

[28/04/2006]

La Directora General del MAPA señala que detrás del sector del pan existen unas 200 industrias harineras y más de 15.000 industrias transformadoras

MAPA

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación acoge la presentación del Comité Científico del Pan

- 1 También el sector ha sabido adaptarse a las nuevas demandas y gustos del consumidor diversificando la oferta

27 de abril de 2006. Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez, ha participado en la presentación del Comité Científico del Pan, que se ha celebrado hoy en el MAPA. Almudena Rodríguez señaló que detrás de este sector existen unas 200 industrias harineras que generan 3.000 empleos directos y más de 15.000 industrias transformadoras que cuentan con unos 120.000 trabajadores.

Almudena Rodríguez explicó que el pan ha pasado de ser un alimento de consumo masivo en las décadas anteriores a los años sesenta, en las que España, por persona y año el consumo se aproximaba a los 135 kilos, a reducirse en la actualidad a menos de 56 kilos, según los datos de la encuesta consumo alimentario 2005. Esto supone una disminución próxima al 60%.

Si bien, añadió, que en los últimos años se aprecia una tendencia a la estabilización, y aseguró que ha contribuido la iniciativa del sector y la capacidad que ha manifestado para evolucionar adaptándose a las demandas del consumidor, a los nuevos gustos exigentes y sofisticados y diversificando la oferta, conservando al mismo tiempo productos artesanales con miles de años de historia.

La Directora General del MAPA, remarcó que hay que recuperar este consumo, en el marco de una correcta dieta alimentaria, es un objetivo a desarrollar desde la interprofesional, que cuenta con todo nuestro apoyo.

Así, destacó el interés que suscita este Comité Científico para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ya que con sus aportaciones contribuirá a poner el pan en el sitio que le corresponde y seguramente a desterrar algunos tópicos que han influido claramente en las pautas del consumo a la baja de este producto.

Este Comité Científico del Pan quiere convertirse en un referente científico, serio, profesional que avale y difunda todas las virtudes nutricionales del pan, al que se han unido expertos en salud, ciencia y nutrición, procedentes de la Universidad de Granada, la Universidad Complutense, la Fundación Dieta Mediterránea, el Instituto Carlos III, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.