

## Presentación del número 100 de *Distribución y Consumo* en el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino

La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa; el presidente de la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI), Enrique Martínez Robles; el ex presidente de Mercasa y actualmente presidente de Saeca, Julián Arévalo, y el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche, intervinieron en el acto de presentación del número 100 de *Distribución y Consumo*, que se celebró el pasado 1 de julio en la sede del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

Un acto que contó también con la presencia de los ex presidentes de Mercasa Miguel Ramírez y Roberto Dorado, y con cerca de 200 personas, incluida una amplia representación institucional y sectorial, de colaboradores de *Distribución y Consumo*, y de compañeros de otras revistas y medios de comunicación.

Elena Espinosa resaltó que *Distribución y Consumo* “ha conseguido dar a conocer los procesos que añaden el valor a los alimentos, esos que crean la cadena de valor, porque la revista, a tra-

vés de sus reflexiones desde el punto de vista económico y teórico del consumo, ha venido reflejando los cambios de consumo de la sociedad”.

Por su parte, el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche, resaltó la vocación de servicio público que tiene *Distribución y Consumo*, porque intenta dar transparencia al mercado; mientras que el presidente de SEPI, Enrique Martínez Robles, animó a Mercasa a continuar la labor desarrollada por la revista en los 17 años que lleva editándose.

Uno de los momentos más emotivos de este acto fue la intervención de Julián Arévalo, que impulsó siendo presidente de Mercasa, en 1991, la puesta en marcha de *Distribución y Consumo*, con el objetivo de animar a los profesionales, académicos y expertos relacionados para reflexionar y escribir sobre distribución comercial y consumo. Un objetivo que parece cumplido con los más de 850 autores que han colaborado ya en la revista.



Elena Espinosa.



Ignacio Cruz Roche.



Enrique Martínez Robles.



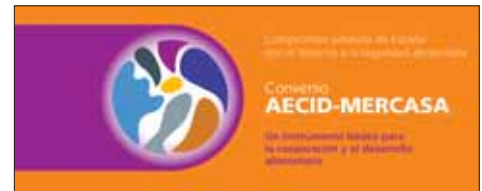
Julián Arévalo.



**Distribución y Consumo edita los libros “De venta aquí” y “Mercados/Literaturas” coincidiendo con el número 100 de la revista**



Coincidiendo con el número 100 de la revista, *Distribución y Consumo* ha editado dos libros, titulados “De venta aquí” y “Mercados/Literaturas”. El primero, que lleva el subtítulo “La imagen de los comercios en el cartel publicitario”, recoge 220 carteles sobre comercios procedentes de la colección del profesor de la UNED Carlos Velasco, colaborador habitual de la revista. Los carteles recogen una muestra muy representativa de las tiendas de todo tipo, desde mediados del siglo XIX hasta los años 60 del siglo XX, la época en que los carteles eran el soporte publicitario más utilizado para la promoción de productos y servicios. Por su parte, el libro “Mercados/Literaturas” recoge una selección de treinta cuentos entre los cien publicados desde que comenzó a editarse *Distribución y Consumo*. Una original aventura literaria que la revista ha mantenido a lo largo de su historia como un homenaje a vendedores y compradores, a los protagonistas de los mercados. Estos libros se pueden solicitar a Mercasa o adquirirse a través de la distribuidora editorial Mundi-Prensa ([www.mundiprensa.es](http://www.mundiprensa.es)).



## AECID y Mercasa apoyarán conjuntamente la modernización de mercados alimentarios de países en desarrollo

La Secretaría de Estado de Cooperación Internacional y la Empresa Nacional Mercasa han firmado un convenio de colaboración cuyo objetivo es establecer los modos y ámbitos de cooperación mutua entre la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) y Mercasa en la extensión de proyectos internacionales de desarrollo en países de actuación de AECID, dentro de las áreas técnicas que constituyen la especialización de Mercasa.

El convenio firmado reconoce la consideración de Mercasa como colaborador técnico de AECID en programas de cooperación internacional para el desarrollo en el ámbito de la distribución alimentaria, en el área de mercados municipales, en la promoción del tejido económico y empresarial del sector del pequeño comercio, comercio tradicional, tiendas de barrio y mercados, y en la ordenación de los sistemas de distribución y comercialización de alimentos en un país concreto, por ejemplo a través de la modernización de las infraestructuras de distribución y logísticas. Todo ello supondrá un refuerzo importante de los proyectos impulsados por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo para mejorar los mercados alimentarios en los países en desarrollo, junto a una mayor proyección para la actividad que ya viene realizando Mercasa en este mismo ámbito.



## El MARM organiza con Mercasa una visita institucional de las asociaciones de consumidores a Mercamadrid y Mercabarna

El Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino organizó en septiembre pasado, junto con Mercasa, una visita institucional de las asociaciones de consumidores a Mercamadrid y Mercabarna. A las visitas acudieron las asociaciones UNAE, FUCI, ASGECO, UCE, CECU y OCU.

Con estas visitas, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y Mercasa pretenden mejorar el conocimiento de la cadena alimentaria para conseguir una mejor comprensión del sector agroalimentario, favorecer el conocimiento que tienen los consumidores de este sector y de las diferentes acciones realizadas por todos los agentes de la cadena agroalimentaria. La iniciativa se convierte así en un punto de encuentro para dar transparencia al mercado y a la cadena de valor, favorecer la interlocución entre sus componentes, con el fin de incrementar el grado de conocimiento sobre los procesos desde que un producto es puesto a la venta por el sector productor o extractor hasta que llega a las manos de los consumidores, y conocer de primera mano lo que ocurre en el eslabón mayorista.



## Inauguradas las nuevas instalaciones de Mercabarna-flor

Mercabarna-flor, el nuevo mercado central de la flor de Mercabarna, se inauguró el pasado 5 de octubre, en un acto presidido por José Montilla, presidente de la Generalitat de Catalunya, donde también estuvieron presentes el alcalde de Barcelona, Jordi Hereu; el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche; el presidente de Mercabarna, Jordi William Carnes, y la directora general de Mercabarna, Montserrat Gil de Bernabé, además de unos 2.000 profesionales del sector de la flor de toda Cataluña.

Mercabarna-flor ha supuesto una inversión de 24 millones de euros y está situado en unos terrenos que pertenecen al término municipal de Sant Boi (97%) y también al Prat de Llobregat, en una parcela de 44.000 m<sup>2</sup> al lado mismo de la autovía de Castelldefels y de la ciudad aeroportuaria. Un lugar estratégico y bien comunicado que facilitará la comercialización de producto y la llegada de nuevos compradores. Con esta ubicación privilegiada y un diseño moderno y funcional que se adapta a las necesidades de los profesionales del sector y de los productos que se comercializan, Mercabarna-flor triplica la superficie (15.000 m<sup>2</sup> edificadas) y la oferta del mercado, que hasta ahora se encontraba en la Zona Franca. Además, el nuevo mercado aumenta en 30 horas sus horarios comerciales y ofrece a los clientes nuevos servicios como escuelas de arte floral, salas de formación permanente, salas de manipulación para elaborar trabajos florales y restaurante-cafetería, entre otros.

## Contratado el 80% de la superficie de la feria BTA 2009

La feria Barcelona Tecnologías de la Alimentación (BTA), que tendrá lugar del 11 al 15 de mayo de 2009 en Barcelona, ya tiene contratado el 80% de la superficie. BTA se celebrará simultáneamente con el Salón Internacional del Embalaje (Hispack), ocupando un total de 90.000 metros cuadrados de superficie, con cerca de 3.500 expositores y 60.000 visitantes profesionales.

## Nuevas jornadas sobre trazabilidad de alimentos frescos en Mercabilbao, Mercagranada, Mercalicante, Mercalaspalmas y Mercatenerife

**M**ercasa, con la colaboración de los Ministerios de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, y de Industria, Turismo y Comercio, ha venido realizando a lo largo de 2008 nuevas actuaciones dentro del programa de formación y divulgación en torno a la trazabilidad en el comercio mayorista y detallista de alimentos frescos: frutas y hortalizas, pescados y carnes.

Entre estas actuaciones se incluyen las cinco jornadas realizadas en Mercabilbao, Mercagranada, Mercalicante, Mercalaspalmas y Mercatenerife, entre los meses de junio y octubre, con la participación de más de 500 personas, en su mayoría responsables de las empresas mayoristas ubicadas en las Mercas, pero también veterinarios municipales y alumnos de cursos de seguridad e higiene alimentaria.

En estas jornadas, que son continuación de las celebradas previamente en otras Mercas, se ha informado sobre la evolución y tendencias del consumo, el gasto y hábitos de compra de productos frescos (pescados y frutas y hortalizas), detallando el peso de cada

componente de la cadena de comercialización de estos productos y sus tendencias de futuro.

Asimismo, con el objetivo de apoyar a los mayoristas en la implantación de la trazabilidad, como elemento básico de la seguridad alimentaria en la cadena alimentaria española, Mercasa, igualmente con la colaboración de los Ministerios de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, y de Industria, Turismo y Comercio, ha editado una *Guía Práctica de Trazabilidad* para productos frescos, aplicable específicamente al sector mayorista y al detallista, que se ha entregado a los asistentes a las jornadas. Esta guía, eminentemente práctica, define los flujos logísticos y de información de trazabilidad para los sectores de frutas y hortalizas, pescados y carnes, estableciendo las obligaciones de los mayoristas y los detallistas, y recoge el marco legal de referencia sobre higiene, seguridad alimentaria, trazabilidad y etiquetado, en los distintos sectores. La guía puede descargarse en la web de Mercasa, [www.mercasa.es](http://www.mercasa.es).



Jornada sobre trazabilidad en Mercasturias.



Jornada sobre trazabilidad en Mercavalencia.

## Mercajerez pone en marcha el proyecto NECK para reforzar la comunicación entre mayoristas y compradores

**M**ercajerez ha puesto en marcha un proyecto para reforzar la comunicación y las relaciones entre las empresas mayoristas ubicadas en la Merca y sus clientes, empresas de distribución minorista y de hostelería y restauración.

El objeto de este proyecto, denominado NECK, es la puesta en marcha de una serie de servicios innovadores, creados sobre herramientas TICs, que suponen una transformación de la forma en la que trabajaban hasta ahora los distintos agentes (mayoristas, minoristas, plataformas logísticas) en Mercajerez, para mejorar la eficiencia de cada uno de ellos y la integración de los mismos.

En el marco de este proyecto, Mercajerez ha realizado una amplia investigación sobre los clientes reales y potenciales de las empresas ubicadas en la Merca, con una encuesta que ha permitido clasificar a los clientes por tipologías

De ese estudio se deduce que los clientes actuales de Mercajerez provienen en su mayor parte de Jerez (76,7%), y del resto de la provincia y sur de Sevilla, en un 23,7%. La tipología actual de clientes muestra que el 87% son detallistas, predominando las tiendas de comestibles con un 41,4% y las fruterías de fuera de mercados de abastos con el 35,6%. En horarios más de la mitad (53%) se decanta por el horario actual, no obstante casi el 40% abriría algún día por la tarde.

En cuanto a los clientes potenciales, la principal conclusión es la exigencia de horarios más flexibles, junto a la compra telefónica y el transporte a tienda, con un 52%, seguido muy lejos por la mejora de precios, con un 13 %.





## HOS merca



### Mercavalencia organiza una nueva edición de HOSMERCA

Mercavalencia ha convocado para el 10 de noviembre una nueva edición de HOSMERCA, que incluye una exposición comercial con toda la oferta de Mercavalencia (pescados y mariscos, frutas y verduras, carnes, flores y plantas, productos elaborados y otros proveedores de servicios), para dar a conocer a los responsables de compras de los sectores de hostelería-restauración-colectividades las ventajas de los alimentos frescos, flores y plantas y servicios que ofrecen las empresas de Mercavalencia en la actualidad. También tienen presencia en la exposición instituciones y empresas complementarias cuya oferta no está presente en Mercavalencia. La exposición se completará con una serie de ponencias sobre consumo en hostelería y restauración y talleres gastronómicos.

### Las empresas de Mercabarna quieren más jóvenes titulados en la Unidad Alimentaria

Los empresarios de la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome), los primeros en España en impulsar un posgrado oficial propio especializado en la gestión de empresas mayoristas alimentarias, insisten en que les hacen falta jóvenes titulados, preparados para cubrir la demanda de un nuevo perfil profesional cada vez más necesario en sus empresas. Entre otras acciones, Assocome ha puesto en marcha una campaña en las universidades catalanas para informar a los estudiantes a punto de licenciarse del Posgrado en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación en Mercabarna que organiza con la colaboración de la Fundación Triptólemos y la Fundación de la UPC.

Los temas en los que se especializan los alumnos de este posgrado son: seguridad alimentaria, habilidades de gestión y negociación, legislación, comercio internacional, marketing y ventas en el sector alimentario, gestión de la calidad, gestión logística, consumo alimentario y economía de empresa. Este curso consta de 200 horas lectivas y estará impartido íntegramente por directivos y empresarios del sector. También están previstas visitas y prácticas en empresas para los alumnos interesados.



### Mercasalamanca creará un aula gastronómica para la promoción de hábitos alimentarios

Con el objetivo de difundir entre la población hábitos saludables en la alimentación y dar un impulso a la dieta mediterránea, basada en el consumo de productos frescos y de calidad, el mercado de mayoristas Mercasalamanca, con la colaboración de la asociación "5 al Día", creará un aula gastronómica en sus nuevas instalaciones. Con esta iniciativa se pretende promover la participación de los colectivos más directamente implicados, como son los profesionales de la cocina, las amas de casa, las empresas de restauración e, incluso, los diferentes puntos de venta de productos de alimentación. Mercasalamanca se encuentra en un proceso de modernización y profesionalización como consecuencia de la construcción e inminente traslado a las nuevas instalaciones situadas en la carretera de Vitigudino. La nueva Unidad Alimentaria de Mercasalamanca ocupa 250.400 metros cuadrados, e incluye el Mercado de Mayoristas y una serie de naves destinadas a la industria agroalimentaria. Asimismo, Mercasalamanca acaba de presentar su nueva imagen corporativa, en la que el nuevo logotipo utiliza los colores verde, el naranja y azul, simbolizando al sector hortofrutícola, los productos cárnicos y el género proveniente del mar, respectivamente.

### Cerca de 400 bodegas ya han solicitado espacio en Fenavin 2009

Cerca de 400 bodegas de toda España ya han solicitado espacio en Fenavin 2009, que se celebrará los días 5, 6 y 7 de mayo de 2009 en el Pabellón Ferial de Ciudad Real. Además de las bodegas procedentes de todos los rincones de Castilla-La Mancha, hay 80 de Castilla y León y también es relevante la presencia de bodegas vascas y catalanas, así como de Navarra, Galicia y Madrid.



# CONGRESO NACIONAL DE CARNE DE VACUNO

AUDITORIO DE SAN FRANCISCO  
Ávila. 19, 20 y 21 de noviembre de 2008



Durante los próximos días 19, 20 y 21 de noviembre tendrá lugar en Ávila la celebración del III Congreso Nacional de Carne de Vacuno organizado por la I.G.P. Carne de Ávila. Un marco inigualable para, como en ediciones anteriores, compartir las experiencias y nuevos retos que conforman el mapa de nuestro sector. En especial en aquellas zonas que con su sistema de calidad diferenciada están más que preparadas para abrir fronteras.

Consejos Reguladores de carne de vacuno, asociaciones

de criadores, personal universitario e investigador, responsables de calidad y comercialización de las administraciones públicas, responsables de calidad y comercialización de la empresa privada, ganaderos, grande y pequeña distribución y restauración, son los invitados a dar forma al futuro de nuestro sector.

Desde la I.G.P. Carne de Ávila, agradecemos de antemano su presencia así como la de los ponentes que nos abrirán nuevas perspectivas.







## Ya se aplican los controles de la nueva norma de calidad del ibérico

El Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM) ha iniciado en septiembre la campaña nacional de control para una correcta aplicación de la norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. Así lo anunció el director general de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela, durante su participación en la Jornada de Formación sobre la norma de calidad dirigida a la distribución, a la que asistieron más de 70 representantes de las empresas de distribución de todo el territorio nacional, técnicos especialistas de la Administración central y miembros de las Administraciones autonómicas de Madrid, Andalucía, Castilla y León y Extremadura.

## Corporación Alimentaria Guissona asigna a SIG Combibloc el suministro de varias líneas de envasado aséptico

Corporación Alimentaria Guissona, con su marca comercial bonÀrea, ha asignado a SIG Combibloc el suministro de varias líneas de envasado aséptico para su nueva planta multiproducto, en la cual se procesarán leches UHT, zumos, caldos y nuevos productos en desarrollo. El proyecto contempla una fábrica multidisciplinar, donde poder elaborar distintos productos, en la que se ha confiado una vez más en el alto grado de especialización de SIG Combibloc en la elaboración de multiproductos, gracias a su sistema exclusivo que permite altas cotas de flexibilidad y aquilados costes de producción.

## Barcelona Degusta espera reunir a 600 expositores en su próxima edición 2009

Barcelona Degusta, el Salón de Alimentación para el Consumidor, que se celebrará del 6 al 9 de marzo de 2009, prevé reunir cerca de 600 expositores, un 20% más que en la anterior edición. Según los organizadores, Barcelona Degusta, que en 2009 ocupará por primera vez los pabellones 1 y 2 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, espera atraer a más de 42.000 visitantes. Contará con dos novedades: un espacio dedicado a zonas geográficas que exhiban sus productos, llamada "Paisajes", y otro espacio donde las empresas explicarán los valores, beneficios y conceptos de sus productos.



## La patronal de las pequeñas y medianas industrias de Cataluña premia a Ignacio Cruz Roche por su trayectoria profesional

Pimec, la organización patronal de las pequeñas y medianas industrias de Cataluña, ha concedido uno de los premios Pimec 2008 a Ignacio Cruz Roche, presidente de Mercasa, como reconocimiento a su trayectoria académica y profesional. La entrega de premios se realizó el pasado mes de junio, en Barcelona, en un acto presidido por el Rey, que en su intervención ensalzó "los méritos de las pymes por su papel al servicio del crecimiento y progreso de los españoles". El acto de entrega se celebró en el Palau Sant Jordi de Barcelona, al que acudieron más de 1.200 personas. Entre los asistentes estuvieron el presidente de la Generalitat, José Montilla, y el ministro de Trabajo, Celestino Corbacho.

Además de Ignacio Cruz Roche, la relación de premiados Pimec 2008 incluye a Enantia, Fragrance Science, Infojobs, Llaberia Plàstics, Vertisub, el Centro para la reinserción Cire, el fabricante de cordones Grober, Galletas Trias y los periodistas de *La Vanguardia* Manel Pérez y Ramón Aymerich por la sección En Línea.

## Unistraw presenta en España las cañitas mágicas Sipahh

Unistraw, multinacional con sede en Australia, acaba de presentar en España las cañitas mágicas Sipahh, unas cañitas rellenas de pequeñas bolitas de sabor que se disuelven al pasar la leche. Simplemente sumergiendo Sipahh en leche natural, templada o fría y sorbiendo, se produce el cambio de sabor, según sea el contenido de la cañita: Fresa, Chocolate, Cookies&Cream y Choc Banana. Las cañitas mágicas Sipahh están disponibles en las principales cadenas de supermercados nacionales en packs multisabores de 4 y 25 unidades y de un único sabor en packs de ocho unidades.

## Certicar, acreditada por ENAC para la certificación de productos procedentes del cerdo ibérico

Certicar, empresa dedicada a certificaciones de productos agroalimentarios, ha sido la primera Entidad de Certificación Independiente acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación de España (ENAC) para la certificación de la norma de calidad de los productos ibéricos en España. La marca Certicar en el etiquetado evidencia la certificación del producto agroalimentario al que acompaña y constituye un elemento diferenciador en el mercado porque ofrece al consumidor una mayor confianza en el alimento que adquiere, y protege a las empresas contra la competencia desleal, facilitando la venta del producto y su introducción en nuevos mercados.

## Hostelequip reunirá en marzo de 2009 a restauradores y hosteleros del sur de España



La XIV edición de Hostelequip, el Salón Profesional del Equipamiento, Servicios, Alimentación y Bebidas para Hostelería y Colectividades, se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (FYCMA) del 15 al 18 de marzo de 2009. Bajo el lema "A punto", el encuentro inicia una nueva etapa marcada por el cambio de organización, que a partir de esta edición es asumido por FYCMA.

Además, habrá un programa de actividades paralelas, en las que figurará nuevamente el aula "Sabores del Sur", que incluirá conferencias, catas, degustaciones y demostraciones sobre alimentos típicos de la gastronomía mediterránea.

## Galletas Gullón amplía la gama de Actives con dos nuevas variedades

Galletas Gullón ha ampliado su gama de galletas Actives con dos nuevas variedades: Glucanos y Omega 3, que se suman a las dos ya existentes, Integral y Soja. La galleta Active Glucanos está elaborada con harina integral, aceite de girasol alto oleico y betaglucanos, una fibra soluble presente de forma natural en el salvado de avena. Por su parte, la galleta Active Omega 3 está elaborada con aceite de girasol alto oleico, semillas de lino con un alto contenido en Omega 3 de origen vegetal, y ácido graso alfa linolénico, que no puede ser sintetizado por el organismo debiendo ser aportado por la dieta.

## NECROLÓGICA

### Ángel Fálder Rivero

**Experto agroalimentario.**

**Autor de la *Enciclopedia de los Alimentos*.**

**Colaborador de *Distribución y Consumo***

El pasado 8 de septiembre falleció en Madrid Ángel Fálder Rivero, uno de los mayores expertos y divulgadores de todo el sistema agroalimentario que ha tenido España. Nacido en Sevilla en 1934, la trayectoria académica y profesional de Ángel Fálder se desarrolló en Madrid, incluyendo una triple licenciatura y doctorado como Ingeniero Agrónomo, en Ciencias Químicas y en Ciencias Económicas; este último doctorado realizado en 2004, en la UNED, cuando ya la salud empezaba a crearle más de un problema.



Su visión del mundo alimentario se vio muy influida por su colaboración con el biólogo español Faustino Cordón en el Instituto de Biología Aplicada, entre 1970 y 1980.

Además, trabajó como funcionario en el Ministerio de Agricultura hasta 2003, ocupando diferentes responsabilidades técnicas y administrativas.

Sin olvidar su colaboración habitual con numerosos medios de comunicación, como respuesta a su vocación periodística, entre los que destaca de manera especial durante los últimos años la participación activa en *Distribución y Consumo*, en la que publicó por capítulos la *Enciclopedia de los Alimentos*, recopilada después en el libro que editó Mercasa en 2007, y que se ha convertido de hecho en su mejor legado. Además de su colaboración desde la primera edición en el anuario *Alimentación en España*.

Trabajador incansable, Ángel Fálder mantuvo hasta el último minuto una gran lucidez y capacidad de iniciativa. Buena prueba de ello es el relato que se recoge en este mismo número de *Distribución y Consumo*, que escribió unos meses antes de su final, ya muy enfermo, y que no pudo ver publicado en vida.

Todos los que hacemos *Distribución y Consumo*, buenos amigos desde hace años de Ángel Fálder, trasladamos con estas líneas nuestro reconocimiento y apoyo a su mujer, Carmen, y sus hijos, Ángel e Ignacio.



## LIBROS

### Alimentación, consumo y salud

La Fundación “La Caixa” acaba de publicar el libro “Alimentación, consumo y salud”, coordinado por Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito, y que hace el número 24 de la Colección Estudios Sociales. Con el objetivo de ofrecer un análisis de las situaciones alimentarias que despiertan mayor preocupación social en estos momentos y favorecer la reflexión sobre la dimensión social de estas problemáticas y los motivos de su reciente aparición en los debates públicos, esta obra ofrece una indagación sobre los conceptos de buena alimentación, seguridad alimentaria, riesgo y salud, así como su carácter mudable y sus implicaciones actuales. Asimismo, el libro también analiza los nuevos roles de las instituciones públicas y privadas frente al consumidor y los nuevos trastornos alimentarios como la obesidad y la anorexia.

### El sector de comercio minorista

La Federación Estatal de Comercio, Hostelería y Turismo de CCOO acaba de publicar el libro “El sector de comercio minorista”, un documento dirigido por Domingo Alonso, secretario de Relaciones Institucionales y Estudios, y presentado, diseñado, desarrollado y realizado por Daniel Albarracín. El presente estudio tiene el objetivo de describir la situación y características del sector del comercio minorista, especialmente en España, e

identificar las problemáticas y polémicas del mismo sector, con el propósito de poner sobre la mesa los debates fundamentales y cuestiones a resolver desde los actores concernidos.

### La fórmula Almodóvar

La editorial Nowtilus acaba de publicar la obra “La fórmula Almodóvar. Los 10 suplementos nutricionales imprescindibles a partir de los 40”, del sociólogo, periodista y escritor Miguel Ángel Almodóvar. A través de este libro, Miguel Ángel Almodóvar nos descubre las propiedades y dosis recomendadas de la “fórmula Almodóvar”, una combinación magistral que contiene 10 suplementos fundamentales, como L-Carnitina, Omega 3 o coenzima Q-10, con la que lograremos incrementar el vigor muscular, la memoria, las capacidades intelectuales, mejorar la vida sexual y potenciar el rendimiento osteoarticular a partir de los 40 años.

### La actividad pesquera mundial. Una revisión por países

El Instituto Universitario de Estudios Marítimos ha publicado la obra “La actividad pesquera mundial. Una revisión por países”, coordinada por María Dolores Garza Gil. El libro analiza el conjunto del sector pesquero mundial desde las diferentes áreas de pesca y lleva a cabo un preciso y sistemático análisis del marco socioeconómico de los distintos segmentos de la actividad, explicando cómo

las distintas variaciones de la producción y de comercio influyen en las magnitudes económicas de cada país. El estudio es muy amplio, preciso y pulcro, y responde a las actuales necesidades de conocimiento, proporcionando un arsenal de ideas sobre los previsible métodos de gestión para garantizar una explotación sostenida y responsable.

### Las estrellas de la gastronomía española

El veterinario y miembro de la Academia Española de Gastronomía Ismael Díaz Yubero acaba de publicar “Las estrellas de la gastronomía española”, un libro en el que recoge los mejores ingredientes con los que se elaboran las recetas tradicionales. En el apartado de verduras y hortalizas, Díaz Yubero destaca la borraja de Aragón, a la que describe como un producto muy útil en regímenes de adelgazamiento, debido a que tiene muy pocas calorías y mucha fibra, y es rica en minerales. Entre los mariscos resalta el percebe, que define como una hidra marina con muchas cabezas, que comienza siendo macho y, después, se transforma en hembra. Habla de los tipos de percebe según estén situados y de su rápida preparación, agua salina hirviendo, un minuto y ya está. En la obra, Díaz Yubero destaca también otras exquisiteces del mar, como la lamprea o las angulas, y de la tierra, como los embutidos ibéricos, el cordero y los cochinitillos, e incluye un recorrido por los principales panes y vinos españoles, como ingredientes de lujo de toda buena comida gourmet.

