

Las industrias agroalimentarias incorporan las nuevas tecnologías

La Generalitat, a través del IRTA, pone a disposición de las empresas los mecanismos para innovar

El sector aprovecha los recursos en I+D para sacar nuevos productos al mercado

M GENÍS BARBA
Área Monográficos

La agroalimentación, uno de los sectores pilares de nuestra economía, es una de las industrias que más invierte en nuevas tecnologías. Su constante búsqueda para sacar al mercado nuevos productos y para aplicar nuevas técnicas de elaboración hace que los empresarios del sector tengan muy presente la importancia de la innovación y el desarrollo de nueva tecnología en sus cadenas de producción. Las empresas del sector saben que la constante innovación en sus productos es clave para mantenernos en cabeza de la lista de polos agroalimentarios más importantes de Europa.

El peso de la agricultura y alimentación en la economía y en la ocupación de Catalunya son cruciales. Por tanto, su excelencia debe mantenerse alta para ser competitivos con el resto del mundo. Por eso, la Generalitat ha puesto al alcance de las empresas diversas vías de apoyo. La Conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural aporta recursos e iniciativas para desarrollar el sector desde todos los frentes, desde los agricultores hasta los distribuidores. Este esfuerzo se acompaña también de una fuerte apuesta por el avance en nuevas tecnologías de sus propios centros de producción.

INVESTIGACIÓN APLICADA

Para ello, el sector cuenta con el Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios, el Centa, que se dedica a la investigación aplicada multidisciplinar centrada en el tratamiento y procesamiento de alimentos. El equipamiento se creó en el año 2007 con el objetivo de potenciar la transferencia tecnológica y plenamente orientada a la industria.

Físicamente el centro se encuentra en la localidad de Monells, en el Baix Empordà, en el entorno del Parque Científico y Tecnológico de la Universitat de Girona. El Centa trabaja en las tecnologías de la conservación de alimentos, especialmente la de la carne, que es sin duda el subsector más fuerte de nuestro país. En él se estudian las vías para mejorar la calidad y los procesos de transformación de la materia prima. Además se estudian los procesos bioquímicos y biológicos y los sistemas de conservación.

MODELO EMPRESARIAL

Dentro del subsector de la carne, el producto de más peso en este es la carne de cerdo, que factura más de 4.000 millones de euros y ocupa a 14.000 trabajadores. Este liderato se concentra, además, en las comarcas de Girona y Osona. Es precisamente este subsector el que lidera también la investigación agroalimentaria. Un ejemplo de ello es la empresa gerundense Metalquimia, que fabrica líneas com-



Aplicación de nuevas tecnologías en el laboratorio del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària.



la tribuna

Josep LAGARES
DIRECTOR GENERAL DE METALQUIMIA

ECOSISTEMAS DE 'CREATIVACIÓN'

A diferencia de las naciones pobres o en estado de desarrollo, las naciones avanzadas tendríamos que competir liderando el cambio (tecnológico, social, cultural...), haciendo las cosas de forma diferente y haciendo diferentes cosas. Si en los próximos años queremos aspirar a ser un líder global en la transformación de la sociedad, Catalunya ha de encabezar la gestión de la *creativación*, entendida como la gestión sistemática, integral y socializada de la creatividad y de la innovación, siendo la creatividad aquella disciplina que nos hace imaginar cosas nuevas y la innovación la que nos permite transformar en valor aquellas cosas nuevas que hemos imaginado en el proceso creativo.

Pero, ¿cómo podemos alcanzar este nivel de excelencia? Creando y promoviendo ecosistemas de *creativación*, del conocimiento y del valor, independientes de las tendencias del momento. Conseguir un ecosistema competitivo de estas características pasa por revolucionar nuestro sistema educativo sembrando los valores de la emprendeduría proactiva; consiguiendo que se valore a las personas, no solo por su coeficiente intelectual, sino en base a un sistema de escucha al alumno y que mida su inteligencia sobre la base de un modelo de competencias múltiples, y donde se favorezca la incorporación en los planes de estudios de técnicas de *creativación*. Solo así tendremos capacidad futura para generar nuevas ideas y proyectos que, sin duda, nos permitirán subsistir con garantías, en un mundo donde los retos de todo tipo ya nos empiezan a hacer tambalear. La escuela de hoy construye la sociedad del mañana. ☉

pletas para la producción de productos cárnicos cocidos y ofrece tecnología integral para la industria del sector.

Metalquimia, en colaboración con el Centa, realiza una tarea importante en el ámbito de la investigación industrial, en el desarrollo de nuevos productos y en la formación de personal técnico y tecnológico. Su iniciativa ha sido apoyada para que su sede central, en Girona, se convierta en el Centro de Investigación y Tecnología de la Carne. Porque esta compañía es el paradigma de empresas que persiguen la innovación y fomentan su expansión a base de nuevas tecnologías.

IRTA: APOYO A LA I+D

Pero no toda la investigación e innovación tecnológica es patrimonio de las grandes empresas y organizaciones empresariales. Las pequeñas y medianas empresas empiezan a interesarse por ello, cada vez más. Saben que cualquier iniciativa en este sentido les aporta, a sus productos, un alto valor añadido que les hace más capaces de situarse en el mercado.

La Generalitat, a través de sus centros del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), trabaja para que las empresas del ámbito agroalimentario consideren la I+D como una herramienta para su desarrollo propio y por eso pone a su

los ejemplos

BALFEGÓ Y PANRICO

Proyectos innovadores

EN CATALUNYA hay muchas empresas que ya están sacando rendimiento de su apuesta por la innovación. Es el caso del Grup Balfegó, una compañía familiar dedicada a la pesca y comercialización del atún rojo que, junto con un equipo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha logrado por primera vez la reproducción natural, sin implantación hormonal, del atún rojo en jaulas transportadoras durante su traslado desde la zona de reproducción en el Mediterráneo occidental hasta las instalaciones de alimentación de Grup Balfegó en L'Ametlla de Mar (Tarragona). Este descubrimiento resultó clave para la observación del desove y la recolección de huevos de esta especie. A partir de estos huevos se ha producido el nacimiento de alevines de atún rojo.

Panrico, la compañía alimentaria española líder del mercado de pan de molde en España y Portugal, también ha recurrido a la I+D para sacar al mercado un *snack* de solo 99 calorías, bajo en grasas. Según sus responsables, este es el primer producto de pastelería bajo en grasas saturadas que hay en el mercado, que se elabora a través de un método de cocción exclusivo de la compañía, que consiste en hornearlo a temperatura baja, que no pasa de los 100° C.

alcance todos los mecanismos necesarios para que lo lleven a cabo.

Así, el IRTA tiene, a disposición de estas, toda su capacidad científica para evaluar, contrastar o desarrollar nuevos productos y servicios por cuenta de terceros. Se trata de unir fuerzas con la Administración pública y, para ello, el IRTA dispone de diversos modelos de relación contractual que se adaptan a las necesidades y a la demanda de colaboración que proviene del sector privado.

SOCIOS TECNOLÓGICOS

Muchas de las empresas que hoy trabajan de manera estable con el IRTA en algún proyecto de investigación empezaron en su día con un sencillo contrato de asesoramiento con el instituto. Así, estos centros de la Generalitat, dependientes de la Conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, actúan como verdaderos socios tecnológicos de las empresas, aportando conocimiento y equipos a las iniciativas de investigación.

El modelo de investigación cooperativo que desarrollan los centros del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària ha generado, con el tiempo, un entramado de centros y estaciones experimentales con una fuerte implantación territorial y un elevado grado de especialización. ☉