

ANDREY NIKOLAEVICH KOLMOGOROV

(1903 TAMBOV, RUSIA-1987 MOSCÚ, RUSIA)

Los padres de Andrey N. Kolmogorov no estaban casados. Su padre, hijo de un sacerdote, era un agricultor que se exilió y no le vio crecer. Volvió tras la Revolución para dirigir un departamento en el Ministerio de Agricultura, pero murió luchando en 1919. La madre de Kolmogorov murió en el parto y fue una hermana de su madre, Vera Yakovlena, la que cuidó de él durante su



infancia. Andrey pasó su juventud en la casa de su abuelo en Tunoshna. De hecho, su apellido viene de su abuelo, Yakov Stepanovich Kolmogorov y no de su padre. Su abuelo pertenecía a la nobleza, algo difícil en aquellos tiempos en Rusia. Hay historias que cuentan que desde la casa de su abuelo se elaboraba prensa ilegal.

Cuando Kolmogorov dejó la escuela, trabajó un tiempo como conductor de trenes. En su tiempo libre escribió un tratado sobre las leyes de mecánica

de Newton. En 1920 ingresó en la Universidad Estatal de Moscú, aunque en ese momento todavía estaba muy alejado de entregarse a las matemáticas. Estudió varias materias, como por ejemplo, metalurgia e historia rusa. Kolmogorov se graduó en 1925 en la Universidad Estatal de Moscú y comenzó a investigar bajo la supervisión de Luzin. Ese mismo año publicó ocho artículos, todos ellos cuando todavía era estudiante. Otro importante hito en su vida también ocurrió en 1925, al publicar su primer artículo sobre probabilidad. En 1929 terminó su doctorado, acumulando ya, para entonces, 18 publicaciones.

Kolmogorov fue nombrado profesor de la Universidad de Moscú en 1931. Su monografía sobre la teoría de la probabilidad "*Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung*" publicada en 1933 establece las bases modernas de la teoría axiomática de la probabilidad en un modo tan solo comparable con el tratado de geometría de Euclides. Su idea fundamental es considerar la estrecha relación que existe entre el concepto de frecuencia relativa de un suceso y su probabilidad, cuando el número de pruebas es muy grande. Basándose en esta relación, construyó un sistema de axiomas fundamentados en las propiedades de las frecuencias relativas.

Durante 1938-1939 varios matemáticos de prestigio de la Universidad de Moscú pasaron a formar parte del Instituto de Matemáticas Steklov de la Academia de Ciencias de la URSS sin dejar sus puestos en la Universidad. Entre ellos, Aleksandrov, Gelfand, Kolmogorov, Petrovsky y Khinchin. Kolmogorov fue designado director del departamento de probabilidad en el Instituto.

Más tarde, Kolmogorov trabajó también en el ámbito de la teoría de la computación y su relación con la teoría de los algoritmos demostrando

que existía una correspondencia entre ambas. Además, desarrolló una teoría para la programación de instrucciones, y elaboró un procedimiento para conducir la información a través de los canales de comunicación. Después centró su investigación en el área de la turbulencia, donde sus publicaciones a partir de 1941 tuvieron una influencia significativa en este campo. En la mecánica clásica, él es más conocido por el Teorema de Kolmogórov-Arnold-Moser (presentado por primera vez en 1954 en el Congreso Internacional de Matemáticos). En 1957 resolvió el decimotercer problema de Hilbert (un trabajo conjunto con su estudiante Vladímir Arnold). Fue fundador de la teoría de la complejidad algorítmica, a menudo llamada teoría de la complejidad de Kolmogórov, que comenzó a desarrollar alrededor de este tiempo.

Como científico destacado, Kolmogorov recibió numerosos premios y reconocimientos durante su vida desde distintos países. En 1939 fue elegido para la Academia de Ciencias de la URSS. Recibió uno de los primeros Premios Estatales en 1941 y el Premio Lenin en 1965, además de la Orden de Lenin en seis ocasiones y el Premio Lobachevsky en 1987. Fue además elegido miembro de muchas otras academias y sociedades, incluyendo la Academia de Ciencias de Rumanía (1956), la Real Sociedad Estadística de Londres (1956), la Academia Leopoldina de Alemania (1959), la Academia Americana de las Artes y las Ciencias (1959), la Sociedad Matemática de Londres (1959), la Sociedad Americana de Psicología (1961), el Instituto de Estadística Hindú (1962), la Academia de las Ciencias de Holanda (1963), la Sociedad Real de Londres (1964), la Academia Nacional de Estados Unidos (1967), la Academia Francesa de las Ciencias (1968). Además de todos ellos, se le concedió el Premio Internacional Balzan en 1962.

LAS TENDENCIAS DEMOGRÁFICAS ACTUALES LLEVARÁN A ESPAÑA A PERDER UNA DÉCIMA PARTE DE SU POBLACIÓN EN 40 AÑOS

Si se mantuvieran en un futuro las actuales tendencias demográficas, la propia estructura de la población de España nos llevaría a un escenario de pérdida progresiva de habitantes en las próximas décadas. Así, en el año 2022, España contaría con 45,1 millones de habitantes, un 2,5% menos que en 2012. Y en 2052, la población de España se cifraría en 41,6 millones, un 10,0% menos que en la actualidad.

En los próximos años España continuaría registrando un paulatino descenso de la natalidad. Así, en 2021 nacerían 375.159 niños, casi un 20% menos que en el último año. Hasta 2031 se registrarían 7,7 millones de nacimientos, un 9% menos que en los últimos 20 años.

De mantenerse los ritmos actuales de reducción de la incidencia de la mortalidad por edad sobre la población de España, la esperanza de vida al nacimiento alcanzaría los 86,9 años en los varones y los 90,7 años en las mujeres en 2051.

Los mayores crecimientos de población se concentrarían en las edades avanzadas. Concretamente, en 2052 el grupo de edad de mayores de 64 años se incrementaría en 7,2 millones de personas (un 89%) y pasaría a constituir el 37% de la población total de España. Por el contrario, España perdería 9,9 millones de personas de edades comprendidas entre 16 a 64 años (un 32%) y casi dos millones en el grupo de población de 0 a 15 años (un 26%).

Las cifras proceden de la Proyección de Población a Largo Plazo 2012-2052, publicada por el INE el 19 de noviembre de 2012. Más información en: www.ine.es

EL PESO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN 2011 ALCANZÓ EL 10,8 % DEL PIB Y EL 12,2% DEL EMPLEO

El peso de la actividad turística en España, medido a través de la demanda final turística, se situó en el 10,8% del Producto Interior Bruto (PIB) en 2011, lo que supuso cuatro décimas más que en el año anterior. El empleo de las ramas turísticas superó los 2,2 millones de personas, lo que representó el 12,2% del empleo total en el año 2011 y un crecimiento de cuatro décimas respecto al año 2010. La evolución de la ocupación en las ramas turísticas en los últimos años muestra una tendencia estable, en contraste con la tendencia decreciente del total de la economía.

En términos monetarios, la demanda final turís-

tica alcanzó los 114.965 millones de euros en el año 2011, lo que supuso un incremento anual del 5,2% a precios corrientes. El crecimiento en términos de volumen de dicha demanda turística fue del 2,2%, cifra casi dos puntos superior a la del PIB (0,4%).

Los ingresos netos turísticos, medidos a través de la balanza de pagos, alcanzaron los 32.415 millones de euros, cifra superior en 3.980 millones de euros a la correspondiente al año 2010.

En el incremento de este saldo influyó tanto el crecimiento registrado por el consumo turístico receptor, como la variación anual negativa del consumo turístico emisor, que fue del -2,3%.

Las cifras proceden de la Cuenta Satélite del Turismo de España. Base 2008. Serie 2008-2011, publicada por el INE el 18 de diciembre de 2012. Más información en: www.ine.es

EL PLAN ESTADÍSTICO NACIONAL CONTEMPLA LA PRODUCCIÓN DE 395 ESTADÍSTICAS ENTRE 2013 Y 2016

En el Plan figuran 395 estadísticas que deben realizar el INE y los servicios estadísticos de los ministerios, del Consejo General del Poder Judicial y del Banco de España. De ellas, 127 (un 32,2%) serán elaboradas por el INE.

Cabe destacar que todos los datos personales identificativos que se obtengan para elaborar las estadísticas recogidas en el PEN están protegidos por el secreto estadístico. Además, las estadísticas del PEN son de respuesta obligatoria para los informantes. Di-

cha obligatoriedad de respuesta incumbe tanto a las personas físicas y jurídicas, nacionales y extranjeras, residentes en España, como a todas las instituciones y entidades públicas de todas las Administraciones Públicas. En este sentido, cabe señalar que el 32,2% de las estadísticas del PEN 2013-2016 se obtendrá mediante recogida directa de datos de los informantes. Por su parte, un 47,0% se conseguirá gracias a la explotación de información ya existente en fuentes administrativas, lo que reducirá notablemente la carga de trabajo para los informantes. El resto de estadísticas se producirán de otras formas, básicamente reelaborando las estadísticas resultantes de los dos medios citados.

Juan Mari Arzak

“Se puede hacer todo, llegar lejos y experimentar intensamente sin olvidar nunca el sabor de las raíces, porque ahí está la herencia cultural gastronómicamente hablando”

La riqueza de la gastronomía española tiene que ver con los productos y la huerta que tenemos en España, y con la creatividad y trabajo de nuestros cocineros, pero también con nuestra tradición. ¿Hemos encontrado las proporciones exactas? ¿Cómo hemos dado con la tecla del éxito?

Ten en cuenta que España es un país muy especial, un mosaico de culturas y pueblos. Claro, tenemos cocina vasca, catalana, gallega, andaluza, valenciana... España es un mosaico de culturas y es un mosaico de cocinas, y eso es lo bonito.

Nosotros, con lo que hemos acertado ha sido con evolucionar sobre nuestra cocina popular. Esta es la clave del éxito y ésta es nuestra mayor seña de identidad. Hemos creado siempre bajo nuestra raíz de gusto.

Esta es la clave del éxito y ésta es nuestra mayor seña de identidad. Hemos creado siempre bajo nuestra raíz de gusto

El caso de la Cocina de Arzak es claro. En los pueblos siempre se ha comido bien, y nosotros lo que hemos hecho es montar la nueva cocina vasca, luchando por la evolución, pero fijándonos en los platos tradicionales, experimentando, cons-

truyendo, y acabando en la cocina de autor, en la que todos los platos están creados por nosotros, mirando las raíces pero volando. Volando, volando, haciendo una cocina de investigación, evolución y vanguardia. Se puede hacer todo, llegar lejos y experimentar intensamente sin olvidar nunca el sabor de las raíces, porque ahí está la herencia cultural gastronómicamente hablando.

La cocina española forma parte de la marca España. ¿Se reconoce suficientemente en el interior?

Sí, cada vez más. Cuando yo empecé con esta cocina, aquí se acercaba muy poca gente, vamos, que al principio no venía “ni quisque”, en los años 70, porque era una cocina extraña, diferente. Ahora, en todos los lugares de España hay una cocina moderna de nivel. Ten en cuenta que en el mundo, en la faceta gastronómica, estamos en punta de lanza, y no por los platos tradicionales, el chipirón, la merluza en salsa verde, el gazpacho o la paella; es por la cocina moderna, que es la que, a su vez, ha permitido dar a conocer la cocina tradicional o clásica.

Dieta mediterránea. Antigua, reinventada, adaptada, light, moderna, fusionada. ¿Cuál es el misterio? ¿Dónde está ahora?

Para mí es un nombre que se ha puesto a un movimiento de cocina. Yo estoy en Donosti y tengo también dieta mediterránea. ¿Qué es lo que tiene la mediterránea? Pues lo que hacemos todos de base: aceite de oliva y ajo, y luego hierbas. Nosotros tenemos unas, otros tienen otras... Cocina mediterránea, al menos yo lo considero así, es toda España.

Si en casa cocinan las madres, ¿por qué los grandes cocineros son, en su mayoría, hombres?

Eso no es del todo cierto. Mira, en nuestro caso, yo soy uno de una generación de cuatro, mi abuela, mi madre, yo mismo y ahora mi hija. Tres mujeres y yo. Ahora no se puede distinguir, además, entre mi cocina y la de Elena. Somos Arzak, mi hija y yo somos un tándem.

Hasta que empezamos con la Nueva Cocina, todo eran cocineras. Tal vez durante una época el hombre se ha ido más al tema de dirigir la empresa, pero nuestra cocina tiene a muchas mujeres en los fogones. Si la mujer aquí manda en todo...

Nuestros ritmos vitales han variado; las prisas, el tiempo

fuera de casa, cocinar menos, ha cambiado nuestra relación con los alimentos. ¿Cómo comemos ahora y de qué manera se adapta la forma de cocinar?

Más que con la evolución, el cambio es que se ha quitado el hambre. La gente, cuando va a trabajar un poco lejos de casa, pues come en una tabernita, o en un sitio un poco más económico, donde, a su vez, se come cada vez mejor. Fíjate, en los polígonos industriales, los sitios que están llenos, es que se come bien, como en las carreteras, los lugares donde ves muchos camiones, ahí puedes parar a comer.

Luego, las sociedades gastronómicas, los programas de televisión, incluso la gente viene a los restaurantes y ya no pide las cosas tradicio-

nales sino que quiere lo que te distingue, y prueba los platos más fáciles en casa. Los clientes quieren probar y experimentar también.

Incluso yo voy a Foros donde se explica la cocina, y hay un gran interés.

Acabamos nuestras Entrevistas pidiendo a los encuestados un esfuerzo de imaginación. ¿Cómo ve la sociedad española dentro de 20 años?

Yo soy muy positivo y además tengo una gran confianza en nuestro pueblo porque somos muy imaginativos, y eso nos salvará a largo plazo. España es un país muy imaginativo, y eso es un valor que me da una confianza total. Tengo esperanza y confianza en el futuro.

DC



Foto: Mikel Alonso

El consumo en alimentación en España desde la perspectiva de los gastos y los precios

Ignacio González Veiga

Subdirector General de Estadísticas Coyunturales y de Precios del INE

EL GASTO EN ALIMENTACIÓN DE LOS HOGARES ESPAÑOLES

La alimentación ocupa la parte más importante del gasto de los hogares que residen en España. Así, en el año 2011, éstos dedicaron algo más de un 18% de sus gastos en consumo a adquirir productos alimenticios, siendo el grupo de artículos más relevante, por delante del *Transporte* (15,3%) y la *Vivienda y gastos relativos a la misma* (13,3%).

Ese año cada hogar dedicó, de media, 4.169 euros a la alimentación, un 0,8% menos que en 2010. De ellos, destacan el gasto realizado en charcutería (con un gasto medio anual de 407 euros), pan (335 euros), pescado fresco y refrigerado (198 euros), y la carne de ave (con un gasto de 167 euros).

La información sobre el gasto en consumo la proporciona la Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF), que ofrece, además, información sobre las cantidades consumidas para cada tipo de productos, lo que permite conocer e interpretar las

preferencias de los hogares españoles y valorar su consumo calórico. Así, por ejemplo, en el año 2011 cada persona consumió once huevos mensuales, casi cuatro kilos de pan y seis litros de leche; a la hora de optar entre carne o pescado, se consume bastante más carne (cuatro kilos frente a algo menos de dos kilos de pescado). En cuanto a las cantidades consumidas de frutas y verduras, son muy similares, con cerca de seis kilos mensuales en cada caso. Además, destaca el aceite de oliva, del que se consume cerca de un litro por persona y mes.

A diferencia de otros bienes o servicios de la cesta de consumo de los hogares, cuya evolución del gasto depende de la renta, los gustos, las modas, etc., la alimentación es el grupo de productos cuyo consumo es más esencial, lo que hace que la variabilidad del gasto a lo largo del tiempo sea muy pequeña. En el periodo transcurrido entre el año 2006 y el 2011, el gasto total en alimentación se incrementó un 5,4%, frente a variaciones del gasto de los grupos de productos más representativos del consumo como la *Vivienda y sus gastos*

Gráfico 1. Evolución de las medias anuales del IPC en los últimos cinco años
Índice general y alimentos



Fuente: Instituto Nacional de Estadística

corrientes (aumentó un 46%), la *Enseñanza* (un 20%), o la disminución del gasto en *Vestido y calzado* (-17%).

De la relativa estabilidad de la evolución del gasto a lo largo de los años se podría esperar que su peso en la cesta de la compra de los hogares se mantuviese fijo. Sin embargo, el gasto global en consumo de los hogares tan solo ha aumentado un 0,8% en el periodo considerado, lo que hace que la importancia relativa de la alimentación en la cesta haya aumentado en ese periodo casi un punto porcentual, pasando de algo más del 17% en 2006 al 18% en 2011.

Hay que tener en cuenta que este incremento del gasto en alimentación viene influido por dos factores clave. Uno es la población: su considerable aumento en el periodo 2006-2011 explica gran parte de los incrementos de gasto en alimentación. De hecho, si analizamos el consumo medio por hogar, en 2006 era de 4.328 euros y en 2011 se redujo a 4.169, es decir, un 3,7% menos.

El otro factor que influye en la evolución del gasto en alimentación son los precios. Si se considera el gasto deflactado, el gasto total en alimentación se ha reducido un 4,5% en el periodo analizado.

Por tanto, una vez eliminado el efecto del crecimiento poblacional y el de los precios, el gasto real en alimentación ha disminuido considerablemente, aunque también lo ha hecho (y con mayor intensidad) el gasto global (un -12,7% la alimentación y un -17% el general), lo que mantiene el aumento del peso de la alimentación en el periodo 2006-2011 de un 17,2% a un 18,2%.

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

En los últimos años, la variación de los precios de los productos alimenticios ha estado por debajo de la evolución del índice de precios general. Se puede decir, por tanto, que los alimentos han influido para contener, en parte, el crecimiento de la tasa de inflación.

Si se compara la evolución de los precios de los alimentos con la del índice general en los últimos cinco años, se observa que solamente en el año 2008 la tasa media de inflación de los alimentos ha sido superior a la del índice general. En los años 2009, 2010 y 2011 la diferencia entre ambas tasas de variación ha estado por encima de un punto porcentual (registrando, además, en 2009 y 2010 tasas medias negativas), y en 2012 estas tasas se

han igualado. En el Gráfico 1 se puede constatar este hecho.

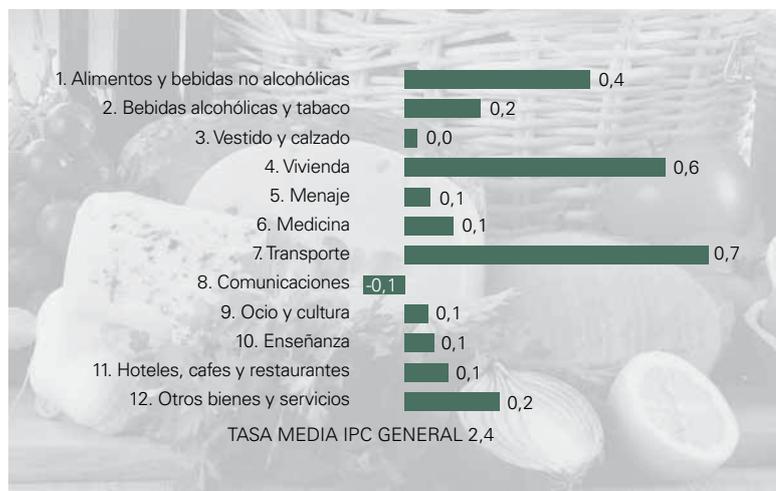
En este periodo de cinco años, los productos más inflacionistas son, en su mayor parte, envasados. Así, el *café*, *cacao* e *infusiones* aumentaron sus precios un 17,5%, los *huevos* crecieron un 14,2% y el *arroz* un 11%; por su parte, el aceite (cuya tasa en este periodo es del -12,8%) y la leche (-11,9%) son los productos que más han visto disminuir sus precios.

El año 2012 puede considerarse atípico en lo que se refiere a la relación que en los últimos años han tenido la evolución de los precios de los alimentos y la del índice general, con tendencias muy diferentes. La tasa de variación media de los productos alimenticios en ese año fue del 2,3%, que influyó con cuatro décimas en la tasa del 2,4% del IPC general en ese año, siendo uno de los tres grupos que más influyeron en el aumento de los precios, después del *transporte* y la *vivienda*.

Por tipo de productos, tanto los alimentos frescos como los envasados registraron tasas de variación similares en el año 2012, del 2,3%. No obstante, por su importancia en la cesta, la influencia de los envasados en el IPC general es mayor que la de los frescos.

Los productos que han registrado mayores aumentos de precios en dicho año fueron los *huevos* (15,3%), las *legumbres* y *hortalizas secas* y el *cacao* e *infusiones* (5,5%), y el *azúcar* (4,9%). Por su parte, las *patatas* y *sus preparados*, con -3,5%, y los *espirituosos* y *licores*, con una tasa media del -0,2%, son los dos únicos componentes con tasas negativas.

Gráfico 2. Influencia de los grupos en la media anual del IPC en 2012



Fuente: Instituto Nacional de Estadística

Programa Nacional de Innovación e Investigación del Sector Agroalimentario Español (MAGRAMA)

Isabel García Tejerina

Secretaria General de Agricultura y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

El sector agroalimentario, es vital para la sociedad española y para su economía. Si agregamos la producción, transformación, comercialización y distribución, este sector es responsable del 7,8% del PIB nacional, muy cercano al del sector turístico y mantiene 1,8 millones de puestos de trabajo, el 10,3% del empleo nacional.

En comercio exterior, nuestras exportaciones continúan siendo un factor de equilibrio indispensable para la balanza comercial española. En el año 2011, nuestro superávit comercial, de 5.500 millones de euros, contribuyó a reducir en más de un 12% el saldo comercial negativo de España.

El papel estratégico que representa el sector agroalimentario para la economía nacional, se ve acrecentado por los estudios de prospectiva y por las recomendaciones que se vienen realizando a escala internacional y multilateral. Sabemos que es preciso satisfacer la creciente demanda mundial de alimentos; mejorar la eficiencia, uso y protección de los recursos naturales; mitigar y adaptarse al cambio climático; aumentar la producción, calidad y seguridad de los alimentos y la

salud; satisfacer las necesidades de los consumidores; aumentar la participación de los agricultores, cooperativas, industrias, pequeñas y medianas empresas, en el proceso de generación y reparto del valor añadido, y mejorar en suma, las prestaciones de la cadena agroindustrial.

Con apoyo de la tecnología, la bioeconomía ofrece nuevas oportunidades. Esta rama de la economía, se refiere a la utilización eficiente de los flujos de recursos biológicos y residuos renovables, para transformarlos en productos de mayor valor añadido como alimentos, piensos, bioproductos y bioenergía, conciliando así, seguridad alimentaria, uso sostenible de los recursos renovables con fines industriales y protección del medio ambiente. La bioeconomía se basa en las ciencias de la vida, y por tanto incluye la agricultura, silvicultura, alimentación y biotecnología.

DIFERENCIACIÓN E INNOVACIÓN. AGRICULTURA BASADA EN EL CONOCIMIENTO

La diferenciación que permite generar valor añadido, surge de la innovación. Ambos conceptos, diferenciación e innovación, están íntimamente relacionados y son determinantes a la hora de mejorar la competitividad de nuestras explotaciones agrarias y de nuestras empresas.

La agricultura basada en el conocimiento, es una forma dinámica de hacer negocios de éxito, destinada a aquellas empresas que dispongan de una cultura cambiante y emprendedora, es decir innovadora. Ello requiere, seleccionar primero la información que puede ser útil y utilizar estos conocimientos de forma inteligente, mediante herramientas, análisis y decisiones estratégicas, para anticiparse y adaptarse a las evoluciones de la tecnología y de los mercados y protegerse de los competidores.

Diferenciación e innovación, están íntimamente relacionados y son determinantes a la hora de mejorar la competitividad de nuestras explotaciones agrarias y de nuestras empresas

EL PROGRAMA

Conscientes de que nuestro sector agroalimentario, como motor de la economía española, debe acelerar la innovación y la transferencia de resultados de la investigación a la economía real y encontrar con apoyo de la investigación, respuestas idóneas y rápidas a las nuevas necesidades, se inició en mayo de 2012 y a propuesta de mi propia Secretaría General, la elaboración de este Programa Nacional.

El proceso de innovación del sector agroalimentario y forestal se inserta en el nuevo Programa Marco Horizonte 2020 de la UE, dentro del subprograma *Afrontar los Retos de la Sociedad. Bioeconomía: seguridad alimentaria, agricultura sostenible, investigación marina y marítima*. El presupuesto inicialmente propuesto en el H-2020 para el sector, es del orden de los 4.500 millones de euros.

El Programa está concebido, además, de acuerdo con las *Asociaciones Europeas de Innovación* (en inglés EIP), *sobre Agricultura Productiva y Sostenible, y Agua, con el futuro Reglamento de Desarrollo Rural de la Política Agrícola Común*, así como con la Estrategia Española de Ciencia y Tecnología y de Innovación 2013-2020 y con el Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016, del Ministerio de Economía y Competitividad.

El Programa ha tomado, por tanto, en consideración los instrumentos y programas de I+D+i que serán implantados en la UE a partir de 2014, porque representan una oportunidad que es preciso aprovechar para satisfacer, con apoyo de los nuevos fondos comunitarios, las demandas del sector.

El objetivo es fomentar la I+D+i para producir de forma más eficiente y sostenible y ser más competitivos en los mercados nacionales e internacionales. Para ello, es necesario innovar en nuevos productos, procesos y servicios, en nuevas formas de negocio y en fórmulas más avanzadas de organización y gestión.

FASES DEL PROGRAMA

El programa consiste en un proceso participativo, dinámico, colaborativo y de trabajo en red que se resume en las siguientes etapas:

- a. **Definición de los entornos de conocimiento** para la aplicación de la I+D+i al conjunto de sector. Tales entornos abarcan todo el ciclo de producción, transformación, distribución



y consumo de alimentos y bioproductos, desde los recursos naturales utilizados, hasta los servicios de trazabilidad, alerta y gestión de riesgos alimentarios que demanda el consumidor.

- b. **Identificación de las medidas y principales retos de innovación e investigación** que requiere el sector, previo análisis de las demandas obtenidas mediante la consulta realizada a los 19 gobiernos de las Comunidades y Ciudades Autónomas y a 197 entidades representativas.
- c. **Identificación de la oferta científico-tecnológica de investigación e innovación**. En una primera etapa a escala nacional, y de forma evolutiva en el ámbito europeo e internacional.
- d. **Alineamiento de la demanda con la oferta**. Es decir, de las necesidades de los agricultores, empresas agroalimentarias y resto del sector, con el conocimiento científico-tecnológico disponible.
- e. **Diseño y puesta en marcha de una Plataforma WEB de Servicios de Innovación**, a desarrollar en colaboración con el Ministerio de Economía y Competitividad. Este futuro portal, pretende ser un espacio de información, una herramienta de difusión de resultados, y una guía de implementación de proyectos de I+D+i, incluyendo fórmulas de financiación y criterios para la protección y reparto en su caso de la propiedad intelectual.

Como resultado de la consulta pública, se han obtenido 1.015 líneas de innovación y 735 líneas de investigación, en total 1.750 demandas cen-

El objetivo es fomentar la I+D+i para producir de forma más eficiente y sostenible y ser más competitivos en los mercados nacionales e internacionales

tradas principalmente en los sistemas de producción, la industria agroalimentaria y la gestión de los recursos naturales. Asimismo, la encuesta ha permitido conocer los objetivos de 477 proyectos de innovación y de 396 proyectos de investigación en ejecución, por parte de las entidades públicas y privadas consultadas. Si bien, en torno a un 70% de los proyectos en curso, corresponde a los Organismos públicos de Investigación de las Comunidades Autónomas.

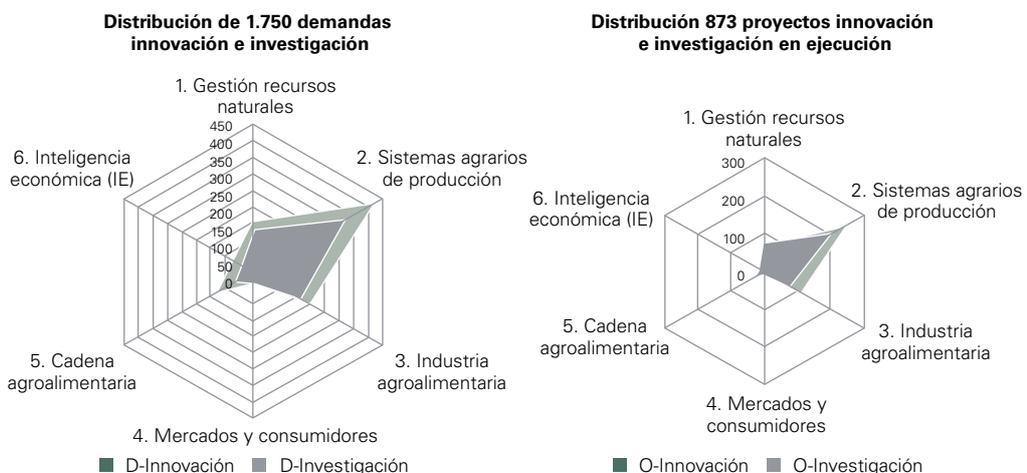
La consulta ha puesto de manifiesto que entre los proyectos que actualmente se encuentran en fase de ejecución y las necesidades futuras, se produce una disminución porcentual de las demandas en cuanto a sistemas agrarios de producción, se mantiene en materia de gestión de los recursos naturales y en el área agroindustrial y aumentan las solicitudes relacionadas con los mercados, el análisis de tendencias de los consumidores, la cadena agroalimentaria, la inteligencia económica y la transferencia de resultados de I+D+i.

MEDIDAS DEL PROGRAMA

Después de un laborioso análisis, el Programa contempla siete medidas estratégicas relacionadas con tres cuestiones clave para la sociedad: gestión integral y eficiente de los recursos naturales, seguridad de los alimentos y mejora de la competitividad. Las medidas, que se enumeran a continuación, se descomponen a su vez en unos 30 retos que constituyen el marco general de orientación y fomento de la I+D+i destinada tanto a los agentes económicos implicados, como al entorno de la investigación.

1. Conservación y gestión eficiente e integral de los recursos naturales utilizados por el sector y adaptación y mitigación del cambio climático.
2. Mejora sostenible de los sistemas de producción agrícolas ganaderos y forestales.
3. Mejora y desarrollo de nuevos sistemas procesos y tecnologías agroindustriales para implementar la bioeconomía.
4. Aumentar la calidad de los alimentos y crear nuevos productos alimenticios, bioproductos, biocombustibles y energía.
5. Articulación y optimización inteligente de la cadena agroindustrial para generar y repartir mejor el valor añadido.
6. Incrementar la seguridad y los servicios de trazabilidad, alerta y gestión de riesgos del sistema agroalimentario.
7. Implantar nuevas herramientas de gestión estratégica y redes colaborativas de innovación.

Figura 1



Fuente: MAGRAMA



Estas medidas han sido incluidas a propuesta de mi Secretaría General, y una vez alineadas con las provenientes del Instituto Nacional de Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), en las propuestas finales de la Estrategia 2013-2020 y del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016.

Los componentes del Programa que se muestran a continuación, se están desarrollando metodológicamente de abajo-arriba, y en cuanto a su calendario temporal, paralelamente al avance del resto de instrumentos incluidos en las planificaciones nacional y comunitaria. Una ardua pero necesaria tarea, cuya finalidad consiste en ser eficientes a la hora de aprovechar los recursos financieros y eficaces en

cuanto a la utilización de mecanismos de organización, colaboración y transferencia de conocimientos a gran escala, como propugna la Red Europea EIP que se está diseñando en la actualidad a escala de la Unión.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente sostiene que, para mantener la pujanza del sector agroalimentario nacional, se necesita acelerar la innovación y que su función de política sectorial en materia de I+D+i debe ser de fomento y acompañamiento, para hacer más sencilla la aventura de la I+D+i, facilitando el camino a las empresas y al sector, a la hora de promover, desarrollar y financiar una determinada iniciativa o proyecto.

Figura 2



Fuente: MAGRAMA

2012: La industria española de alimentación y bebidas mantiene sus cifras y refuerza su compromiso con la sociedad

FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

Horacio González-Alemán
Director General de FIAB

La industria española de alimentación y bebidas es el primer sector industrial del país, suponiendo casi el 8% del PIB nacional y el 14% del industrial. Durante 2012, a pesar del complejo contexto económico en el cual desarrolló su actividad, ha conseguido mantener sus cifras de facturación, cerca de 83.000 millones de euros, y su nivel de empleo, 450.000 empleos directos (los cuales suponen el 20% del empleo industrial) y más de 1.150.000 empleos indirectos.

Consciente de su importante papel como motor de la economía nacional, la industria española de alimentación y bebidas ha trabajado intensamente durante el 2012 para mantener y fomentar este rol, una responsabilidad directa con los casi 50 millones de consumidores a los que ofrece alimentos seguros, de calidad, y adaptados a las necesidades de una sociedad cada día más exigente.

Para ello FIAB ha colaborado directamente, tanto con la Administración como con otros agentes implicados, en diversas áreas temáticas para reforzar el compromiso que tiene con el consumidor y la economía. Ejemplo de ello son los trabajos realizados en el marco de la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) o la renovación del Código PAOS de autorregulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a niños y jóvenes.

Una cuestión importantísima y clave en la competitividad de todos los actores implicados en la cadena, ha sido el Anteproyecto de Ley para la mejora de la Cadena Alimentaria, abordado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dicha reforma permitirá crear valor y seguridad jurídica en el sector, al tiempo que beneficiará al consumidor aportando un marco transparente del que carece actualmente la ca-



dena alimentaria. Al mismo tiempo pondrá en marcha un sistema eficaz para dirimir cualquier conflicto gracias a una Administración dotada de una fuerte capacidad de acción. Se trata de una iniciativa respaldada también por la Comisión Europea, que ha avalado la iniciativa española y se ha propuesto también erradicar “las prácticas desleales” que tienen lugar también en la cadena en el ámbito europeo.

Como indicamos, las cifras de la industria española de alimentación y bebidas la confirman como una palanca clave de cara a la recuperación económica. Un papel que el sector ha asumido con orgullo y, sobre todo, con responsabilidad. De este modo, busca alianzas para impulsar a nuestro país a la posición mundial que verdaderamente le corresponde. Para ello, ha encontrado dos apoyos clave: la gastronomía y el turismo, que, junto a la alimentación, forman un “triángulo virtuoso”. Si aprovechamos las sinergias entre los componentes del trinomio alimentación-gastronomía-turismo, será posible incrementar el gasto turístico en alimentación y gastronomía de los más de 57 millones de visitantes que recibe el país, impulsar la Marca España tanto dentro como fuera de nuestras fronteras y activar el efecto multiplicador, no sólo sumatorio, del trabajo coordinado y conjunto de estos tres sectores.

En la misma línea, en FIAB hemos centrado muchos de nuestros esfuerzos en otorgar a la alimentación la reputación que verdaderamente merece, algo que sí ocurre en países vecinos como Francia o Italia. La industria española de alimentación y bebidas actúa con fuerte compromiso social, rigor, honestidad y transparencia en favor de la sociedad. Además, ejerce como bandera de la cultura española conocida a nivel mundial. Es incluso un factor de rivalidad sana entre regiones, que compiten para dirimir quién tiene los mejores productos agroalimentarios. Prueba de ellos son los casi 200 productos agroalimentarios protegidos (Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada, Indicación Geográfica Protegida, etc).

Este trabajo bien hecho no siempre es reconocido e impulsado, y muchas veces las empresas del sector ven cómo su actividad se ve afectada por medidas fiscales establecidas como la subida del IVA o las tasas a determinados alimentos, que no hacen sino poner obstáculos en el crecimiento y el buen desarrollo de la industria y de la economía en general.

A pesar del convulso contexto económico en el que se encuentra el país, desde el sector de alimentación y bebidas confiamos en que la recuperación

En la misma línea, en FIAB hemos centrado muchos de nuestros esfuerzos en otorgar a la alimentación la reputación que verdaderamente merece, algo que sí ocurre en países vecinos como Francia o Italia

es alcanzable. En estos momentos la luz la arroja la internacionalización. Según nuestras previsiones, España está ya en condiciones de superar a Italia en el capítulo de exportaciones alimentarias en un plazo de cinco años. Además, actualmente suponen el 24% de la facturación del sector, aunque el objetivo marcado es que alcancen el 40% en 2020.

En cuanto a lo que nos deparará el nuevo año, la situación actual es demasiado cambiante como para realizar previsiones ajustadas, pero lo que está claro es que tenemos que seguir trabajando conjuntamente con las administraciones y los organismos implicados para lograr la tan ansiada recuperación económica; que será resultado del trabajo conjunto, y vaya por delante la entrega que esta industria pone de antemano.

Para saber más...

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) se creó en 1977 para representar, a través de un único organismo y una sola voz, a la industria española de alimentación y bebidas, primer sector industrial de nuestro país. Actualmente, engloba a 48 asociaciones.

- Web de FIAB: <http://www.fiab.es/es/>
- Blog de FIAB: <http://www.blog.fiab.es/>
- Informe Económico de FIAB: http://fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20120618131626.PDF
- La industria de alimentación y bebidas. Sector estratégico para España: http://fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20121118135228.pdf
- Memoria de actividades FIAB: <http://www.fiab.es/memo2011/>

Fernando Rodríguez Artalejo

“Se está produciendo un deterioro de la dieta por excesiva ingesta de grasas saturadas, azúcar y sal”

Nuestros ritmos vitales han variado; las prisas, el tiempo fuera de casa, cocinar menos, ha cambiado nuestra relación con los alimentos. ¿Cómo comemos ahora y qué problemas conllevan nuestros hábitos alimenticios?

Comemos razonablemente bien. Primero, porque la mayoría de la gente tiene acceso a suficientes alimentos a un coste razonable. Segundo, porque la estructura de la dieta es bastante

bueno, dado el alto consumo de frutas, verduras y pescado. Sin embargo, entre las personas más jóvenes y de menor nivel educativo, se está produciendo un deterioro de la dieta por excesiva ingesta de grasas saturadas (carne roja, bollería, derivados lácteos no desnatados), azúcar (bebidas refrescantes azucaradas) y sal (embutidos, algunos derivados lácteos, alimentos procesados).

Cada vez queda establecida de manera más robusta la relación entre alimentación inadecuada y enfermedades. ¿Están cambiando los hábitos alimenticios a raíz de estas advertencias o aún existen resistencias por parte de la población?

La información nutricional, tanto la que proporciona el médico como los medios de comunicación, sólo tiene un efecto modesto sobre el consumo de alimentos. Conocemos insuficientemente los determinantes de las elecciones alimentarias, pero parece que la publicidad, el precio, el aspecto y palatabilidad, y la facilidad de preparación de los alimentos tienen un mayor efecto sobre las elecciones alimentarias; también son importantes algunos factores personales, como el nivel educativo, el deseo de una buena imagen corporal y de estar sano, el estrés y la impulsividad.

¿Qué me dices de la industria? ¿Qué papel tiene en los hábitos alimenticios?

La industria puede introducir cambios en la composición de los alimentos, para hacerlos más saludables (bajos en sal, azúcar y grasas saturadas y más ricos en fibra), apetitosos y con precio razonable. En España hay buenos ejemplos, como la progresiva reducción de la sal en el pan y en algunos embutidos, las mermeladas y bebidas refrescantes bajas/sin azúcar, el pan integral y los lácteos desnatados, entre otros muchos. Las tecnologías alimentarias, y las de cocinado en casa (permitiendo preparar comidas saludables en poco tiempo), tienen un gran potencial para mejorar nuestra dieta. Los poderes públicos pueden incentivar a la industria y a los consumidores para que apoyen estos cambios, de forma que la industria satisfaga al consumidor (y gane dinero) y se mejore la salud de la gente. Todos podemos ganar.



Comida basura, televisión y videojuegos, dificultad para realizar actividad física en el entorno urbano; un coctel que nos lleva a la obesidad infantil. ¿Cuál es la magnitud del problema y qué estrategias se deben adoptar ante él?

Casi uno de cada cuatro españoles adultos es obeso y dos de cada tres tiene sobrepeso. Dado que el exceso de peso produce numerosas enfermedades, se trata de un importante problema de salud pública que llevará tiempo resolver. No obstante, parece que la obesidad en adultos españoles no está creciendo en la última década. Para acelerar el proceso hacen falta más políticas “sistémicas” dirigidas a modificar el ambiente “obesogénico” en que vivimos, con intervenciones simultáneas sobre el urbanismo, el transporte público, los horarios de trabajo, la composición de los alimentos, las habilidades culinarias de la población, etc. A corto plazo, las medidas más coste-efectivas son los impuestos sobre algunos alimentos menos saludables (ej.: Cataluña se ha planteado un impuesto/tasa sobre las bebidas refrescantes azucaradas), mejorar el etiquetado de alimentos (ej.: sistema de colores del semáforo, como en los productos Eroski) y regular la publicidad de alimentos ricos en sal, azúcar y grasa

saturada dirigida a niños, como se hace en varios países europeos (ej.: UK nutrient profile model).

otra opción). Por último, la dieta mediterránea forma parte de un estilo de vida activo, donde al menos se

Casi uno de cada cuatro españoles adultos es obeso y dos de cada tres tiene sobrepeso. Dado que el exceso de peso produce numerosas enfermedades, se trata de un importante problema de salud pública que llevará tiempo resolver

Nuestros hábitos vitales han cambiado; aún así se sigue recomendando la dieta mediterránea. ¿Cuál es el misterio?

Hay tres “misterios”. El primero es consumir muchas frutas y verduras, cereales integrales, más carne blanca que roja, y pescado al menos dos veces por semana; todo ello aliñado o cocinado con aceite de oliva. El segundo es cierta frugalidad, tradicional en los países mediterráneos, pero que hemos perdido con el desarrollo económico de las últimas décadas. La mayoría de la gente tiene que limitar la cantidad de comida para no engordar (desgraciadamente no hay

camine a paso ligero media hora la mayoría de los días de la semana.

Acabamos nuestras Entrevistas pidiendo a los encuestados un esfuerzo de imaginación. ¿Cómo ves la sociedad española dentro de 20 años? Dános un temor, una prioridad y un deseo para España.

La prioridad en materia de alimentación es la lucha contra la obesidad; el deseo es lograr que la próxima generación sea menos obesa que la actual (ello es factible con las políticas adecuadas). El temor es la autocomplacencia, que nos impida mejorar cada día.

CATEDRÁTICO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA EN LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID (UAM)

Es licenciado (1983) y doctor en Medicina (1986) por la UAM y médico especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública (1986). Ha desempeñado responsabilidades en el área de la epidemiología y planificación sanitaria en el Ministerio de Sanidad y Consumo (1985-1990) y ha ejercido como Profesor Ayudante en la Escuela de Salud Pública de la Universidad Johns Hopkins en Baltimore (1991). En el periodo 1991-1995, trabajó en la UAM para luego trasladarse como catedrático de su especialidad a la Universidad del País Vasco (1995-2000). Su investigación ha dado lugar a numerosas publicaciones en revistas nacionales e internacionales, principalmente en el área de la epidemiología cardiovascular y nutricional, y la forma de utilizar los cono-

cimientos epidemiológicos en la planificación y evaluación de servicios de salud. Es miembro del Comité de Investigación del Instituto de Salud Carlos III, del Consejo Rector del IdiPaz, del Comité de Dirección del CIBER de Epidemiología y Salud Pública, del Comité Científico Asesor del Instituto de Investigación Biomédica Ramón y Cajal, del Comité Científico de la Fundación Lilly, y del Comité Asesor de Investigación en Salud de la Organización Mundial de la Salud. También ha sido miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, ha realizado consultoría para la Organización Panamericana de la Salud, y ha recibido el premio Carlos Martí Henneberg a la trayectoria científica en nutrición.

Estadísticas sobre alimentación en España

José Miguel Herrero Velasco

Subdirector General de Estructura de la Cadena Alimentaria. MAGRAMA

La información y la generación del conocimiento son elementos necesarios e imprescindibles para la toma de decisiones tanto en la administración pública como en la empresa privada. En el caso de la alimentación, se hace, si cabe, más necesaria la información. La importancia socioeconómica del sector agroalimentario es innegable. Si a las etapas de producción de alimentos unimos la comercialización y distribución la importancia crece aún más.

Por ello, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria, lleva varios años generando información estadística sobre aspectos relacionados con la alimentación, el consumo y la comercialización agroalimentaria.

El principal instrumento ordenador de la actividad estadística para fines estatales es el **Plan Estadístico**, que recoge operaciones estadísticas. Entre ellas, destacan las relativas al **Observatorio de Precios de los Alimentos**, el “Consumo Alimentario en España” y “Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario”.

OBSERVATORIO DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS DEL MAGRAMA

El Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA (OPA) se creó en el año 2000 (R.D. 509/2000, de 14 de abril) como instrumento metodológico y un foro de análisis que aporta conocimiento al proceso de formación de precios en la cadena agroalimentaria con el fin de contribuir a la transparencia de los mercados. En concreto, sus funciones son:

- Analizar la estructura básica de los precios y factores causantes de su evolución.
- Realizar un seguimiento sistemático de la formación de los precios.
- Realizar informes y estudios analizando los factores que contribuyen a la formación de los precios.
- Elaborar propuestas de actuación a las Administraciones competentes y recomendaciones a los agentes.
- Fomentar el diálogo y la intercomunicación entre los representantes del sector.

El OPA se está utilizando como foro permanente de diálogo y encuentro entre los agentes de la cadena alimentaria, así como instrumento generador de conocimiento y transparencia.

El Ministerio, a través del OPA, asumió el compromiso de estudiar las cadenas de valor y el proceso de formación de precios de 38 alimentos (el 20 de enero de 2009 se constituyó el grupo de trabajo entre el MAGRAMA, MINECO y MERCASA, tal como insta la Proposición no de Ley, con el objeto de proceder a la realización de los estudios de la cadena de valor de los principales productos de la alimentación no elaborados).

Entre los años 2009 y 2011, se han realizado en total 33 estudios de cadena de valor de los siguientes alimentos: frutas y hortalizas (cítricos, manzana, pera y plátano; tomate, pimiento y calabacín; patata y zanahoria), carnes (ovino, vacuno, porcino, pollo y conejo), pescados (merluza, pescadilla, bacaladilla, gallo, dorada, jurel, sar-



dina, caballa, boquerón, trucha, bonito, salmón, pez espada, chirla y mejillón), leche, pan, huevos y aceite de oliva.

Asimismo, desde 2011, se han realizado 31 actualizaciones de los estudios de cadena de valor de los alimentos y actualmente, se están elaborando 8 estudios de cadena de valor (judía verde, lechuga, acelga, ajo, cebolla, cereales, aceite de orujo de oliva y vino) y 11 actualizaciones más.

Los estudios son un análisis sobre los componentes de la cadena y los costes asociados en cada uno de los procesos de comercialización, que pretende ser dinámico y actualizable para que pueda servir de instrumento explicativo y analítico del proceso de formación de precios de los alimentos.

Tienen como objetivo fomentar la colaboración del sector a través de una reflexión conjunta sobre las estructuras del sector y sobre el proceso de formación de precios, tratando de buscar la mejora de la cadena a través del conocimiento de la misma.

Son estudios descriptivos y no pretenden ser estudios estadísticos sobre ingresos, costes y beneficios de los distintos agentes participantes a lo largo de la cadena.

En ellos se identifican y analizan las configuraciones principales de la cadena de valor de cada sector, las actividades básicas en cada una de las etapas de la cadena y los principales agentes participantes y sus interacciones.

Por último, se construye la estructura de precios a partir de la información sobre costes y beneficios de cada etapa, suministrada por el sector. La información obtenida, que proviene de diferentes fuentes, se cruza y contrasta para pulir incoherencias a través de un proceso reiterativo.

A la hora de extraer conclusiones sobre el sector es importante tener en cuenta que la información se refiere exclusivamente a los productos, variedades y al periodo analizado.

CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA - PANEL DE CONSUMO

El objetivo general de la operación Consumo Alimentario en España es conocer y estudiar cómo es la alimentación de los españoles, para ello, se analiza lo que se consume tanto dentro de los Hogares como en los establecimientos de Hostelería/Restauración (HORECA en lo sucesivo). Para ello recoge desde 1987, datos sobre la ali-

mentación, mes a mes, en los hogares españoles a través de una muestra de 12.000 hogares españoles.

Pero no sólo analiza las variables directas derivadas de los actos de compra en sí (cantidades adquiridas, gasto realizado y precio pagado en esas compras), sino que la operación pretende ser más ambiciosa y profundiza en las motivaciones del consumidor en el acto de compra y de consumo.

El objetivo de la operación Consumo Alimentario en España es conocer y estudiar cómo es la alimentación de los españoles, tanto dentro de los Hogares como en los establecimientos de Hostelería/Restauración

La operación presenta tres ámbitos claramente diferenciados:

1. Consumo Alimentario dentro del Hogar.

Pretende conocer y estudiar la alimentación de los españoles mediante un **Panel de Consumo Alimentario en los Hogares**. Para ello, se tiene una muestra aleatoria de 12.000 hogares que suministran todas sus compras de alimentación diariamente, escaneando el código de barras de los alimentos y suministrando información de las cantidades compradas, valor gastado y lugar dónde realizan la compra.

2. Consumo Alimentario Fuera del Hogar.

Pretende conocer y estudiar la alimentación de los españoles, fuera del hogar. Para ello disponemos de un **Panel de Consumidores en Horeca: Hábitos del Consumidor**, en el que se recoge el consumo de la población española que se realiza fuera del hogar, bien porque acude a los establecimientos de Horeca o bien a establecimientos de distribución diversa, como son las gasolineras, máquinas de vending, tiendas de alimentación, etc., (en este caso para consumirlas *in situ* o en la calle). Los clientes declaran sus compras y las motivaciones por las que lo han hecho.

Se dispone de una muestra de 14.000 individuos de edades comprendidas entre 10 y 65 años representativos de la población española, que durante 15 días al semestre suministran sus consumos fuera del hogar, mediante un cuestionario autogestionado, bien "on line", bien en formato papel, especificando gasto realizado, tipo de consumo hecho, motivaciones del mismo, etc.

Esta operación estadística tiene como objetivos la elaboración de unos indicadores que permitan medir de forma cuantitativa y periódica cuál es el clima de confianza de los principales participantes en el proceso de comercialización agroalimentaria

BARÓMETRO DEL CLIMA DE CONFIANZA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Con el Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario se dispone de una herramienta que permite medir la evaluación de

las políticas públicas y su planificación para actuaciones futuras, así como medir el impacto en el sector agroalimentario de los cambios del entorno socioeconómico y político.

Esta operación estadística tiene como objetivos la elaboración de unos indicadores que permitan medir de forma cuantitativa y periódica cuál es el clima de confianza de los principales participantes en el proceso de comercialización agroalimentaria; así como obtener un índice de seguimiento agregado de la confianza del sector agroalimentario, y a su vez los subíndices del índice empresarial e índice del consumidor y otros subíndices por áreas de interés comercial

Para ello, se ha considerado como población a los agentes de la cadena agroalimentaria de España, dividiéndola en cinco universos independientes: Productores, Industrias agroalimentarias, Mayoristas, Distribución Alimentaria y Consumidores

Las muestras son aleatorias y representativas de cada colectivo con el siguiente tamaño para cada trimestre: 800 Productores, 800 Industriales, 125 Mayoristas, 700 Distribuidores de alimentación y 2.000 Consumidores.

La forma de obtención de datos es a través de entrevistas trimestrales a los diferentes agentes seleccionados dentro de los grupos reseñados anteriormente.

De este modo se pretende conocer la percepción de los agentes sobre la evolución de la situación económica general del país, la situación y evolución del sector agroalimentario, el grado de confianza en el consumo de alimentos y la satisfacción general en las relaciones comerciales. Para ello se elaboran índices que permitan medir de forma cuantitativa las percepciones anteriormente descritas.

Lo que se mide con esta operación estadística es, en definitiva, la situación del sector agroalimentario en relación a otros sectores económicos, así como la evolución del mismo en el último año o la evolución de las ventas en un periodo de tiempo determinado. Además, se realizan perspectivas de ventas para meses posteriores. Se estudia la satisfacción de la evolución de los diferentes márgenes comerciales en cada uno de los eslabones de la cadena de comercialización agroalimentaria y se realizan perspectivas sobre los márgenes. También se mide la implantación de tecnologías de la información y comunicaciones. Un punto importante es la gestión de las administraciones públicas, tanto en seguimiento de precios de los alimentos como en apoyo e incentivos.

Para saber más...

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
Área de Consumo y comercialización y distribución alimentaria:
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/>

- Panel de Consumo Alimentario:
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/>
- Observatorio de Precios:
<http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/default.aspx>

El estudio de la alimentación humana desde una perspectiva evolutiva y ecológica

M^a del Pilar Montero López

Antropología Física. Dpto. de Biología. Universidad Autónoma de Madrid

La Antropología Física estudia los orígenes de la especie humana, su evolución y la variabilidad biológica inter e intra-poblacional. Investiga la influencia de diferentes factores físicos, biológicos y culturales, pasados y presentes, sobre esta variabilidad y en última instancia sobre los procesos de salud-enfermedad, considerados por nuestra disciplina como la falta de ajuste biológico y/o cultural a los cambios ocurridos en el medio ambiente humano. El estudio de estas relaciones se hace con una perspectiva evolutiva, ecológica, de ciclo vital y de género.

La nutrición ha sido, y continua siendo, un factor muy importante en la configuración de la especie humana en cualquier nivel de organización. La Antropología Nutricional, como parte de la Antropología Física, estudia todos aquellos factores, físicos (geográficos, climáticos, orogénicos, etc.), biológicos (especies vegetales y animales que conviven con los seres humanos) y socioculturales (costumbres, hábitos, economía, etc.) que afectan y han afectado a la alimentación humana desde la aparición de los primeros seres humanos (perspectiva evolutiva), en distintas zonas geográficas (perspectiva ecológica), en distintas etapas del ciclo vital (perspectiva ontogenética), y asociada a los roles asignados a hombres y mujeres en las diferentes culturas y sociedades (perspectiva de género). La investigación en Antropología Nutricional intenta responder a preguntas tales como ¿de qué manera las adaptaciones en la forma de alimentarse de los homínidos, asociadas al cambio climático que se produjo hace unos 3,5 millones de años en África, contribuyeron a la aparición de rasgos específicos de la especie humana, como la posición bípeda y el gran tamaño del cerebro?, ¿cómo afectó el paso de

un sistema de obtención de alimentos mediante la caza-recolección a la producción de alimentos, que comenzó hace aproximadamente 10.000 años, al tamaño y a la estructura de las poblaciones humanas?, ¿cómo puede explicarse la diferente distribución actual de tolerancia a la lactosa en todo el planeta, desde la perspectiva de la interacción genética-cultura en la adaptación al consumo de los nuevos alimentos proporcionados por la ganadería hace unos 5.000 años?, ¿están los patrones de alimentación actual muy alejados de nuestro 'diseño genético?', ¿cuáles son las necesidades energéticas y nutricionales específicas en cada etapa del ciclo vital, y en los hombres y las mujeres?, ¿cuáles son las consecuencias de los déficits energéticos y de nutrientes en el correcto desarrollo de las personas en cada momento de su vida, embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, envejecimiento?, ¿cuáles son los patrones de salud-enfermedad y mortalidad característicos de los distintos sistemas de obtención de alimentos a lo largo de la historia de la humanidad?, ¿cuáles son los problemas de salud, relacionados con la alimentación, más prevalentes en la actualidad en las sociedades humanas que se encuentran en etapas distintas del proceso de transición nutricional?.

La Antropología Nutricional se ha convertido en uno de los focos de mayor interés en la bioantropología actual debido al papel central de la alimentación en las sociedades humanas y por el énfasis dado a los temas derivados de la dieta y la nutrición en la explicación de la variabilidad biológica, conductual y cultural humanas. Para su estudio utiliza diversas herramientas, tanto propias como de otras disciplinas, pero guarda una perspectiva única sobre el proceso de alimentarse y nutrirse que le confiere el marco teórico de la Antropología Física. La gran diferencia en el abordaje del estudio de la alimentación humana de la Antropología Nutricional con respecto a otras disciplinas que se dedican a este estudio es, por tanto, su perspectiva evolutiva y ecológica y su carácter multidisciplinar.

Todo proceso vital debe contemplarse dentro de un sistema de intercambio de energía con capacidad para obtener y transformar la energía del entorno y así mantener el elevado grado de organización que caracteriza a las estructuras biológicas. El grado de eficacia con que se produzca este intercambio va a determinar en gran medida el estado nutricional de los individuos. Para una valoración completa del estado nutricional se necesita información obtenida mediante diferentes métodos, antropométricos, bioquímicos, clínicos y de encuesta que permitan determinar el estado nutricional y de salud de los individuos o de

partir de este consumo obtener las composiciones nutricionales de las dietas, métodos indirectos de valoración del estado nutricional (antropometría para poblaciones vivas, osteometría para poblaciones del pasado), análisis de la composición isotópica de los huesos, lesiones óseas y de dientes, etc. Tanto los unos como los otros requieren de valores de referencia que permitan comparar los resultados obtenidos.

En el caso de poblaciones actuales, se pueden utilizar diferentes fuentes para conocer el consumo de alimentos. Por ejemplo, para la población española se dispone de la información proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO), también dispone de datos de acceso público tanto de consumo por países o áreas geográficas, como de tablas de composición nutricional de alimentos en los diferentes continentes.

Entre los métodos propios de la Antropología Física, sin duda, la antropometría, proporciona información muy relevante para valorar el estado nutricional individual y poblacional, en distintas etapas del ciclo vital. Los pliegues de grasa subcutánea, medidos en diferentes partes del cuerpo, el perímetro de cintura, el perímetro de cadera y algunos índices como el índice de Quetelet o índice de masa corporal (peso (kg)/talla²(m)), proporcionan información sobre el acúmulo de grasa y su distribución corporal, y permiten clasificar a las personas en categorías de normopeso, sobrepeso y obesidad. Las medidas más utilizadas para obtener información sobre el proceso de crecimiento y desarrollo son la estatura o talla, la talla sentado y el índice córmico (talla sentado/talla). El proceso de crecimiento y desarrollo es muy sensible al medio ambiente y depende en gran medida de las condiciones socioeconómicas que a su vez influyen en las condiciones higiénico-sanitarias y de disponibilidad alimentaria de un país. De hecho, el crecimiento y desarrollo ha sido considerado como un indicador del estado de bienestar de las poblaciones humanas (Tanner, 1994), a medida que mejoran las condiciones socioeconómicas, de alimentación e higiénico-sanitarias de una población, aumenta la estatura media de la misma en las sucesivas generaciones. En 1993 Robert Fogel, un economista especializado entre otras cosas en el estudio de la talla y nutrición, recibió el premio Nobel y uno de sus últimos libros, "The Changing Body: Health, Nutrition, and Human Development in the Western World since 1700" (2011), trata sobre este tema.

La gran diferencia en el abordaje del estudio de la alimentación humana de la Antropología Nutricional con respecto a otras disciplinas es su perspectiva evolutiva y ecológica y su carácter multidisciplinar

las poblaciones, como resultado de la obtención y utilización de los nutrientes. Para la Antropología Física, esto no es un fin en sí, sino que el conocimiento del estado nutricional va a permitir examinar aspectos de la adaptabilidad humana y respuestas a diferentes presiones medioambientales bajo diferentes condiciones físicas, culturales y ambientales. Es más, la existencia de problemas nutricionales en diferentes comunidades o poblaciones va a permitir cuantificar y analizar estadísticamente los datos obtenidos, y así establecer comparaciones entre subgrupos de población o entre poblaciones. De esta manera, los antropólogos y antropólogas físicos pueden estudiar los factores nutricionales como posibles variables explicativas de procesos biológicos y de comportamiento en los seres humanos.

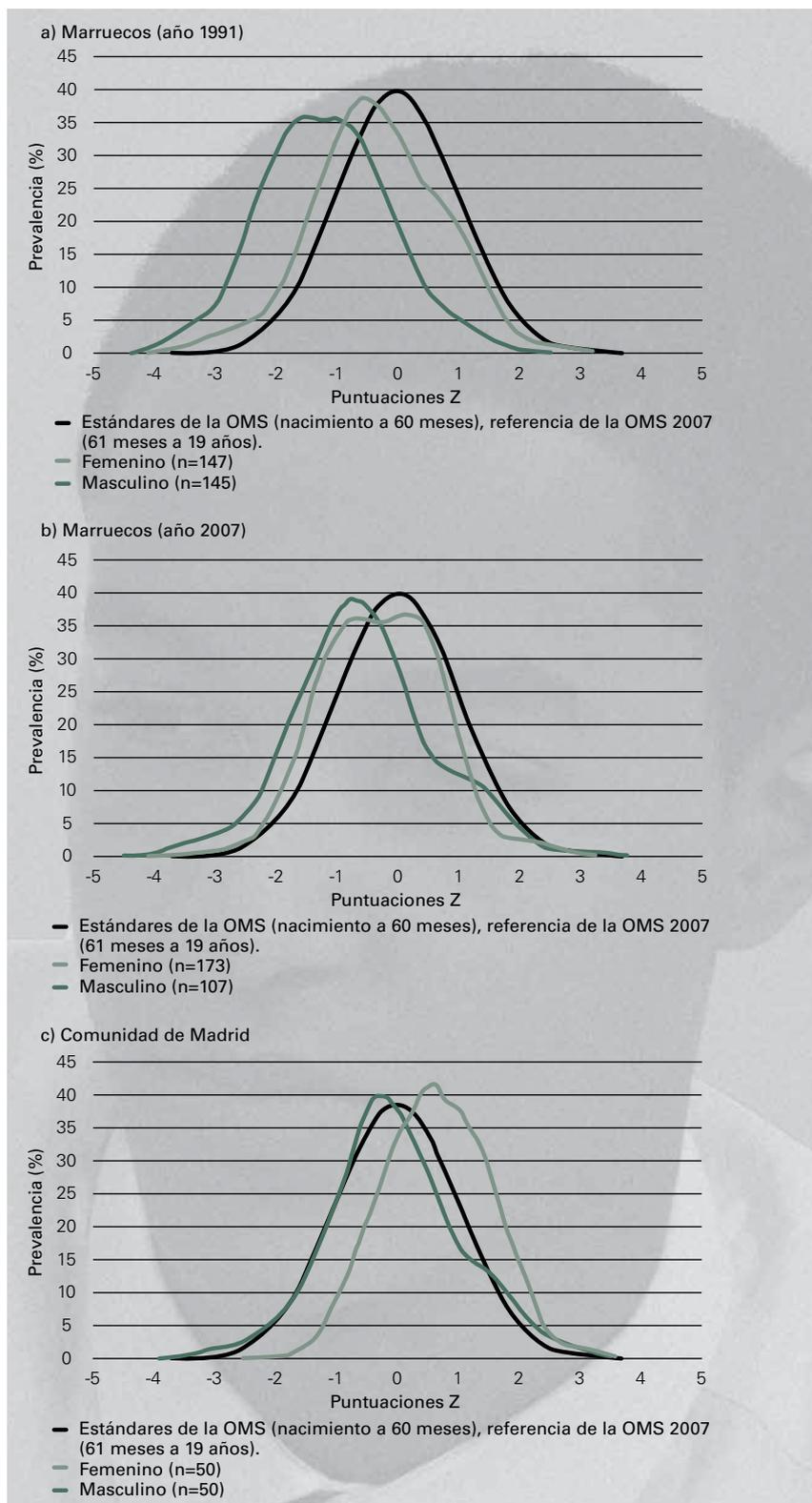
La investigación dentro de este área de conocimiento se puede realizar utilizando fuentes de información primaria, es decir, recogida directa de datos, o bien a través de fuentes secundarias ya publicadas. La metodología es diversa, incluye métodos directos que permiten conocer el consumo real de alimentos de los sujetos de estudio y a

Una fuente muy importante de información antropométrica y de composición corporal proviene de los estudios del National Health and Nutrition Examination Surveys (NHANES). Estas encuestas poblacionales las lleva a cabo el Centro Nacional para el Control y Prevención de las Enfermedades y el Centro de Estadísticas de la Salud (NCHS) de Estados Unidos. Los datos de NHANES son medidas corporales relacionadas con la salud y el estado nutricional (peso, talla, índice de masa corporal, pliegues de grasa subcutánea), recogidas directamente a personas no institucionalizadas, niños y adultos, de la población general de Estados Unidos. Estas encuestas se vienen realizando desde 1960 y existen datos hasta 2006. Los estándares del NCHS han sido utilizados ampliamente en los estudios de crecimiento y desarrollo generando bastante controversia entre los investigadores sobre la idoneidad de utilizar estándares de población estadounidense como referencia para otras poblaciones.

Consciente de estas limitaciones, la OMS llevó a cabo entre 1997 y 2003 "The WHO Multicentre Growth Reference Study (MGRS)", para desarrollar nuevas curvas que permitiesen valorar el proceso de crecimiento y desarrollo infantil en niños de todo el mundo. Para el MGRS se recogieron datos antropométricos, y otras informaciones relacionadas con la alimentación, a unos 8.500 niños de una amplia variedad cultural y étnica en Brasil, Ghana, India, Noruega, Omán y los Estados Unidos de América. Además de esta mayor representatividad poblacional, el estudio incluye dos nuevos criterios, los niños que formaron parte del mismo eran hijos de madres no fumadoras y fueron alimentados con lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses. Se espera que estas nuevas curvas, proporcionen una adecuada descripción de cómo se debe producir el crecimiento fisiológico de niños desde el nacimiento hasta los 5 años y permitan establecer comparaciones individuales y poblacionales más precisas. Junto a las curvas percentílicas del peso/edad, peso/talla, talla/edad, índice de masa corporal/edad, para niños y niñas, la OMS desarrolló una herramienta informática (WHOAnthro, 2011) que permite comparar los datos obtenidos en otros estudios con los nuevos valores estándar (Figura 1).

También en 2006, la Organización Mundial de la Salud (OMS, WHO), publicó una base de datos específica para niños menores de 5 años, que incluye valores Peso/Estatura-Longitud, y perímetro de brazo, destinada al uso de profesionales en la prevención de la malnutrición infantil y las curvas de referencia de crecimiento para niños y niñas de 5 a 19 años.

Figura 1. Comparación del peso de adolescentes marroquíes en 1991, 2007 y adolescentes de origen marroquí residentes en la Comunidad de Madrid en 2009, con los estándares de la OMS



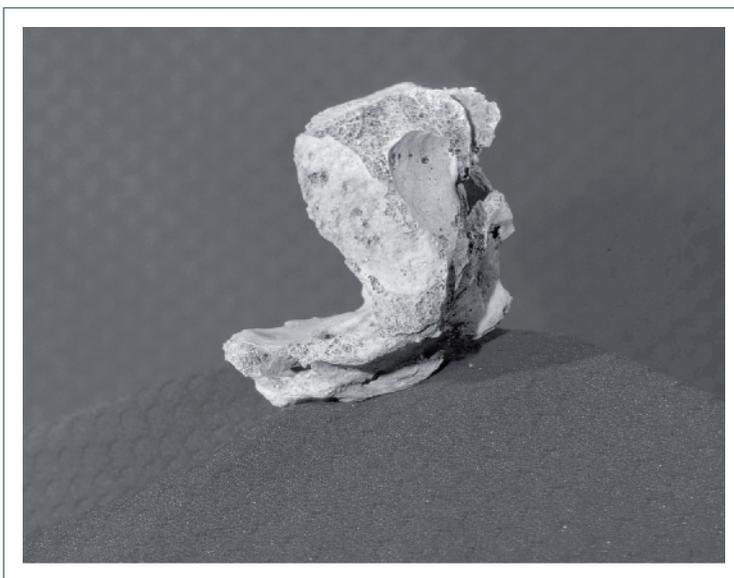
Fuente: Mora y col., 2012. Efecto de la transición nutricional sobre el crecimiento y desarrollo de adolescentes marroquíes

Figura 2



Individuo sin sexo determinado, de 6 a 7 años de edad. Patología: Osteoporosis hiperostósica (Cribra cranea). Procedencia, Chichen Itza, Yucatan, 800-1200 AD? Tomado de http://global.sbs.ohio-state.edu/western_hemisphere_module.htm. Courtesy of Donald J. Ortner. Esta lesión se asocia a anemias por deficiencia nutricional, también a anemias de origen genético (talasemias y sicklemias) o parasitarias (leishmaniosis), y a avitaminosis (vit. A, B y C).

Figura 3



Mujer, adulta. Procedencia: Lisht, Alto Egipto, Dinastía XII, 4060 BP a 3660 BP. Patología: Raquitismo u osteomalacia. Tomado de http://global.sbs.ohio-state.edu/western_hemisphere_module.htm. Courtesy of Donald J. Ortner. El raquitismo es una enfermedad carencial que afecta a los niños y niñas que durante su proceso de crecimiento y desarrollo no disponen del suficiente calcio (Ca) para la formación del esqueleto; esta deficiencia en Ca puede ser debida a un contenido insuficiente de este mineral en los alimentos o a problemas de absorción y fijación del mismo en el hueso, asociados a falta de vitamina D.

En las últimas décadas hemos asistido a un aumento en la esperanza de vida de las poblaciones humanas, lo que confiere una especial importancia al estudio de las condiciones en las que se produce esta etapa final del ciclo vital. No cabe duda de que la alimentación juega un papel importante en este proceso para que ocurra de la mejor manera posible y en la prevención de algunas de las enfermedades que aparecen con mayor frecuencia en estos años. Los estudios sobre envejecimiento humano han proliferado; quizás uno de los más interesantes para nosotros es el proyecto Survey, Health, Ageing and Retirement in Europe (SHARE), que comenzó en 2004. Los países europeos participantes son Dinamarca, Austria, Francia, Alemania, Suiza, Bélgica, y Holanda, España, Italia y Grecia. En España, el trabajo de campo de la primera ola lo realizó TNS-Demoscopia entre mayo y diciembre de 2004. Entre otras muchas variables, recoge información antropométrica (peso y estatura y recientemente perímetro de cintura y de la pantorrilla), y de patrones de alimentación que permiten conocer el estado nutricional de estas personas y establecer comparaciones entre países.

Por último, en este repaso no exhaustivo sobre el estudio de la alimentación humana desde la Antropología Física, no podemos olvidar como se aborda la investigación sobre la alimentación de nuestros antepasados, homínidos y humanos. La metodología es diversa e incluye desde el estudio de materiales arqueológicos asociados a restos óseos, recipientes, herramientas, utensilios, etc., a la propia información proporcionada por los restos óseos y los dientes, que es de enorme valor. El tamaño del esqueleto y ciertas lesiones presentes en diferentes partes de los huesos y de los dientes informan sobre las condiciones en las que se produjeron el proceso de crecimiento y desarrollo y otras etapas del ciclo vital, de individuos que vivieron en épocas pasadas y cómo los diferentes factores medioambientales relacionados con la disponibilidad alimentaria afectaron a estos procesos.

La longitud de los huesos largos, proporciona una estimación de la estatura del individuo. La comparación entre longitudes de huesos largos de distintas poblaciones que habitaron en lugares diferentes o en el mismo lugar en diferentes momentos, nos aporta información sobre sus condiciones de vida y de alimentación. Por otro lado, determinadas lesiones óseas (líneas de Harris, osteoporosis hiperostósica, raquitismo, etc.) o de los dientes (hipoplasias del esmalte) son indicadores de problemas de malnutrición y/o de interacción entre malnutrición e infección.

Existe una base de datos global que permite conocer aspectos sobre salud en el pasado a partir de restos óseos de Europa y América, "The global history of health project". Precisamente uno de los promotores de este proyecto es el economista Richard Shekel, que fue uno de los fundadores de la historia antropométrica, con sus estudios sobre la talla de esclavos en USA. El

objetivo más importante del proyecto es sintetizar la salud esquelética a partir de datos de estatura, hipoplasia del esmalte, porosidad (todos ellos indicadores de estado nutricional, como ya se ha explicado anteriormente), de trauma ante mortem y peri mortem, artrosis, etc., en un índice de salud y ver las diferencias temporales y geográficas.

Para saber más...

- **Revista, Economics & Human Biology.**
<http://www.journals.elsevier.com/economics-and-human-biology>
- **Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO):**
International Network of Food Data Systems (INFOODS)
<http://www.fao.org/infoods/infoods/logros/bases-de-datos-y-tablas/es>
<http://www.rlc.fao.org/es/conozca-fao/que-hace-fao/estadisticas/composicion-alimentos>
West African Food Composition Table, 2012
<http://www.fao.org/docrep/015/i2698b/i2698b00.pdf>
- **National Health and Nutrition Examination Surveys (NHANES):**
<http://www.cdc.gov/nchs/nhanes.htm>
- **U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.** 2012. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 25. Nutrient Data Laboratory, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- **Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe**
<http://www.rlc.fao.org/es/conozca-fao/que-hace-fao/estadisticas/composicion-alimentos/busqueda>
- **Organización Mundial de la Salud (OMS, WHO).** Multicentre Growth Reference Study (MGRS): <http://www.who.int/growthref/en>
- **Estado nutricional de la personas mayores:**
<http://www.mna-elderly.com/>
- **La alimentación en España 2003**
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/libro.aspx>
- **Survey, Health, Ageing and Retirement in Europe (SHARE):**
<http://www.share-project.org>
- **The global history of health project:** <http://global.sbs.ohio-state.edu/global.php>
- **Ambrose, S.H.** 1993. Isotopic analysis of paleodiets: methodological and interpretative considerations. In MK Sandford (ed) *Investigations of Ancient Human Tissue: Chemical Analysis in Anthropology.* Amsterdam: Gordon and Breach Science Publishers, pp. 59-130.
- **Anzid, K., El Hamdani, F., Baali, A., Boëtsch, G., Levy-Desroches, S., Montero, P.** 2011. The effect of socio-economic status and area of residence on household food variety in Morocco. *Annals of Human Biology*, 36(6): 1-23.
- **Montero, P., Anzid, K., Cherkaoui, M., Baali, A., Rodríguez, S.** 2012. Nutritional status of adolescents in the context of the Moroccan nutritional transition: the role of parental education. *J Biosoc Sci.*, 44(4):481-94. Cambridge University Press, doi: 10.1017/S0021932011000757.
- **Montero, P., Fernández-Ballesteros, R., Zamarrón, M.D., Rodríguez, S.** 2011. Anthropometric, Body Composition and Health Determinants of Active Ageing: A Gender Approach. *J Biosoc Sci.*, 00, 1-14, Cambridge University Press, doi:10.1017/S00219320110002281.
- **Mora, A.I., Montero, P., Marrodán, M.D., Romero, J.F., Carmenate, M., Rodríguez, S., Anzid, K., Cherkaoui, M.** 2012. Efecto de la transición nutricional sobre el crecimiento y desarrollo de adolescentes marroquíes. En: Turbón D, Fañanás L, Rissech C, Rosa A. (Eds.). *Biodiversidad humana y evolución.* Pág.:88-93. pp 508. ISBN (impreso): 978-84-695-6322-9 ISBN (PDF): 978-84-695-6323-6
- **Ríos, L., Bogin, B.** 2010. An anthropometric perspective on Guatemalan Ancient and Modern History. En RD Salvatore, JH Coatsworth, AE Challú, *LIVING STANDARDS IN LATIN AMERICAN HISTORY. HEIGHT, WELFARE AND DEVELOPMENT, 1750-2000.* Cambridge: The David Rockefeller Center Series on Latin American Studies, Harvard University. pp. 273-309.
- **Schwarzc, H.P.; Schoeninger, M.J.** 1991. Stable isotope analyses in human nutritional ecology. *Yearbook of Physical Anthropology* 34: 283-321.
- **Tanner, J.** 1994. Growth in Height as a Mirror of the Standard of Living. In: *Stature, Living Standards and Economic Development.* University of Chicago Press, pp: 1-5.

La Industria de Alimentación y Bebidas: motor de la exportación de la economía española

FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

Jaime Palafox
Director Asuntos Económicos e Internacionalización de FIAB

En un escenario económico nacional como el actual, con caídas en el PIB, una elevada tasa de paro, una baja demanda interna y constantes reformas políticas, el sector de alimentación y bebidas está sabiendo orientarse para convertirse en una de las palancas que ayuden a nuestra economía a salir de esta crisis.

En este proceso hay una palabra clave: **internacionalización**, un ámbito hacia el que muchas empresas agroalimentarias están orientando y redefiniendo sus objetivos para enfocarlos hacia el exterior; en parte debido a la caída del consumo interno.

Desde el año 2000 hasta el 2011, la tasa media de crecimiento de las exportaciones de la industria española de alimentación y bebidas (sin productos frescos) ha sido del 8,9%, por encima de la del total de la economía, que fue del 6,6%. Todos los años del periodo mantienen crecimientos positivos, a excepción del 2009, año del inicio de la crisis (Lehman Brothers). En los últimos dos años las exportaciones de alimentos y bebidas han crecido a tasas interanuales de dos dígitos, al +10,31% en 2010 y al +11,95% en 2011. El 2012, según datos de Estacom basados en aduanas (hasta octubre), lleva camino

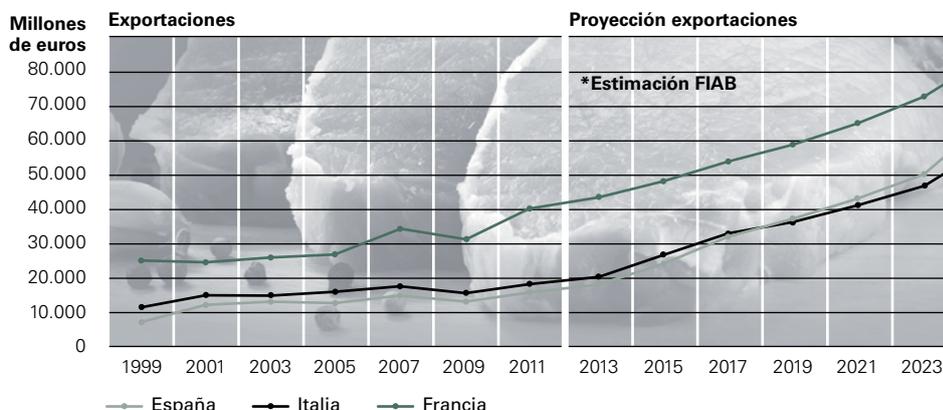
de superar los 21.500 millones de euros a final de año, lo que supondría un aumento del 9,3%, el doble del total de las exportaciones de la economía española.

En este sentido, y de seguir la tendencia actual, la industria española de alimentos y bebidas adelantaría a la italiana antes del 2020. Es más, si incluimos los sectores de alimentos frescos (fruta y verdura) ya en 2011 España exportó más que uno de nuestros principales competidores, como es Italia (31.975 millones de euros frente a 30.131 millones de euros en Italia).

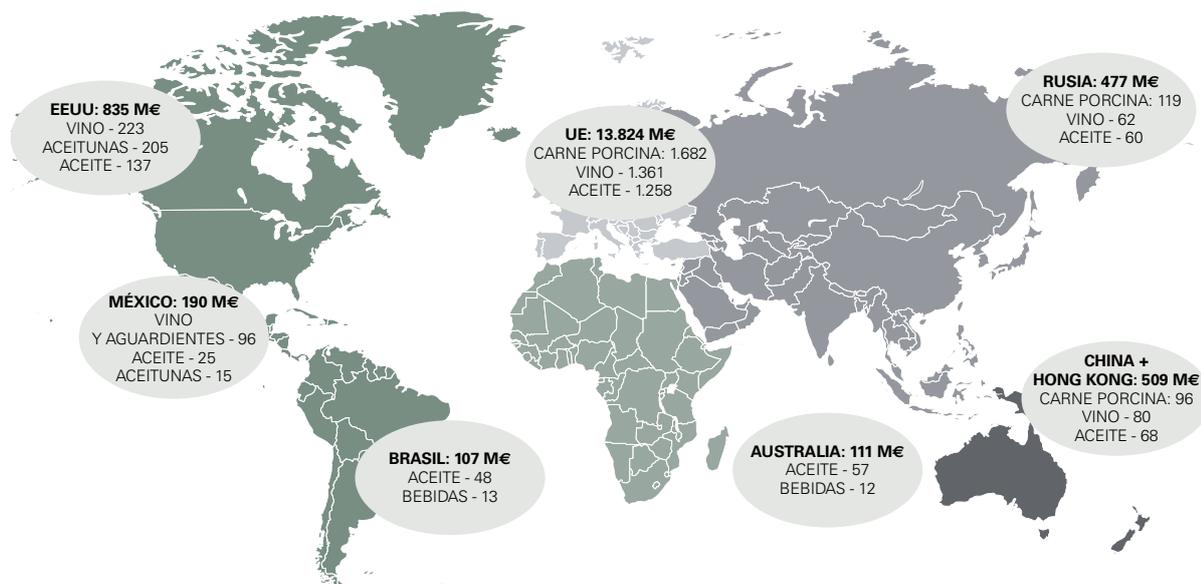
En cuanto a los sectores exportadores caben destacar: el sector cárnico, que acabó 2011 líder con unas exportaciones por valor de 3.409 millones de euros; el de bebidas (sin zumos), que terminó segundo con 3.155 millones de euros; y el de las grasas y aceites, que alcanzó unas exportaciones por valor de 2.696 millones de euros.

El producto más exportado sigue siendo el vino, cuyas exportaciones en 2011 alcanzaron un valor de 2.220 millones de euros. La carne de cerdo, que ocupa la segunda posición con 2.086 millones de euros, ha protagonizado un incremento espectacular en los últimos años y presenta un gran poten-

Figura 1. Exportaciones IAB España, Francia e Italia 1999-2011. Proyección exportaciones IAB España, Francia e Italia 2012-2014



Fuente: FIAB a partir de ESTACOM (ICEX).

Figura 2. Exportaciones de la industria de Alimentación y Bebidas 2011. Datos en millones de €

Fuente: FIAB

cial ya que aún continúa pendiente de la apertura de mercados tan importantes como Brasil e India. En tercer lugar se situaron las exportaciones de aceite de oliva, con 1.837 millones de euros. Otros productos exportados son el pescado congelado, los zumos de frutas y hortalizas, las aceitunas y las conservas de pescado.

Focalizando en los mercados, cabe destacar que, pese a la atonía general en el consumo en la Unión Europea, nuestras exportaciones a la misma en 2011 aumentaron un 8%, alcanzando un valor de 13.824 millones de euros y manteniéndose así como el principal comprador de productos agroalimentarios españoles. Las exportaciones a nuestros socios comunitarios supusieron en 2011 un 71% (principalmente a Francia, Italia, Portugal, Alemania y Reino Unido), habiendo descendido desde el 76% del año 2006, lo que indica la creciente importancia de los mercados extracomunitarios. Destacaron en 2011, último año disponible, por un lado, mercados como Estados Unidos, el cual sigue consolidado como primer mercado para los alimentos y bebidas españolas con unas compras por valor de 835 millones de euros, y por otro lado, países como China y Corea del Sur, con unos aumentos interanuales del 64% y del 77% respectivamente. En los datos hasta octubre del año 2012, debemos destacar el comportamiento de algunos mercados como Japón, con un aumento interanual del 32%; o Rusia, que de cerrar el año con su aumento del 17% adelantaría a China y se colocaría como segundo destino extracomunitario para los alimentos y be-

bidas españoles. Detrás encontramos países como México, Argelia, Suiza o Arabia Saudita.

Aún con todas estas fortalezas, no todo es positivo en la exportación de alimentación y bebidas. Una de las asignaturas pendientes del sector sigue siendo el incremento en el valor (precio medio) de los productos que se exportan. Esta desventaja competitiva, como ocurre en el caso del aceite de oliva frente a Italia o del vino frente a Francia, lastra la competitividad de las exportaciones agroalimentarias españolas en mercados tan importantes como Estados Unidos y China. Algunas de las causas apuntan a la descoordinación en los esfuerzos de los agentes implicados, lo que implica que estamos transmitiendo a nuestros clientes exteriores una imagen de país confusa.

Por ello, y al igual que sucede en nuestros principales países competidores, es necesario que, tanto el sector público como el privado, a través de un plan estratégico conjunto doten a la internacionalización de la industria de alimentación y bebidas, y por ende, a los productos agroalimentarios españoles, de la importancia y relevancia que requiere un sector clave para nuestra economía.

Para saber más...

- Informe de Exportaciones de FIAB: http://fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20121118183110.pdf

“Spain has a proud history in the food and beverage sector but needs show more confidence and look beyond their existing continental Europe customer”



The report “Exporter Guide. Foodservice in Spain” of New Zealand Trade & Enterprise provides a refreshing viewpoint from the antipodes of the food sector in Spain. We have contacted the New Zealand Trade and Enterprise office in Madrid to comment on this report, in particular, the statistical aspects. These are the answers given. Many thanks to Ralph Hays, Business Development Manager NZTE Madrid, Melody Smith and Alejandra Saiz for their help.

It is a nice surprise to see the interest shown by New Zealand institutions in the Spanish food sector. What lies behind this interest? Why is the food service market of particular interest?

The UK has been a traditional export market destination for New Zealand Food & Beverage products, however, for those companies looking for growth into continental Europe the Spanish market has some attraction. Spain is of particular interest to New Zealand F&B companies where distinct synergies exist across certain product groups. For example, New Zealand is a recognised global supplier of quality seafood and Spain has one of the highest rates of seafood consumption per capita in the world. New Zealand is also a major exporter of value added dairy products and Spain is a traditional importer of dairy products.

Spain is seen as good source of inspiration and new ideas on how to make the gastronomic experience fun and exciting

In fact, Spain has one of the highest per capita consumption of yoghurt in the world. Note that in 2010 seafood represented 20% of all imports and dairy products 8%. Furthermore, as New Zealand is a small country we normally struggle to compete on volume and price and so must target the high end value added market that has been surprisingly resilient in Spain despite the recent economic difficulties across Europe.

How does the Spanish food service market compare to that of New Zealand? What can Spain learn from New Zealand and what conclusions can be drawn from the Spanish experience?

Spain’s annual tourist numbers of around 57 million and its related food service sector is of real interest to New Zealand. New Zealand is keen to build on its reputation as an outdoor adventure destination and Spain is seen as good source of inspiration and new ideas on how to make the gastronomic experience fun and exciting. How can New Zealand best cater to the growing number of young Spanish honeymoon couples that choose New Zealand for their holiday?

I think an area of interest for Spain as it struggles through the current economic crisis would be the lessons it can learn from New Zealand on exporting overseas, finding new customers and our ease of doing business. On the World Bank, Doing Business rankings for June 2012, New Zealand is No.3 and Spain is at 44. As New Zealand is a small country of just over 4 million inhabitants most companies are forced to expand overseas a lot earlier in their growth cycle in search of new business. Asia is now an important destination for New Zealand and I am sure our experiences would be of interest to Spanish companies looking to diversify away from the mature European market.

The report appears to have been developed in Spain, given the qualitative comments regarding the character and idiosyncracies of the Spanish population, and also from NZ, given the selection of international statistical sources used. Could

you tell us why these sources were chosen? Could you remind our readers which sources were used?

The Foodservice in Spain report was developed in Spain but does look at the Spanish foodservice sector from an anglo-saxon perspective. Furthermore, as the audience for this report tends to be English speaking this has meant that the majority of sources are also in English. Below is the principle list of documents used to source the majority of statistical information. Also, we often look for information available from other government trade development agencies when trying to find data – information tends to cycle around organisations.

- a) Agriculture and Agri-Food Canada, June 2011. Foodservice Profile
- b) Euromonitor International, 10 Oct 2011. Consumer Foodservice in Spain
- c) Business Monitor International, August 2011. Food & Drinks Report Q4 2011
- d) International Monetary Fund, September 2011. Data and Statistics – Spain. Retrieved from www.imf.org
- e) Trading Economies, January 2012. Spain Unemployment Rate. Retrieved from www.tradingeconomics.com
- f) Euromonitor International, 10 Oct 2011. Consumer Foodservice by Location in Spain
- g) Euromonitor International, 31 May 2011. Tourism Flows Inbound in Spain
- h) International Trade Centre, nb. Trade Map
- i) Global Trade Atlas, December 2011. Trade Statistics - Spain
- j) New Zealand Trade and Enterprise Spain office
- k) GIRA Foodservice, January 2012. Foodservice Distribution in Europe
- l) Euromonitor International, 24 January 2011. Packaging Industry in Spain
- m) Euromonitor International, October 2011. Restaurants work hard to attract lunch time diners.

In your opinion, what is missing from the statistical information available regarding the Spanish food sector? As users of these statistics, could you briefly outline what proposals you would make to improve these?

The principle frustration in sourcing statistical information from within the various Spanish websites was the difficulty in navigating to the correct source. Most of the time the information exists but was usually found by accident of

while searching on another topic. Furthermore, removing out of date reports from a website would be helpful.

What is the profile of the readers of your publications and reports? Is it easy to access information regarding the economic sectors in Spain?

The majority of the readers on our NZTE website are New Zealand companies looking at Spain as a possible business destination and NZTE staff seeking information to help provide advice to the New Zealand companies who have chosen Spain as a target market.

We always round off our questionnaires looking to the future. How do you envisage the Spanish society in 20 years time? Could you give us a worry, a wish and a priority for Spain....?

I think that the Spanish customer is now more open to exotic food and beverages and this will help diversify the local market and create new business opportunities. Spain has a proud history in the food and beverage sector but needs show more confidence and look beyond their existing continental Europe customer. The desertification of land will become a growing issue for food producers in southern Spain.



ENCUESTA DE CONDICIONES DE VIDA 2012. RESULTADOS PROVISIONALES

Publicación incluida en el CD-Rom INEbase Octubre 2012
CD-Rom. 18,84 € IVA incluido. Información detallada en INEbase:
www.ine.es

La Encuesta de Condiciones de Vida (ECV) pertenece al conjunto, cada vez más completo, de operaciones estadísticas armonizadas para los países de la Unión Europea. En este caso la armonización se ha producido desde el momento en que el proyecto fue concebido, ya que se sustenta en un Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que regula el desarrollo de esta operación estadística.

La realización de la ECV permite poner a disposición de la Comisión Europea un instrumento estadístico de primer orden para el estudio de la pobreza y desigualdad, el seguimiento de la cohesión social en el territorio de su ámbito, el estudio de las necesidades de la población y del impacto de las políticas sociales y económicas sobre los hogares y las personas, así como para el diseño de nuevas políticas.

La ECV es una encuesta anual dirigida a hogares, que tuvo su antecesora en el Panel de Hogares de la Unión Europea (PHOGUE), realizado durante el periodo 1994-2001. Las características y objetivos de ambas encuestas son similares, aportando el PHOGUE una experiencia muy valiosa para la nueva encuesta.



CIFRAS INE. 2012: AÑO EUROPEO DEL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y LA SOLIDARIDAD INTERGENERACIONAL

Especial 5 boletines Cifras INE.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.

2012 ha sido declarado por la Unión Europea Año del Envejecimiento Activo y la Solidaridad Intergeneracional (Decisión nº 940/2011/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de septiembre de 2011).

Con motivo de esta declaración, la colección Cifras INE ha publicado, entre octubre de 2012 y enero de 2013, en cinco números sucesivos, los resultados estadísticos más relevantes sobre demografía, mercado laboral y retiro, salud, condiciones de vida y participación social de las personas mayores en España y nuestro entorno europeo.

DIRECCIONES Y TELÉFONOS DE INTERÉS

INE-Pº de la Castellana, 181 y 183 - 28046 Madrid.
www.ine.es

Atención a usuarios
Tfno.: 91.583.91.00
Fax: 91.583.91.58
Consultas: www.ine.es/infoine
Lunes a jueves de 9 a 14 y de 16 a 18 horas
Viernes de 9 a 14:30 horas

Índice-Librería del INE
Tfno.: 91.583.94.38
Fax: 91.583.45.65
E-mail: indice@indice.es
Lunes a viernes de 9 a 14:30 horas
Biblioteca
E-mail: biblioteca@indice.es

PUBLICACIONES EDITADAS POR EL INE DE OCTUBRE A DICIEMBRE DE 2012

INEbase. NOVIEMBRE 2012

CD-Rom. 16,61 € IVA incluido.

Suscripción anual 145,16 € IVA incluido (12 entregas).

Contenido: Boletín Mensual de Estadística. Noviembre 2012. Encuesta sobre Innovación en las Empresas 2011. Encuestas sobre Actividades de I+D 2011. Contabilidad Nacional Trimestral de España. Base 2008. Tercer trimestre 2012. Demografía Armonizada de Empresas 2010. Resultados definitivos. Estadística del Procedimiento Concursal 2011. Proyecciones de Población a Corto Plazo 2012-2022. Proyecciones de Población a Largo Plazo 2012-2052. Indicadores coyunturales: IPC, IPCA, IPRI, IPI, ICM. Dato mensual

INEbase. OCTUBRE 2012

CD-Rom. 16,61 € IVA incluido.

Suscripción anual 145,16 € IVA incluido (12 entregas).

Contenido: BBoletín Mensual de Estadística. Octubre 2012. Cuentas de Flujos de Materiales. Serie 1995-2010. Encuesta Anual de Estructura Salarial. Serie 2008-2010. Encuesta de Condiciones de Vida 2012. Resultados provisionales. Encuesta de Condiciones de Vida 2011. Resultados definitivos. Encuesta de Estructura Salarial 2010. Encuesta de Presupuestos Familiares. Serie 2006-2011. Encuesta sobre Equipamiento y Uso de TIC en los hogares 2012. EPA. Principales resultados. 3º Trimestre 2012. EPA. Resultados detallados. 3º Trimestre 2012. Estadística de la Enseñanza Universitaria. Curso 2010-2011. Estimaciones de la Población Actual de España calculadas a partir del Censo de 2001. Serie 2002-2012 a 1 de diciembre de 2012. Indicadores coyunturales: IPC, IPCA, IPRI, IPI, ICM. Dato mensual. Índice de Confianza Empresarial. 4º Trimestre 2012. Sociedades Mercantiles 2011.

INEbase. SEPTIEMBRE 2012

CD-Rom. 16,61 € IVA incluido

Suscripción anual 145,16 € IVA incluido (12 entregas)

Contenido: Boletín Mensual de Estadística. Septiembre 2012. Efectos de Comercio Impagados 2011. Encuesta Trimestral de Coste Laboral. Serie 1º t 2008 - 2º t 2012. Estadística de Condenados 2010. Resultados definitivos. Estadística de Condenados 2011. Resultados provisionales. Estadística de Filiales de Empresas Españolas en el Exterior 2010. Estadística de Filiales de Empresas Extranjeras en España 2010. Estadística de Menores 2011. Resultados provisionales. Estadística de Nulidades, Separaciones y Divorcios 2011. Indicadores coyunturales: IPC, IPCA, IPRI, IPI, ICM. Dato mensual. Índice de Coste Laboral Armonizado. Serie 1º t 2000 - 2º t 2012.

CIFRAS INE. CALIDAD DE VIDA

Folleto de 8 páginas.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.

CIFRAS INE. 2012: AÑO EUROPEO DEL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y LA SOLIDARIDAD INTERGENERACIONAL. DEMOGRAFÍA

Folleto de 7 páginas.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.

CIFRAS INE. 2012: AÑO EUROPEO DEL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y LA SOLIDARIDAD INTERGENERACIONAL. MERCADO LABORAL Y RETIRO

Folleto de 6 páginas.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.

CIFRAS INE. 2012: AÑO EUROPEO DEL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y LA SOLIDARIDAD INTERGENERACIONAL. SALUD

Folleto de 6 páginas.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.

CIFRAS INE. 2012: AÑO EUROPEO DEL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y LA SOLIDARIDAD INTERGENERACIONAL. CONDICIONES DE VIDA

Folleto de 6 páginas.

Disponible en formato electrónico en la web del INE.