

# Expertos llaman a comer 'mejor y sano' y con productos de calidad

**PRODECASA organizó una jornada sobre si 'vale la pena pagar más' por los productos de calidad**

**Todos coincidieron en que sí: por salud, calidad de vida, disfrute sano, seguridad alimentaria y apoyar el desarrollo local**

M.J.C. Pamplona

Por salud, bienestar y calidad de vida y "vivir más y mejor" y por seguridad alimentaria, además de "disfrutar" del placer de los buenos alimentos y de apoyar el desarrollo del sector agroalimentario y económico regional. Son las razones principales por las que ayer varios expertos de distintas áreas dijeron "sí" a la pregunta: "¿Vale la pena pagar más por los productos de calidad?", durante una jornada organizada por PRODECASA (Asociación para la Defensa de la Calidad y Seguridad Alimentaria).

La actividad tuvo lugar ayer en la Cámara de Comercio y contó con la presencia de Iñaki Mendióroz, coordinador técnico de Prodecasa; Roberto Flamarique, de la UAGN; el psicólogo y escritor Bernabé Tierno; Diana Ansorena, especialista en Nutrición de la Universidad de Navarra; Susana Velasco, experta de la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC); José Luis Illescas, de la distribuidora MER-



Izda. a dcha.: Roberto Flamarique, B. Tierno, Diana Ansorena, Susana Velasco, J.I.Calleja y J.L.Illescas. CALLEJA

CASA; y José Ignacio Calleja, secretario general de la Asociación de Industrias Agroalimentarias.

Mendióroz explicó que la jornada se enmarca en la promoción de los productos agroalimentarios de calidad dentro de un programa participado por la UE y el MAPA. Con un doble objetivo, dijo: "Concienciar a los ciudadanos sobre la importancia de una alimentación sana y de calidad" y "poner de manifiesto el esfuerzo del sector agroalimentario para ofrecer alimentos de calidad contrastada y certificada".

La jornada fue inaugurada por la consejera de Desarrollo Rural, Begoña Sanzberro, quien afirmó

que "sí vale la pena pagar más por los productos de calidad y en Navarra se está haciendo una verdadera apuesta por ellos, lo que supone un gran esfuerzo y coste tanto para la Administración como para el sector".

## Controles y auditorías

Al respecto, indicó que ya son 27 los programas de control a los que se está sometiendo a los productores navarros, a lo que se suma la aplicación de la nueva ISO 17020 y la puesta en marcha, a partir de este año, de auditorías a toda la cadena alimentaria. Sanzberro indicó que "el consumidor debe de estar dispuesto a

pagar el esfuerzo por esta calidad, porque de otra forma no es sostenible este sistema".

Por su parte, Bernabé Tierno afirmó que "una persona sana es aquella que sabe lo que come y busca la calidad de los productos porque la calidad de nuestra vida depende de lo que comemos".

Añadió que "hay mucha desinformación" y señaló el aumento de la obesidad, incluso en la infancia: 1 de cada 4 niños españoles es obeso. "Hay que formar una actitud crítica ante lo que comemos", concluyó, haciendo un llamamiento a familias, colegios e instituciones para "concienciar" y "educar" en comer mejor.

## ALGUNAS CLAVES

**Salud.** Bernabé Tierno y Diana Ansorena insistieron en que la alimentación -qué se come, cómo, cuándo- es "clave" para la salud física, psíquica y emocional, junto con hacer ejercicio y no fumar.

**Seguridad.** Los productos de calidad, aseguraron los ponentes, dan más garantías al consumidor de que sus componentes y su producción se ha hecho con todos los controles necesarios.

**Equilibrada.** Para Ansorena, una "alimentación óptima" es "equilibrada y variada, saludable, agradable al paladar y segura". Tierno apostó por 5 comidas moderadas en vez de 3, una cena frugal y propiciar el consumo de verduras, frutas y pescado.

**Por qué comemos mal.** Por el ritmo de vida, desinformación, ir a "lo fácil al comprar y cocinar" y dejar de dar prioridad a la alimentación en la cesta de la compra, frente a la ropa, nuevas tecnologías y ocio, por ejemplo.

**¿Calidad=caro=alto poder adquisitivo?** No necesariamente. "Tampoco quienes tienen alto poder adquisitivo comen todos bien". José Luis Calleja afirmó, además, que el precio hay que "contemplarlo" teniendo en cuenta el "valor añadido" del coste que suponen los "complejos procesos de tratamiento, manipulación, control, etc." de los productos hoy en día.

**Proximidad.** Para Susana Velasco, el 50% de los hogares españoles compran por el precio. Sin embargo, José Luis Illescas afirmó que el primer "condicionante" de compra es "la proximidad y atención personalizada" u después la calidad y el precio.

# El tren Alvia une desde hoy Pamplona y Madrid

**Se reduce el viaje en 24 minutos y no cambia el precio de los billetes que será de 49,80 € (turista) y 75,90 € (preferente)**

DDN  
Pamplona

A partir de hoy, Renfe sustituye los Altaria por los trenes Alvia. Pueden circular a 250 kilómetros por hora y reducen en una media de 24 minutos el trayecto entre Pamplona y Madrid. El viaje durará entre las tres horas (el directo sin paradas) y las 3 horas 15 minutos. Ayer ya se pudo ver pasar por la estación de la capital navarra a uno de estos trenes en pruebas (mirar fotografía).

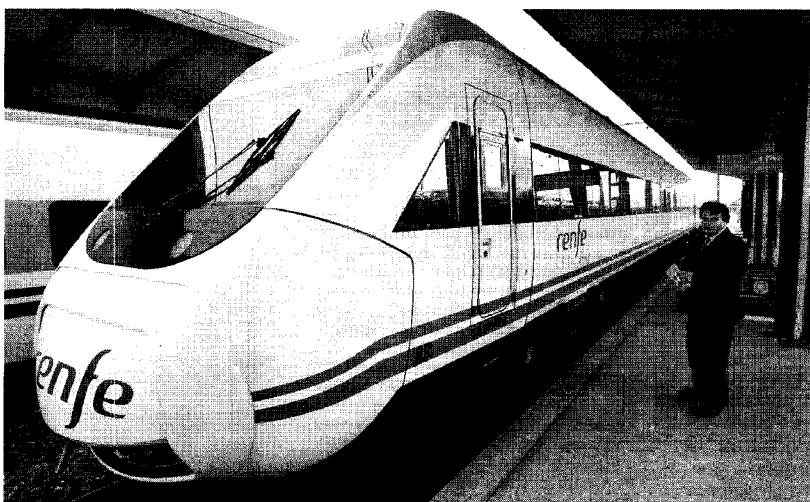
El recorrido San Sebastián-Madrid se realizará en cinco horas, 13 minutos menos que con el Altaria. El servicio Pamplona-Madrid mantiene las cuatro fre-

cuencias diarias, aunque con cambios en el horario. A partir de hoy salen de Pamplona a las 6.45 (lunes a sábado), 11.15 y 14.45 (lunes a viernes y domingo) y 19.34 horas (lunes a domingo) y de Madrid, a las 7.40 (lunes a domingo), 10.35 (lunes a viernes), 15.05 (lunes a domingo) y 19.35 (lunes a viernes y domingo).

## Tarifa web y Estrella

La llegada a Navarra de este nuevo tren no implica subidas en las tarifas. Los precios para viajar de Pamplona a Madrid en clase turista (49,80 euros) y preferente (75,90 euros) son los mismos que con el Altaria. El precio será de 19,95 euros si se compra un billete en turista con la tarifa web (compra a través de Internet con un mínimo de 15 días de antelación) y 29,90 euros con la tarifa Estrella (con una antelación mínima de 7 días).

Los trenes Alvia de la serie 120 son vehículos versátiles que pue-



El nuevo tren Alvia, ayer en la estación de Pamplona.

EDUARDO BUXENS

den circular indistintamente por las líneas de ancho internacional y por las de ancho nacional. La velocidad máxima que alcanzan es de 250 kilómetros por hora en líneas de alta velocidad y de 220 km/hora, en las convencionales.

El tren tiene cuatro coches de butacas, que se distribuyen entre las clases turista (156 plazas), y preferente (82). El total de plazas

de cada tren es de 238, una de ellas adaptada para personas de movilidad reducida que viajen en silla de ruedas. Cuenta, asimismo, con un aseo para estos viajeros que podrán moverse sin dificultades por los vehículos gracias a un diseño que facilita estos desplazamientos, informó Renfe.

En cuanto a las butacas, son reclinables, dotadas de reposa-

piés y se pueden orientar al sentido de la marcha. Cada una cuenta con luces individuales de lectura, así como con sistema de recepción de sonido con cuatro canales de audio y dos de vídeo.

Además, y al igual que los Altaria, cuentan con control de acceso *check-in*, prensa a bordo en preferente y servicio de restauración en clase preferente.