



BOLETIN DE INNOVACIÓN DEL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

BOLETIN N° 1

FEBRERO 2012

Proyecto para Impulsar la Innovación en el Sector del Cerdo Ibérico

En nuestro país el sector cárnico está compuesto por más de 3.000 empresas, cuya actividad supone el 22% de la facturación de la industria alimentaria española, lo que se traduce aproximadamente en 19.000 millones de euros. La producción de cerdo ibérico equivale al 10% del total de la producción nacional en cuanto a número de cabezas, pero en cambio la facturación de su industria supera los 600 millones de euros, lo que representa el 15% de la facturación del sector porcino.

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), se constituyó en 1992 con el objetivo de asumir la representación y de-



comunes de los ganaderos e industriales del sector del cerdo ibérico.

El objetivo de esta propuesta, coordinada por la Asociación y Cesar Ullastres especialista en Sistemas de I+D+i, es el diseño y puesta en marcha de un núcleo estable donde, junto con las instituciones y otros operadores económicos, se articulen acciones que promuevan la innovación para impulsar la competitividad del sector del cerdo ibérico.

El proyecto ha comenzado con la redacción de un informe de situación centrado en 4 líneas fundamentales (bien-

f e n s a
de los
inter-
eses

nisterio de Economía y Competitividad, Carmen Vela; y la Secretaria General de Agricultura y Alimentación, del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel G^a Tejerina.

La tarde estará dedicada a 3 mesas de trabajo en las que el sector podrá manifestar sus intereses en materia de innovación.

Para contrastar los resultados de la Jornada, las líneas de innovación identificadas y la situación del sector en materia de innovación, Cesar Ullastres y Luis Garvía realizarán 8 diagnósticos de innovación a operadores del sector.

El Proyecto terminará con la presentación al sector de los resultados del mismo, de los casos de éxito y de las iniciativas abordadas.

Lo ideal sería que el Proyecto concluyera con la presentación de proyectos de innovación y con la creación de una estructura, como podría ser una Plataforma Tecnológica, que dé viabilidad futura y vida propia a la innovación en el sector.

Más información:
www.iberico.com



El proyecto promueve posicionar a ASICI como núcleo motor de innovación en el sector

estar animal, trazabilidad, eficiencia energética y sistemas de comercialización), que verá la luz a finales del mes de febrero.



A partir de este informe se celebrará, en el mes de abril, una Jornada, presumiblemente en Madrid, sobre Innovación en el sector del cerdo ibérico.

Esta Jornada se articulará en dos partes:

Una primera, que ocupará toda la mañana, en la que se

expondrá a los asistentes, en 3 mesas redondas, el estado de situación en el que se encuentra el sector, en lo que a innovación se refiere, englobando los temas en Materia prima, Proceso y Post-proceso. Esta primera parte será inaugurada por el Presidente de ASICI, Jose M^a Molina y se pretende que le acompañen la Secretaria de Estado de Investigación, De sarrollo e Innovación del Mi-



Feria BTA 2012



Para más información:
www.bta-bcn.com

La feria Barcelona Tecnologías de la Alimentación (BTA), que se celebrará en Barcelona del 15 al 18 de mayo de 2012, constituye uno de los principales encuentros europeos de maquinaria y soluciones tecnológicas para la industria alimentaria. Gracias al modelo “tres salones, una feria”, BTA agrupa los sectores Tecnocárnica, Tecnoalimentaria e Ingreditecno.

Los ejes estratégicos de este año son la innovación y la internacionalización, una apuesta

para la industria alimentaria desde una visión tecnológica.

Tras la experiencia de 2009, el salón vuelve a celebrarse simultáneamente con Hispack, el Salón Internacional del Embalaje, consolidando un modelo que cubre todas las necesidades tanto de la oferta como de la demanda, y ofreciendo una propuesta de más valor para el expositor. Esta alianza estratégica atraerá más de 50.000 profesionales de todo el mundo.

La parte de la Feria dedi-

cada a nuestro sector, Tecnocárnica, es uno de los salones de referencia a nivel europeo, que reúne las principales marcas líderes del sector de maquinaria y tecnología cárnica, y que cuenta con la visita de las principales empresas de la industria de cárnicos.

Una oferta diversificada que va desde la tecnología y equipamiento para mataderos y salas de despiece, hasta la presentación del producto final, pasando por el tratamiento o procesos de frío industrial.

Destacan el jamón ibérico por su sabor y características nutricionales

El jamón ibérico es una de las joyas de nuestra gastronomía y un placer para nuestro paladar ya que posee numerosos beneficios nutricionales para nuestra salud.

Según informa Cooperativas Agro-alimentarias, numerosos estudios científicos han demostrado que la grasa del cerdo ibérico, sobre todo la de aquellos que se alimentan en libertad a base de bellotas en las dehesas, presentan contenidos elevados de ácido oleico, ácido graso monoinsaturado mayo-

ritario también en los aceites de oliva y que en el cerdo ibérico se encuentran en valores superiores a los niveles encontrados en otros productos cárnicos.

La presidenta del Colegio de Nutricionistas de Castilla-La Mancha insiste en las bondades del jamón ibérico, recordando que el ácido oleico, además de sus ya reconocidas propiedades cardiosaludables, es el único ácido graso que permite aumentar el llamado “colesterol bueno” (HDL) y bajar el

“colesterol malo” (LDL). Todas estas propiedades son bien conocidas y documentadas por infinidad de estudios científicos.

Asimismo el Presidente de la Asociación Española de Porcinocultura Científica ha destacado la calidad de la cabaña de ibérico de España al considerar que las autoridades sanitarias veterinarias, tanto en mataderos e industrias, como en las propias ganaderías, se encargan de asegurar la sanidad de los productos que se destinan a consumo.



Más información:
www.ccae.es

CDTI invirtió 89 millones de euros para proyectos agroalimentarios

El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), dependiente del Ministerio de Economía y Competitividad, aportó durante el pasado ejercicio 88,89 millones de euros para la puesta en marcha de 234 proyectos agroalimentarios de I+D.

Este organismo ha declarado que el presupuesto global de los 234 proyectos ascendió a 115,7 millones de euros, ya que a la cantidad aportada por el CDTI hay que sumar la inversión individual de cada empresa o consorcio, que representa cerca del 30% de cada iniciativa.

Del total de los proyectos, 111 se desarrollaron de forma individual, con un presupuesto de 56,6 millones de euros (41,26 millones aportados por el CDTI) y otros 123 se promovieron en consorcio, con una inversión global de 59,10 millones (47,62 millones del CDTI).

Más información:
www.cdti.es



Desarrollan un método para garantizar la autenticidad del jamón ibérico

El grupo de investigación de Análisis Aplicado de la Facultad de Química de la Universidad de Sevilla, dirigido por el catedrático Fernando de Pablos Pons, está trabajando en el análisis de productos alimenticios con el objetivo de garantizar su autenticidad.

En esta línea, y con la colaboración de Instituto de la Grasa, se intenta determinar si los productos derivados del cerdo ibérico cumplen con el nivel de calidad que se detalla en el etiquetado así como con el lugar de origen.

Según los investigadores, mediante el análisis químico de la grasa se puede diferenciar entre el jamón de un cerdo ibérico

que se ha criado en libertad alimentándose de bellotas, de otro engordado con piensos. Además aseguran que, por el momento, el porcentaje de fraudes detectados en las muestras analizadas es muy bajo, lo que parece representar que se están cumpliendo correctamente los parámetros químicos exigidos, lo que se traduce en que la industria alimentaria hace un gran esfuerzo para garantizar al consumidor la autenticidad de sus productos.

Asimismo este grupo de investigadores estudia los distintos elementos químicos presentes en bebidas y licores para determinar la autenticidad de distintas denominacio-



nes de origen de vinos de España y otros alcoholes como wiskys y anisados. También se garantiza la calidad de muestras de café y té con el objetivo de evitar simulaciones y responder así a la demanda del consumidor.

Este grupo de investigación colabora, además, con expertos de la Universidad Complutense de Madrid, Granada y Santiago de Compostela. Los resultados obtenidos en este estudio de la Universidad de Sevilla se han publicado en revistas y publicaciones de alto nivel de impacto y amplia difusión internacional como las que edita la "American Chemical Society".

Más información en:
www.us.es y
www.ig.csic.es



The Alimentaria Hub

Alimentaria, Salón Internacional de Alimentación y Bebidas que tendrá lugar en Barcelona del 26 al 29 de marzo, no es solo un mercado internacional, sino también un lugar para el diálogo, el intercambio de información y el conocimiento de las tendencias y los retos del sector.

The Alimentaria Hub englobará las actividades de la feria dirigidas a potenciar el carácter innovador y multidimensional del sector y detectar oportunidades de negocio. El programa de actividades de The Alimentaria Hub se vertebrará entorno a seis ejes temáticos: innovación e

I + D ;
nutrición,
salud y bienestar ;

The Alimentaria Hub
Trends & Innovation

internacionalización y globalización; distribución y retail; marketing y comunicación; y responsabilidad social corporativa. Cada una de estas temáticas se abordará a través de un programa que englobará exposiciones, reuniones de negocios, conferencias y seminarios, entre otras actividades.

The Alimentaria Hub ocupará un espacio de 4.000 m² en el pabellón 7 de Alimentaria.

Innoval será el "punto de encuentro" de los asistentes, con más de 140 innovaciones presentadas en una gran exposición de productos, donde se pretende resaltar los esfuerzos realizados por los fabricantes en el desarrollo y lanzamiento de los productos más innovadores. Además las empresas expositoras podrán presentar sus novedades en el escenario Media Set, donde se celebrará la entrega de los

Premios Innoval.

Por otro lado, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) participará en una serie de jornadas de I+D+i con el nombre: "Más negocio a través del intercambio de conocimiento".

El objetivo es lograr que Alimentaria se convierta en el punto de encuentro, discusión y acercamiento de tecnólogos y expertos de ciencia y tecnología de Latinoamérica, de España y la Unión Europea.

Finalmente The Alimentaria Hub también englobará el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, los Premios Best Pack, entre otras actividades de interés. **Para más información:**
www.alimentaria-bcn.com

Alimentaria 2012

Salón Internacional de Alimentación y Bebidas
International Food and Drink Exhibition

26 - 29 Marzo, Barcelona, España
Fira de Barcelona - Gran Via



Alimentaria y Exhibitions

www.alimentaria-bcn.com

Nueva Secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación

La química Carmen Vela



Olmo ha sido nombrada nueva Secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, del Ministerio de Economía y Competitividad, que tiene las competencias de I+D+i. Carmen Vela era la directora general de Ingenasa, una de las primeras compañías de biotecnología de España, dedi-

cada a la sanidad animal; presidenta de la Sociedad Española de Biotecnología (SEBIOT) y miembro de la Junta Directiva de la Asociación Española de Bioempresas (ASEBIO).

Hasta 2010 fue la presidenta de la Asociación de Mujeres Investigadoras y Tecnólogas (AMIT).

Carmen Vela tiene más de 30 años de experiencia en el cam-

po de la inmunología y la virología, es autora de numerosas publicaciones científicas y patentes aprobadas en EE.UU. y Europa, y forma parte de Comités de Evaluación en programas y organizaciones nacionales y europeas. **Más información:** www.meh.es



Taller: Ayudas directas e incentivos fiscales a la I+D+i



La situación actual obliga a las empresas, con intención de innovar, a buscar nuevas vías de financiación a sus proyectos de I+D+i, con los que alcanzar una ventaja competitiva en el mercado. En este contexto, son muchas las empresas que ante el desconocimiento de líneas y programas de ayudas a la I+D+i dejan abandonadas ideas que fácilmente podrían mejorar su posicionamiento en el mercado.

Según el estudio Innovation Union Scoreboard 2011, lanzado por la DG de Empresa e Industria de la Unión Euro-

pea sobre indicadores de Innovación en los Estados miembros de la UE, se desprende que cerca de un 35% de las Pymes europeas innovaron en 2011 en productos o servicios, frente a las innovaciones ya bien sea a nivel organizativo o de marketing representadas por un 40% destacando claramente en cualquiera de los dos casos Alemania como líder indiscutible de la Innovación en el contexto de la UE, y situándose en este sentido España en la lista de países innovadores moderados.

En esta línea se plantea el Taller sobre Ayudas Directas e Incentivos Fiscales a la I+D+i, que se celebrará el 1 y 2 de



Cámara
Madrid

marzo en Madrid, en el que se presentarán los pasos necesarios para situar a las empresas en el mapa de instrumentos lanzados por la Administración Pública de apoyo a la I+D+i, no solo en la forma de ayudas directas, sino en lo que a los incentivos fiscales se refiere.

El Taller lo organiza la Cámara de Comercio de Madrid, y será impartido por la empresa Alma Consulting, con una dilatada experiencia en ámbitos de la Innovación. **Para más información:** www.camarademadrid.es

Plasma frío para la reducción de Listeria en alimentos listos para consumo

Científicos de la Universidad de Veterinaria y Agricultura de Copenhague han estudiado el tratamiento con plasma frío a presión atmosférica para la reducción de la contaminación superficial de Listeria monocitogenes en alimentos listos para el consumo.

Los investigadores evaluaron los efectos descontaminantes del plasma frío a presión atmosférica (CAPP, en sus siglas en inglés) en bresaola loncheada inoculada con Listeria, en bolsas de polietileno selladas. El tratamiento resultó en una reducción notable de este microorganismo.

Los científicos establecieron que el potencial de reducción era muy significativo basándose en las investigaciones llevadas a cabo por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) acerca de la prevalencia de L. monocitogenes en carnes listas para el consumo.

El estudio, publicado en la revista "Food Microbiology", definió el plasma como un gas ionizado casi neutral que puede generarse aplicando un campo eléctrico a un gas eléctricamente neutro en sus inicios. Ésta es una fuente de diferentes sustancias antimicrobianas,

incluyendo fotones ultravioleta, partículas cargadas y especies reactivas como los radicales superóxido e hidroxilos.

Los científicos continuarán con los estudios para ver más aplicaciones del CAPP. **Más información:** www.ku.dk y www.journals.elsevier.com/food-microbiology

