación está, en su opinión, en la globalización, la crisis alimentaria, la mayor demanda de calidad, el mercado único, la ampliación de la UE y la aplicación de las nuevas tecnologías. 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, el ponente explicó el desarrollo histórico que han sufrido nuestros hábitos de alimentación, con un símil: “*si la evolución hubiera durado un día seríamos un cazador recolector 23 horas, un agrícola ganadero 6 minutos, un ciudadano urbano 20 segundos y consumidores 1 segundo*”. El catedrático 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 cuanto a los países desarrollados, y en concreto a Europa, explicó que en el norte han ido a 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 del sector las analizó el catedrático de Biología y Jefe del Departamento de Tecnologías Agroalimentarias y Medioambientales del CDTI, **Nabil Khayyat**, quien explicó 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. *“El consumidor del futuro es mercado de oferta, no de demanda, como sucedía en los años 60, por lo que tenemos que segmentar al público objetivo de nuestros alimentos”*, explicó.

Las ponencias 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**.

Por el curso pasarán personalidades del mundo de la alimentación y periodistas especializados de la talla del secretario general de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), **Jorge Jordana**, el consejero delegado de Weber Shandwick, **Miguel López-Quesada**, el vicepresidente de la Sociedad Española de Nutrición (SEN), **Gregorio Varela**, la subdirectora general de Planificación Alimentaria del Ministerio, **Isabel Bombal**, la periodista de El Mundo, **Alejandra Rodríguez**, y el especialista de la COPE, **César Lumbreras**.

En el curso se estudiarán el nuevo y difícil reto que para los informadores es la alimentación, sector que representa un veinte por ciento de la producción industrial española, y que por ello requiere una cobertura objetiva y rigurosa por parte de los medios de comunicación. Con el seminario se pretende 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. Durante las próximas jornadas se analizará la industria alimentaria y la comunicación de esta materia. Alguno de los asuntos que explicarán los ponentes son la **situación actual** de la alimentación, su **futuro**, el reto de la hacer una buena información alimentaria, el estado de la industria, **la seguridad alimentaria** y la información especializada del sector.

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.

Más información: Clara Pi Rodríguez
Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas
91 745 37 80
comunicacion@fundacioniab.org



ALIMENTACIÓN Y PERIODISMO: HACIA UNA INFORMACIÓN ESPECIALIZADA

MIÉRCOLES 20 DE JULIO “La industria alimentaria”

10:00 h. **Perspectiva general de la Industria Alimentaria española**

JORGE JORDANA. Secretario General de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)

10:50 h. **La Trazabilidad en la Industria Alimentaria**

ISABEL BOMBAL. Subdirectora General de Planificación Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

12:00 h. **La Seguridad Alimentaria en la empresa**

RAFAEL URRIALDE. Jefe Marketing Salud y Seguridad Alimentaria de Puleva Food

12:50 h. **MESA REDONDA: Cómo se percibe desde la industria y la administración la transmisión de la información relacionada con la alimentación**

- JORGE JORDANA. Secretario Gral de la FIAB
- RAFAEL URRIALDE. Jefe Marketing Salud y Seguridad Alimentaria de Puleva Food
- ISABEL BOMBAL. Subdirectora General de Planificación Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- CÉSAR LUMBRERAS. Periodista especializado en Alimentación (COPE)

JUEVES 21 DE JULIO “La comunicación”

10:00 h. **Visión general de la comunicación en la actualidad**

MIGUEL LÓPEZ-QUESADA. Consejero Delegado de Weber Shandwick

11:00 h. **Un caso práctico de periodismo especializado en alimentación**

ALEJANDRA RODRÍGUEZ. Periodista especializada en Alimentación (El Mundo)

12:20 h. **MESA REDONDA: Hacia una información especializada en comunicación alimentaria**

- MIGUEL LÓPEZ-QUESADA. Consejero Delegado. Weber Shandwick
- ALEJANDRA RODRÍGUEZ. Periodista especializada en Alimentación (El Mundo)
- BEATRIZ CERVIÑO. Responsable del Dpto. de Nutrición e Higiene Alimentaria de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU)

Lugar: Real Fábrica de Cristales (Paseo del Pocillo 1. La Granja de San Idelfonso. Segovia)

MÁS INFORMACIÓN DE LOS CURSOS DE VERANO: <http://www.ceu.es/verano>