



### El consumo alimentario aumentó un 3,9% en el primer semestre del año

El consumo de productos alimenticios ha sufrido un incremento del 3,9% respecto al primer semestre del ejercicio anterior, según se desprende de los últimos datos disponibles del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Por productos, los que han registrado un mayor aumento han sido los platos preparados y los vinos de calidad, frente a los vinos de mesa que han experimentado un importante descenso. En cuanto a los precios, el aumento más significativo en este primer semestre lo han protagonizado las patatas frescas, con un 42%.

Por otra parte, el consumo para el segundo trimestre en hostelería-restauración ha aumentado en un 4,3%, mientras que el incremento que ha registrado el gasto ha sido superior, un 11%, debido, entre otros factores, al incremento de precios en este sector.

### El FROM lanza la revista del Club Pezqueñines

El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), perteneciente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de la campaña "Qué bien te sienta el pescado", lanza "Mi revista del Club Pezqueñines", con el fin de acercar a los niños al consumo de pescado. La revista se editará cada trimestre y está pensada para que los niños disfruten con su lectura, ya que cuenta con una atractiva maquetación, está impresa en vivos colores y el tono de sus textos es ameno y juvenil. Además de esta revista, el FROM también ha patrocinado, a lo largo de este año, la Vuelta Junior 2004, que finalizó el pasado 26 de septiembre, coincidiendo con el término de la Vuelta Ciclista a España. Todas las actividades pueden ser seguidas en Internet, a través de la dirección [www.clubpezquenines.com](http://www.clubpezquenines.com).



### El Ministerio de Agricultura y Cerveceros de España firman un convenio para dar a conocer los distintos tipos de cervezas

Con el fin de dar a conocer los distintos tipos de cervezas producidas en España, el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Moraleda, y el presidente de Cerveceros de España, Carlos de Jaureguizar, firmaron el pasado 27 de septiembre un convenio específico de colaboración para el desarrollo de la campaña "Cerveza y gastronomía, un encuentro para los sentidos". Con esta campaña se trata de potenciar el conocimiento de la cerveza y de su consumo moderado y responsable, en el contexto de una dieta variada y equilibrada, fomentándose los análisis sensoriales sobre la bebida y los diferentes alimentos propios de nuestra gastronomía.

Para la realización de esta campaña, que se prolongará hasta el 31 de diciembre de 2005, Cerveceros de España va a destinar 392.854 euros, con el fin de organizar una serie de jornadas en escuelas de hostelería, restaurantes, hoteles, foros de gastronomía, así como editar folletos divulgativos y algunas acciones más dirigidas a los ciudadanos en general.

Asimismo, el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Moraleda, ha firmado un convenio de colaboración con el secretario general de Malteros de España, Jacobo Olalla, para la elaboración y promoción de una ficha con el objeto de fomentar el cultivo de cebadas productivas y de calidad cervecera, para la campaña de siembra 2004.

### Mercajerez pone en marcha el curso de Auxiliar de Industrias Alimentarias



Mercajerez acaba de poner en marcha un curso de Auxiliar de Industrias Alimentarias, destinado a personas con interés de crecimiento profesional en áreas de empresas agroalimentarias, mercados mayoristas y empresas agrícolas, entre otras. El curso consta de un 49% de horas teóricas, en sesiones de dos horas diarias, un 42% de las horas destinadas a trabajos prácticos en centros o polígonos alimentarios, y un 9% restante de horas para las evaluaciones, que quedarán plasmadas en un diploma acreditativo.

Al finalizar el curso, los asistentes estarán capacitados para colaborar en las tareas relativas a la recepción, clasificación de materias primas, procesos de elaboración, envasado y almacenaje de productos alimentarios, ayudando a determinar sus calidades y valor nutritivo, utilizando las técnicas adecuadas para ello.

**El Consejo Regulador de la DOP "Cereza del Jerte" certifica 3.950 toneladas de picotas y cerezas**



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte" ha certificado 3.950 toneladas de picotas y cerezas en la pasada campaña de recolección. La producción se ha reducido con respecto al año anterior por las adversas condiciones climatológicas durante y previas a la floración, aunque la picota con denominación de origen de esta campaña ha tenido una excelente calidad. La cosecha certificada se ha dividido en un 96% para las variedades del grupo de picotas y, el 4% restante ha correspondido a la variedad Navalinda, única variedad de cereza acogida a la certificación de la denominación de origen.

**Fira de Barcelona y AECOC crean un nuevo Salón Profesional sobre Trazabilidad**

Fira de Barcelona, en colaboración con la asociación empresarial AECOC, han puesto en marcha el Primer Salón Profesional sobre Trazabilidad, que tendrá lugar en el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona del 15 al 17 de febrero de 2005. El evento acercará a los asistentes las claves de un proceso que permite seguir el recorrido que realiza cualquier producto comercial desde el origen hasta el destino final (el consumidor), y que ofrece importantes oportunidades en materia de seguridad alimentaria.

El salón contará con dos áreas, una de exposición, en la que se darán cita las principales empresas que ofrecen servicios tecnológicos, logísticos y de consultoría especializados en este tipo de procesos, y otra congresual, en la que se reunirán los principales expertos en la materia.



**Andalucía y Madrid, a la cabeza en el consumo de jamón ibérico**



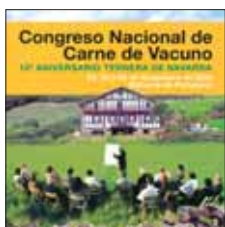
Andalucía es, con gran diferencia, la región donde se consume más jamón ibérico (25,2%), seguida de Madrid (17,5%), Aragón, La Rioja y Navarra, según se desprende de un estudio elaborado por Navidul sobre los hábitos de consumo de jamón de los españoles. Asimismo, el estudio demuestra que los españoles adquieren el jamón ibérico de formas muy diversas, aunque casi la mitad de ellos (47%) prefiere comprarlo al corte o peso, mientras que otras formas de adquisición señaladas por los encuestados son comprar la pata entera (casi 4 de cada 10) o en lonchas ya envasadas (2 de cada 10).

En cuanto al lugar de adquisición del jamón, la pata de jamón ibérico se suele comprar en tiendas tipo delicatessen o en supermercados, mientras que las lonchas se adquieren mayormente en supermercados e hipermercados y la compra de jamón al corte en supermercados o charcuterías de barrio. Los resultados del estudio Navidul ponen también de manifiesto que más de la mitad de los encuestados (56%) come jamón habitualmente como ingrediente único o principal en su bocadillo, un 53% lo consume directamente del envase y un 49% lo hace en plato.

**Grupo Eroski invierte más de 55 millones de euros en dos nuevos hipermercados en Antequera y Toledo**

El Grupo Eroski ha abierto dos nuevos hipermercados en Antequera (Málaga) y Toledo capital en el mes de septiembre, con una inversión superior a los 55 millones de euros y la creación de 350 nuevos empleos. El hipermercado Eroski de Antequera, locomotora del nuevo Centro Comercial La Verónica, ha abierto sus puertas con una sala de ventas de 6.000 metros cuadrados.

Por su parte, el hipermercado Eroski de Toledo, locomotora del nuevo Centro Comercial Luz del Tajo, tiene una sala de ventas de 8.000 metros cuadrados.



### Convocado el I Congreso Nacional de Carne de Vacuno

La Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra, con el fin de celebrar su décimo aniversario, ha convocado el Primer Congreso Nacional de Carne de Vacuno, que tendrá lugar del 24 al 26 de noviembre de 2004 en el Palacio de Congresos y Exposiciones Baluarte de Pamplona. Este congreso surge con la idea de llegar a convertirse en una plataforma de encuentro en la que todos los profesionales del sector se reúnan y formen un centro de diálogo. Asimismo, se ha realizado un esfuerzo especial para traer ponentes de primera línea que con sus aportaciones y programas contribuirán a enriquecer este encuentro, proporcionando nuevos medios y protocolos para la mejora del sector.

### Ceresco presenta su nuevo licor natural de melón



La Cooperativa de Segundo Grado Ceresco ha puesto a la venta su licor natural de melón "Cucumis melo", un producto natural y puro, sin conservantes, ideal para el consumidor responsable. El objetivo de este pro-

yecto de Investigación aplicada al Desarrollo (I+D) consiste no sólo en la obtención del licor natural de melón, sino en prolongar los usos de este producto, al objeto de alargar en el tiempo su período de comercialización, de manera que se dé más valor añadido al producto.

Para producir un litro de aguardiente refinado se precisan 35 kilos de melón, y 17 para un litro de licor natural de melón, lo que puede servir para mantener el precio del producto en el mercado en campañas de exceso de producción, al necesitarse una alta cantidad de materia prima.

### El Caserío de Tafalla lanza "Dulces Obras de Arte"

El Caserío de Tafalla, rozando su 40 aniversario, ha decidido realizar un homenaje a quienes le han acompañado a lo largo de toda o parte de su trayectoria con el lanzamiento de una nueva iniciativa que va más allá del propio producto: "Dulces Obras de Arte", un caramelo fabricado solamente con ingredientes naturales sin aditivos, como azúcar, piñones, leche fresca de vaca, glucosa de maíz y fino café. No obstante, el envase se erige como la gran novedad, ya que estos caramelos se comercializan en un envase de superficie cúbica, decorada con obras pictóricas de diferentes autores expuestas en museos españoles, en las que aparece alguna referencia al dulce en su sentido más amplio.

### Ucaman publica un manual sobre los Requisitos Previos del Sistema APPCC de Seguridad Alimentaria



La Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN), con la colaboración de la Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, acaba de publicar un manual sobre los Requisitos Previos del Sistema de Análisis de Peligros y

Puntos de Control Críticos (APPCC) de Seguridad Alimentaria. Este manual pretende afianzar las bases de los procesos productivos y ayudar a implantar esta forma de trabajo en las cooperativas de la región, esto es, contribuir a que las cooperativas pongan en práctica los elementos necesarios que garanticen un desarrollo efectivo de los sistemas de autocontrol en las diferentes etapas de la cadena de producción de los alimentos, necesarios para garantizar la seguridad de los mismos.

### Ack Koranca participa en la promoción "Código Mágico" de Carrefour

Ack Koranca, compañía especializada en la fabricación y venta de platos preparados con productos del mar, ha participado junto a las principales marcas de todos los sectores en la promoción "Código Mágico" de Carrefour, que desde el pasado 29 de junio al 28 de julio de 2004 ha repartido más de 3 millones de premios. Con su participación en esta acción, Ack Koranca busca favorecer la prueba de sus recetas de cocina fácil para una alimentación sana, incrementar las ventas en distribución y aumentar el grado de conocimiento de la marca, objetivos plenamente alcanzados tras observar los resultados obtenidos.

La empresa ha seleccionado para esta promoción dos de sus productos de mayor aceptación, pulpo cocido al natural y pulpo cocido en aceite de oliva, pero en los lineales de refrigerados de Carrefour, al igual que en los supermercados Consum, Caprabo y Leclerc, se pueden encontrar también otras especialidades de alta calidad listas para comer en pulpo, salpicón, boquerón, gamba, anchoas, chipirón y calamar.