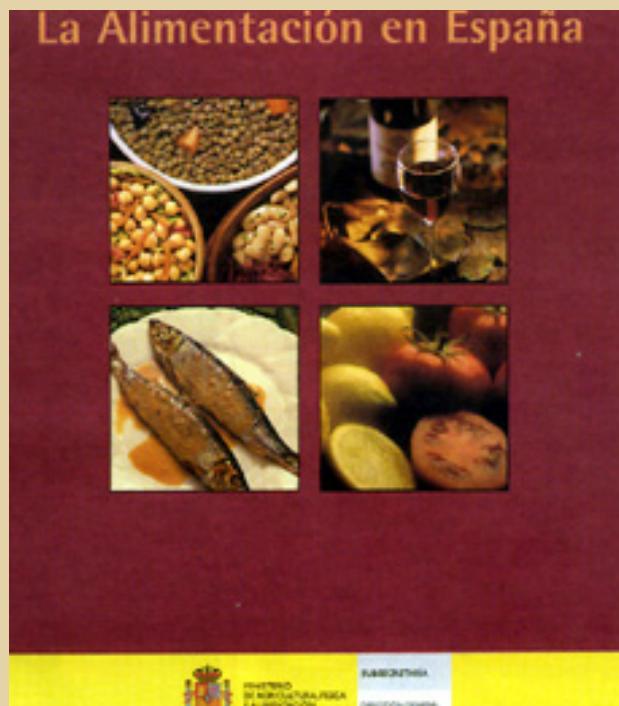


NUEVA EDICIÓN DEL LIBRO "LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA", QUE RECOGE LOS PANELES DE CONSUMO QUE ELABORA EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación acaba de publicar una nueva edición del libro "La Alimentación en España", correspondiente al año 2000, que recoge la información estadística de los paneles de consumo alimentario que realiza el Departamento, en este caso con los datos correspondientes a 1999, junto con la serie histórica de años anteriores.

Este es el volumen número 12 de la publicación "La Alimentación en España", y continúa la serie iniciada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1987, siguiendo el mismo desarrollo utilizado en las últimas ediciones para que el lector pueda seguir con facilidad su contenido, que incluye los siguientes capítulos: estudio de la dieta mediterránea comparada con la dieta española, la alimentación total en 1999, la alimentación en los hogares, la alimentación en hostelería y restauración, la alimentación en las instituciones, el lugar de compra y la cuota de mercado por formas comerciales, y el análisis particular de cada producto y grupo de productos, las series estadísticas anuales desde 1987 hasta 1999. Finalmente, el libro incluye un capítulo sobre la dieta alimentaria y otro con la tabla de composición de alimentos.

Todo ello, acompañado en esta nueva edición por alguna novedad significativa, como ocurre con la información territorial que se estructura, por primera vez, en comunidades autónomas.



Además, el libro va acompañado de un cd-rom que incluye la misma información que la edición en papel, a la que se accede desde un menú en el que se despliegan y seleccionan sucesivos menús hasta llegar a la información deseada.

ESTUDIO SOBRE LA REALIDAD DE LA FRUTA



La Federación Nacional de Detallistas de Frutas y Hortalizas y la Universidad San Pablo-CEU han realizado el informe "Análisis y Perspectivas de la realidad socioeconómica de la fruta en el mercado español", con el que se pretende informar de la situación real del mercado de la fruta en

España. Según los datos del estudio, el consumo de fruta en nuestro país dobla la media mundial y es un 10% más elevado que en el resto de Europa. En España se consumen 86 kilogramos de fruta fresca por persona y año y se gasta casi medio billón de pesetas. Los españoles comen, sobre todo, naranjas, manzanas y melocotones, pero en los últimos años muestran mayor aceptación las cerezas, uvas, kiwis, fresas y ciruelas.

En la foto, el Presidente de la Federación Nacional de Detallistas de Frutas y Hortalizas, José Martín, presenta el estudio al Presidente de MERCASA, Miguel Ramírez, y al Director de Unidades Alimentarias de MERCASA, Tomás Horche.

ENTREGADOS LOS PREMIOS "ALIMENTOS DE ESPAÑA"

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, entregó el pasado 7 de febrero los premios "Alimentos de España", en su decimocuarta edición. Los galardones, en el apartado de restauración, han recaído en los restaurantes "Akelarre" de San Sebastián, "Diego's Restaurant" de Florida (EE.UU), "Casa Solla" de Pontevedra y "La Finca" del Hotel "La Bobadilla" de Granada. En el apartado de medios de comunicación, el premio a la mejor labor informativa continuada ha sido para Cristina Álvarez, con un accésit para Francisco Javier Pérez Andrés; mientras que el premio al mejor trabajo periodístico monográfico o literario ha sido para Jesús Ávila Granados, con un accésit para Ángel Vico.

Con respecto a las empresas agroalimentarias, el premio ha sido otorgado a Pescaviar, S.L.; y el accésit para la cooperativa andaluza COVAP.

MERCAMADRID Y EL MERCADO CENTRAL DE CARNES PRESENTARON SU SELLO DE CALIDAD

Con el fin de avalar la imagen de garantía de salubridad higiénico-sanitaria en la carne que se comercializa en la Unidad Alimentaria, Mercamadrid y el Mercado Central de Carnes han puesto en marcha un nuevo Sello de Calidad, para identificar a los establecimientos cárnicos que acuden a abastecerse a Mercamadrid procedentes de la Comunidad de Madrid y Comunidades limítrofes.

El acto de presentación de este Sello de Calidad, celebrado el pasado 13 de diciembre, estuvo presidido por el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, y contó con la presencia del Alcalde de Madrid, José María Álvarez del Manzano, el Director General de Mercamadrid, José Ramón Gómez de Barreda y el Presidente de la Agrupación de Industrias Cárnica Madrileñas, Carlos Calbacho.



NUEVA INTERPROFESIONAL DE LA CARNE DE VACUNO AUTÓCTONO DE CALIDAD

Con el objetivo de potenciar y defender la producción de Carne de Vacuno Autóctono de Calidad y poder informar al consumidor de dicha producción, la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS) presentó el pasado 13 de diciembre en Madrid la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC).

Esta Organización nace con el fin de representar a asociaciones de productores y/o comercializadores de carne de vacuno procedentes de razas autóctonas reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con programas de selección, producción y comercialización, es decir, desde que nace el animal hasta su sacrificio y posterior venta.

PRESENTADO EN MERCAMADRID EL "CLUB 5 AL DÍA"



El Director General de Mercamadrid, José Ramón López de Barreda Otero y Miguel del Pino Palomares, Presidente de la Asociación para la Promoción de Frutas y Hortalizas "Club 5 al Día" presentaron el pasado 12 de diciembre esta Asociación en Mercamadrid. "Club 5 al Día", compuesta actualmente por 70 socios entre empresas y organizaciones profesionales, apoya acciones genéricas de promoción del consumo de frutas y hortalizas. Entre sus objetivos destaca la reafirmación de la cultura gastronómica española de carácter mediterránea y la promoción de las ventas de frutas y hortalizas, sin olvidar sus aspectos nutricionales y saludables sobre la salud de la población.

LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL ALIMENTOS DE ANDALUCÍA PRESENTA LA MARCA LANDALUZ, ALIMENTOS DE CALIDAD

El pasado 30 de noviembre la Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía presentó su nueva marca y denominación social "Landaluz, Alimentos de Calidad" en el hotel Palace de Madrid. Landaluz, compuesta en la actualidad por 86 empresas andaluzas, tiene como objetivo primordial impulsar y promocionar los productos alimentarios andaluces y, entre las actividades que desarrollará la Asociación, se encuentran seminarios, misiones comerciales y ayudas en la actividad exportadora. El acto, al que asistieron más de quinientas personas representantes de instituciones, medios de comunicación y empresas del sector de la alimentación, contó con la intervención de Carlos Núñez Pol, Presidente de Landaluz, Javier Ciezar Muñoz, vicepresidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía, y Teresa Saez Carrascosa, Directora General de Industria y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. La clausura del acto corrió a cargo del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete.



LA RED DE BIBLIOTECAS GAIA, ACCESIBLE DESDE INTERNET

La red de bibliotecas GAIA, que agrupa el patrimonio bibliográfico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación situado en las bibliotecas del FEGA, la Dirección General de Desarrollo Rural, la Secretaría General de Pesca Marítima y en la Biblioteca Central del Departamento, ya se puede consultar a través de la página web del Ministerio, www.mapya.es. Esta red de bibliotecas posee uno de los mayores fondos documentales agrícolas de España, siendo valiosos sus fondos sobre socioeconomía agraria, propiedad agrícola y reforma agraria.

LAS EXPORTACIONES DE VINO CON D.O. LA MANCHA CRECIERON UN 12% EN 2000



Las exportaciones de vino embotellado con Denominación de Origen "La Mancha" crecieron un 11,9% durante el año 2000, alcanzando la cifra de 9.765.396 botellas, frente a las 8.725.428 botellas vendidas en el año 1999. Por países, los primeros puestos los siguen ocupando el Reino Unido y Alemania, con un incremento del 13,4% y del 29,4%,

respectivamente. Holanda y Suecia, aunque han sufrido ligeros descensos, son los siguientes países en la lista de importadores, mientras que Dinamarca ocupa el quinto puesto, con un incremento del 18% con respecto al ejercicio anterior. Junto a ello, la Denominación de Origen "La Mancha" tiene mercados en los otros cuatro continentes y sigue una línea creciente en todo el mundo.

EL PRIMER AÑO DE LA VII CAMPAÑA DE PROMOCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA CONCLUYE CON RESULTADOS POSITIVOS

El primer año de la VII Campaña de Promoción del Aceite de Oliva, que se desarrolló a lo largo de 2000, ha finalizado con resultados muy positivos. La campaña, financiada por la Unión Europea, ha contado con numerosas actividades de promoción que buscaban fomentar el consumo de aceite de oliva. Estas acciones han consistido en una ruta realizada por un trailer promocional, que ha recorrido un total de 26 ciudades españolas, una campaña publicitaria de spots en televisión, e inserciones en prensa, así como varias comidas de prensa y una visita a una almazara cordobesa para sensibilizar a los medios de comunicación en la importancia de fomentar la dieta mediterránea.

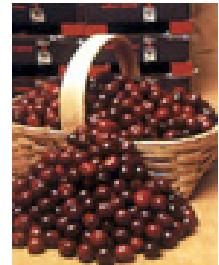


COCA-COLA Y NESTLE COOPERAN A TRAVÉS DE BEVERAGE PARTNERS WORLDWIDE

Coca-Cola y Nestle anunciaron el pasado 30 de enero que seguirán desarrollando su colaboración bajo la nueva entidad independiente Beverage Partners Worldwide (BPW), que sustituye a Coca-Cola and Nestle Refreshment (CCNR), creada en 1991. Beverage Partners Worldwide funcionará como una unidad empresarial dedicada a aprovechar el potencial creciente de los segmentos de bebidas emergentes, en particular café, té y bebidas ready-to-drink que gozan de una posición saludable. Además, la compañía se centrará en ampliar su ámbito geográfico para entrar en nuevos mercados. Beverage Partners Worldwide está pendiente de aprobación por las autoridades reguladoras y ya se han iniciado conversaciones con la Comisión Europea.

LA D.O. CEREZA DEL JERTE INVESTIGA LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cereza del Jerte realizó durante el pasado ejercicio un estudio para conocer la apreciación que los consumidores tienen en torno a las cerezas. Entre los resultados del estudio, desarrollado por medio de cuestionarios situados en numerosas fruterías de toda España, destacan las preferencias que los consumidores tienen sobre aspectos relacionados con el sabor, la naturalidad y frescura del producto, su cuidado, selección y presentación, por delante de factores más tradicionales como el tamaño y el precio.



III EDICIÓN FANTA NÓMADAS



La III Edición de la promoción Fanta Nómadas ofrece a los estudiantes españoles mayores de 12 años la oportunidad de conseguir su viaje de fin de curso gratis a la República Dominicana, Nueva York o Túnez. Los estudiantes tienen que formar grupos con sus compañeros, de 30 miembros como máximo, y recopilar los puntos que aparecen en los diferentes envases de Fanta naranja y limón. Los cinco equipos con un mayor número de puntos, serán los ganadores de los viajes Fanta Plus.

II ENCUENTRO DEL CLUB LOGÍSTICO ANADIF

"Modelos Logísticos del Futuro" fue el tema del II Encuentro del Club Logístico Anadif que, patrocinado por LRP Ibérica, se celebró en Madrid el 28 de febrero. Esta convocatoria, dirigida a los profesionales del sector, permitió analizar las tendencias que seguirán las empresas en la implantación de sus estrategias logísticas, contrastando las ventajas e inconvenientes que presentan los "Modelos de Centralización Europea" frente a los "Modelos Nacionales", y destacando los factores clave a considerar en cada una de las alternativas.

TURISMO Y ACEITE DE OLIVA EN PRIEGO DE CÓRDOBA

Con motivo de la presentación del primer aceite de oliva Virgen Extra del año, la Denominación de Origen "Priego de Córdoba", en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de esta ciudad, organizó el pasado mes de diciembre un programa de actividades dirigido a periodistas de la prensa especializada en el que se combinaba dos de los pilares económicos de la zona: el turismo y el aceite de oliva.

José Antonio Nieto, de la D.O. "Priego de Córdoba", y Lucía González, técnico de Turismo del Ayuntamiento de la ciudad, guiaron durante dos días al grupo de profesionales, dedicándose la primera jornada a conocer la zona monumental e histórica de la ciudad, y la segunda al mundo del aceite de oliva. El grupo acudió al campo para contemplar el proceso de recolección de la aceituna, visitó varias cooperativas de aceite de oliva y asistió a una cata de aceite en la que se presentó el primer aceite de oliva Virgen Extra del año 2001.



SALICAL Y TECNOSALICAL 2001 AUMENTAN UN 30% LA CONTRATACIÓN DE ESPACIOS



El VI Salón Internacional Salical 2001 y el III Salón Internacional Tecnosalical 2001, que tendrán lugar del 21 al 25 de marzo de este año, han alcanzado un crecimiento del 30% respecto a la pasada edición, tanto en metros cuadrados contratados como en número de expositores. Sólo en el capítulo de superficie contratada, se ha llegado a los 15.000 metros cuadrados, y el comité organizador no descarta que pueda seguir incrementándose si continúan llegando solicitudes de expositores nuevos.

Una de las novedades más importantes que se ha puesto en marcha dentro de la próxima edición de Tecnosalical es el proyecto denominado Plan de Procesos, relativo a la presentación del proceso completo de elaboración de productos con indicación de calidad, como el vino tinto, el queso, el jamón y el aceite.

MÁS DE 2.000 EMPRESAS Y MARCAS ESTARÁN REPRESENTADAS EN HISPACK 2001

El Salón Internacional del Embalaje, Hispack 2001, organizado por Fira de Barcelona y que tendrá lugar del 5 al 9 de marzo de este año, ha alcanzado un crecimiento de contratación de un 11% con respecto a la última edición, celebrada en 1999. En total, el número de empresas y marcas que estarán representadas se sitúa en torno a las 2.000. En esta convocatoria, la superficie ocupada es de 48.000 metros cuadrados netos y cerca de 90.000 brutos, lo que supone un aumento aproximado del 16% respecto al certamen celebrado hace dos años.



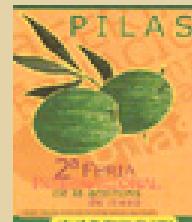
ALIMENTARIA Y B.T.A. COINCIDIRÁN EN BARCELONA EN MARZO DE 2002

Alimentaria, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, que tendrá lugar en el recinto ferial de Monjuic 1 en Barcelona del 4 al 8 de marzo de 2002, coincidirá parcialmente en las fechas de celebración con el Salón para la Promoción de la Industria y la Tecnología Alimentaria, B.T.A., convocado del 7 al 11 de marzo en el nuevo recinto ferial Monjuic 2. De esta manera, en 2002 Barcelona se convertirá en el centro mundial de presentación de la tecnología y el producto alimentario, con una ocupación física por encima de los 125.000 metros cuadrados netos de exposición y la participación de más de 4.000 empresas de 100 países.



II FERIA INTERNACIONAL DE LA ACEITUNA DE MESA

El Ayuntamiento de Pilas (Sevilla) ha convocado la II Feria Internacional de la Aceituna de Mesa, que se celebrará en esta localidad andaluza del 15 al 18 de marzo de 2001. En esta Feria, patrocinada por Caja Rural del Sur, se darán cita numerosos ponentes que desarrollarán, a lo largo de mesas redondas y comunicaciones, los temas de actualidad en el sector.



II SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO EN MADRID

Entre los días 8 y 10 de febrero se celebró en Madrid la II Edición del Salón Internacional del Vino., que contó con la presencia de las principales zonas productoras españolas e internacionales de vino. El Salón acogió numerosas ponencias, mesas redondas y más de 250 catas comentadas, así como un Taller Sensorial para conocer mejor el mundo del vino.

LIBRO OFICIAL DE LA FRANQUICIA EN ESPAÑA 2001



La Asociación Española de Franquiciadores (AEF) acaba de publicar el Libro Oficial de la Franquicia en España 2001, una obra que desde su primera edición en 1997, aporta una visión clara y útil sobre la franquicia en el mercado español, su proyección internacional y los cambios legales, comerciales y de gestión que se han ido produciendo en el desarrollo y regulación jurídica de esta forma comercial.

La Guía recopila las fichas de cerca de 200 firmas franquiciadoras, además de facilitar datos sobre aquellas enseñas que tienen una experiencia mínima de dos años y un número de establecimientos significativos. Asimismo, se recogen los principales datos del sector de la franquicia, que genera unos 122.000 empleos en España, a través de 565 enseñas franquiciadoras y unos 26.000 establecimientos. Unos datos que suponen el 6% del volumen de facturación del comercio minorista, el 7% de los trabajadores y el 4% de los establecimientos. Para valorar la evolución durante los últimos años, el Libro Oficial de la Franquicia señala que la facturación del sector ha pasado de 560.000 millones de pesetas en 1997 a 917.000 millones en el año 2000.

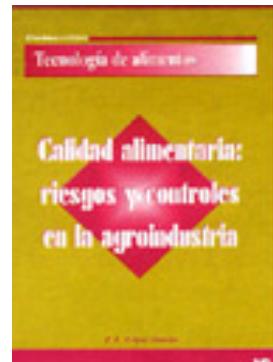
LIBRO BLANCO DEL SECTOR DE AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS EN ESPAÑA

La Asociación Nacional de Aguas de Bebida Envasadas (ANEABE) acaba de publicar la segunda edición del Libro Blanco del Sector de Aguas de Bebidas Envasadas en España, un manual que pretende proporcionar una visión general del sector de las aguas envasadas, que en tan sólo una década ha conseguido duplicar su producción, pasando de los 1.800 millones de litros en 1990 a más de 3.600 millones de litros producidos en 2000. La obra ofrece una información básica y actualizada sobre todo lo referente al sector, desde los diferentes tipos de agua envasada y sus características, así como la legislación española y europea básica aplicable, hasta las estadísticas de consumo y producción.



CALIDAD ALIMENTARIA: RIESGOS Y CONTROLES EN LA AGROINDUSTRIA

Ediciones Mundi-Prensa ha publicado un libro escrito por el profesor José Luis López García, de la Universidad Politécnica de Madrid, en el que se recogen los diferentes riesgos y controles existentes en la agroindustria. El libro se basa en el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC), un sistema de calidad preventivo y dinámico cuya implantación trae consigo un aumento de la calidad y seguridad de los alimentos, repercutiendo en la salud colectiva y en el bien común, pues sobre él se asientan programas de higiene que contemplan toda la cadena alimentaria. En una segunda parte, el manual recoge como debe realizarse el ARPC sobre diferentes alimentos, desde la leche y el queso fresco, al vino y las aceitunas rellenas, pasando también por los platos preparados, como las croquetas y pizzas.



GUÍA DE LEGISLACIÓN COMPARADA SOBRE COMERCIO INTERIOR

Las Cámaras de Comercio, Industria y Navegación de España han publicado el libro "Comercio Interior. Guía de Legislación Comparada"; que recoge todas las normas, tanto nacionales como autonómicas, que afectan directamente a la actividad comercial en España. La Guía respeta el contenido empírico de las normas y disposiciones evitando el componente valorativo que corresponde a otros estudios y planteamientos.



PROGRAMA DE AYUDA DE CAPRABO A LAS FAMILIAS NUMEROSAS

Caprabo continúa durante el año 2001 su programa "Bienvenido Bebé", con el que esta empresa del sector de la distribución pretende ayudar económicamente a las familias numerosas de nuestro país. Esta iniciativa comprende una cesta valorada en 100.000 pesetas, que incluye una selección de productos destinados al cuidado de los recién nacidos y diversos vales para canjear durante los primeros 24 meses de vida del bebé. Esta acción de Caprabo se inició en Baleares en 1997, y en 1999 se extendió a numerosas provincias españolas, como Ávila, Burgos, Salamanca, Badajoz y Madrid, entre otras.



BIMBO LANZA CHOCOBONY THE SIMPSONS

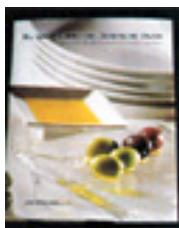
Bimbo ha lanzado, dentro de su gama de productos La Pandilla, el ChocoBony The Simpsons. Este nuevo producto, enriquecido con vitaminas y minerales, es un pastel de bizcocho relleno de cacao y trufa, y cubierto de chocolate. Se vende en formato de una y dos unidades.

ALFONSO CALDERÓN, NUEVO DIRECTOR GENERAL DE ALDEASA

Alfonso Calderón ha sido nombrado Director General de Aldeasa, empresa concesionaria de tiendas en los aeropuertos españoles.



GRAN LIBRO DEL ACEITE DE OLIVA



El Gran Libro del Aceite de Oliva, escrito por José Carlos Capel y editado con la colaboración de Cajamar, Caja Rural de Almería y Málaga, sitúa al aceite de oliva en su entorno más moderno, después de realizar un recorrido por su historia, sistemas de elaboración, la dietética y salud, así como su cata. Además, recoge recetas de 58 cocineros españoles, entre los que figuran Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y Santi Santamaría.

ENRIQUE BAYONA, REELEGIDO PRESIDENTE DEL C.R.D.O. JAMÓN DE TERUEL

Enrique Bayona ha sido reelegido para ocupar la presidencia del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel durante los próximos cuatro años, cargo al que accedió por primera vez en 1996.



XXV ANIVERSARIO DE BODEGAS BARBADILLO

Bodegas Barbadillo, dedicadas a la elaboración de Manzanillas y vinos de Jerez, y situada en Sanlúcar de Barrameda, ha celebrado su XXV aniversario. Sus marcas más importantes son el vino blanco "Castillo de San Diego", los Manzanillas "Solear" y "Muyfina", así como toda la gama de vinos de Jerez "Reliquias" y un brandy Gran Reserva.

GUÍA FLORA SOBRE CUIDADOS DEL CORAZÓN

El Programa Flora de Alimentación y Colesterol ha editado la Guía "Corazón y Vida Sana", que ofrece una amplia información sobre el funcionamiento del corazón y las enfermedades cardiovasculares, a la vez que explica los factores que inciden negativamente en el funcionamiento del corazón y la circulación sanguínea.

LAS INSTALACIONES DE IBERCARRETILLAS ACOGEN EL ESPECTÁCULO "OBS" DE LA FURA DELS BAUS

La Fura dels Baus presentó el pasado mes de noviembre su nuevo espectáculo "OBS" en las instalaciones que Ibercarretillas tiene en el Prat de Llobregat. Esta iniciativa artístico-cultural se caracterizó por el uso de máquinas escénicas en un único espacio para actores y espectadores, y el eje central en torno al que se desarrolló toda la acción fue el de la obsesión.



NUEVOS CALDOS PARA PAELLA DE LA FALLERA



Productos La Fallera ha puesto a la venta dos nuevas variedades de caldo para paella, uno con sabor a pescado y el otro a marisco. Este lanzamiento responde al éxito que han tenido los dos caldos caseros existentes ya en el mercado, con sabor a carne y verduras, todos ellos elaborados con ingredientes naturales y siguiendo un proceso tradicional de fabricación.