

CUARTA EDICIÓN DEL SEMINARIO ESPECIALIZADO EN EMPRESAS DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

## Expertos del Sector Agroalimentario debaten sobre la alimentación del futuro

**RAQUEL MARTÍN LÓPEZ-SOLDADO**

Rmartin@santelmo.org

Los pasados días 27 y 28 de mayo, se celebró la cuarta edición del SEMSA, Seminario Especializado en Empresas de la Cadena Agroalimentaria que, en los últimos años, se ha convertido en referencia anual obligada, que da cita a la alta dirección de las empresas del sector agroalimentario.

La temática elegida para el presente año, versó sobre la alimentación del futuro y tuvo como objetivo el análisis, diagnóstico y debate de planes de acción relacionados con cuestiones que suscitan temas como la producción ecológica, cultivos transgénicos, productos enriquecidos y funcionales, la responsabilidad social de las empresas en la nutrición, etc.

Los nuevos hábitos de consumo (comer fuera de casa, en poco tiempo, etc.) y la creciente aceptación de los nuevos productos en nuestra dieta (variedad, sabores atractivos, facilidad de preparación, precios reducidos...) han abierto un debate sobre la alimentación y la salud.

Según la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada, sólo el 4% de los españoles tienen unos hábitos de consumo saludables.

Por su parte, la Organización Mundial de la salud, en un informe de mayo de 2003, ya advirtió de que "la alimentación inadecuada en sociedades avanzadas, como las europeas, es causa del incremento de enfermedades cardiovasculares, cáncer y obesidad"; y anunciaba para el 2004 una estrategia global sobre nutrición, actividad física y salud.

En este contexto, cada vez más, oímos hablar de alimentos ecológicos, alimentos funcionales, "enriquecido con Omega3", "rico en calcio" "acción antioxidante", etc. Este binomio salud-nutrición ofrece un espectro de posibilidades para las empresas. Aunque, al mismo tiempo, el sector agroalimentario está experimentando de forma creciente una presión sobre su industria que llama la atención sobre el posible impacto en la salud de los consumidores de empresas y productos.

Las innovaciones científicas y tecnológicas en los últimos años han abierto muchas nuevas líneas de investigación y desarrollo en el sector agroalimentario.

Su aplicación a la alimentación en un entorno en el que se están produciendo

**Según la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada, sólo el 4% de los españoles tienen unos hábitos de consumo saludables. El Instituto Internacional San Telmo presentó con SEMSA'04 un punto de encuentro para que los protagonistas de todos los eslabones de la Cadena Agroalimentaria conozcan la situación actual de "Los alimentos del futuro" y encuentren respuestas que les permitan diferenciarse y competir en este mercado que ofrece importantes desafíos y oportunidades.**



do otros grandes cambios (globalización, importancia de la seguridad alimentaria, preocupación por el medio ambiente, etc.) ha dado lugar a una amplia e intensa controversia.

El Instituto Internacional San Telmo presentó con SEMSA'04 un punto de encuentro para que los protagonistas de todos los eslabones de la Cadena Agroalimentaria conozcan la situación actual de este escenario y encuentren respuestas que les permitan diferenciarse y competir en este mercado que ofrece importantes desafíos y oportunidades.

Los protagonistas de la Cadena Agroalimentaria que quieran seguir siendo competitivos, deberán conocer las tendencias del mismo, superar en muchos casos las barreras de entrada que ofrece y tener en cuenta los cambios que implica este nuevo mercado de alimentos del futuro en la concepción, estructura y gestión de sus empresas.

#### **Ponentes y Profesores.**

En esta ocasión, el seminario fue inaugurado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Junta de Andalucía, y por el Presidente de Caja Rural del Sur, ambas empresas patrocinadoras del acto.

La presentación del Seminario estuvo a cargo del Director del Departamento de Empresas Agroalimentarias del Instituto Internacional San Telmo, Miguel Angel Llano Irusta. Además, intervinieron Antonio García de Castro, Director General del Instituto Internacional San Telmo y profesor de Política de Empresa; Julio Audicana Arcas, Director General Adjunto y profesor de Operaciones del Instituto; y José Luis Nuño, profesor del IESE y colaborador del Instituto Internacional San Telmo.

Algunos de los ponentes invitados a las sesiones fueron, Gregorio Jiménez López, Presidente de Puleva Biotech;

Daniel Ramón, Catedrático de Biotecnología de la Universidad de Valencia; Manuel Alcolea Acha, Director General de Kraft Foods España; Horacio González Alemán, adjunto al Secretario General de la FIAB (Federación de Industria, Alimentación y Bebidas), además de Profesor de San Telmo; así como Hans-Gerd Noglein y Ernestina Lüdeke, Presidente y Vicepresidenta, respectivamente, de la Fundación Monte Mediterráneo.

#### **¿Qué es el SEMSA?**

Se trata de un seminario anual que desarrolla una temática concreta mediante la investigación de un tema monográfico con enfoques y casos novedosos. Prueba de su carácter actualizado son las últimas ediciones del Semsa, que han versado sobre temas como Seguridad alimentaria (2001), Alianzas Estratégicas (2002) y el canal Food Service (2003). ■