



# BOLETIN DE INNOVACIÓN DEL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

BOLETIN N° 4

MAYO 2012

## La Innovación en el Sector del Cerdo Ibérico, por qué y para qué



Podría cuestionarse “a priori” la necesidad de innovación en un sector con una base tan tradicional y de pequeñas empresas como el Ibérico. Pero éste no habría dado el salto cuanti y cualitativo que duplicó prácticamente desde finales del siglo pasado los censos y producciones sin el respaldo de los conocimientos científico-técnicos; y que ello se traduce en incremento del mercado, como lo avalan los datos del CDTI que indican como el crecimiento en las ventas

de las PYMES que innovaron en ese periodo, que fue del 12% anual frente a solo el 4% de las que no innovaron.

Y ahora con la crisis, hay una opinión unánime en que tras ese despegue, el poder superar el fuerte estancamiento de los últimos 4 años depende de la capacidad de incorporar los nuevos avances que se están produciendo, para adaptarse a un entorno que ha cambiado.

No todo es negativo, contamos con investigadores que son punteros y referencia a nivel mundial, que además de publicar en las mejores revistas tienen una excelente relación personal entre ellos, y que están comprometidos con los temas y problemas

*“El poder superar el fuerte estancamiento de los últimos años depende de la capacidad de incorporar los nuevos avances que se están produciendo”*

que les plantea el sector, lo cual constituye un ejemplo que es “raro y excepcional” en nuestro país.

Ello ha generado un “pool” de conocimientos de los que se puede beneficiar el sector para abordar los nuevos retos que tiene planteados, como se evidenció en la jornada de innovación celebrada el pasado 17 de Abril en Madrid (entre cuyas conclusiones está que el motor de crecimiento va a ser la exportación).

Entre otros están el simplifi-

car el n° de categorías de la Norma y su correcta clasificación y tipificación, el reducir y controlar la salinidad, ó el garantizar mediante pautas regladas del proceso y el uso de tecnologías emergentes (altas presiones, electrones acelerados) la seguridad de los productos tanto en formato tradicional como loncheados.

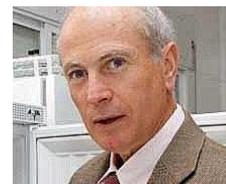


ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

También los problemas que surgen, con la exportación a 3<sup>os</sup> países, de nitrificantes, contenido de grasa o la composición de ésta. Es también, por ello, el momento de aprovechar las oportunidades de la nueva



Estrategia Española de innovación 2013-2020 que facilita la incorporación de personal a empresas (INCORPORA), la Internacionalización y donde van a jugar un papel clave las Plataformas Tecnológicas en áreas estratégicas para el desarrollo de nuestro país; donde sin duda el sector cárnico (que es el 1<sup>er</sup> sector industrial del país), y el del Ibérico, (por su carácter emblemático), debe aportar decididamente.



**Jesús Ventanas**  
Universidad  
Extremadura



Desde hace aproximadamente 2 años y medio, CNTA se encuentra inmerso en el proyecto BASELINE, que pretende estandarizar los procedimientos, a nivel europeo, que se siguen a la hora de realizar el control analítico de la seguridad alimentaria de los productos que consumimos.

El proyecto, en el que participan 20 socios de 9 países, quiere armonizar los planes de muestreo que debe seguir la industria alimentaria a nivel europeo para detectar la presencia de compuestos y microorganismos patógenos.

Para el estudio se han tomado como referencia diferentes grupos de alimentos: productos de la pesca, huevos y derivados, carnes frescas, leche y productos lac-



teos y productos vegetales, centrándose en productos con alto volumen de producción, de alto valor añadido, nuevos productos o productos frescos de cuarta gama o ready to eat. El proyecto, que fue aprobado por la Comisión Europea dentro del 7 Programa Marco, dio comienzo en agosto de 2009 y tras 35 meses de trabajo, comienza a dar sus primeros datos.

Con los datos recopilados hasta el momento se están desarrollando modelos matemáticos de predicción de riesgo para los riesgos biológicos que permitirán conocer que ocurriría en el supuesto de que un lote contaminado entrase en una línea de producción. En función de los modelos se podrán definir los puntos de muestreo más efectivos para la detección, antes de que los productos lleguen al mercado.

De forma paralela se han obtenido modelos de distribución de los riesgos químicos que permitirán mejorar los métodos de muestreo tanto en campo como en grandes lotes de producto.

Durante los próximos meses y hasta el final del proyecto (julio 2013) se validarán y armonizarán los métodos de muestreo y los métodos analíticos desarrollados y se compartirá y difundirá el conocimiento generado en el proyecto a los productores e instituciones implicados.

En octubre de este año está prevista la organización de un workshop en Bruselas dirigido a empresas y autoridades sanitarias en el que se pretende difundir los principales resultados obtenidos ya que pueden ser útiles tanto para los agentes encargados de la seguridad alimentaria como para las empresas alimentarias.

Para más información:  
[www.baselineeurope.eu](http://www.baselineeurope.eu)

## Convocatoria KBBE 2012

El pasado 11 de mayo, el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) organizó una Jornada sobre la próxima convocatoria del 7 Programa Marco de KBBE.

Para comenzar, desde CDTI hizo un repaso de las ayudas de esta convocatoria, donde informó que España ocupa el 6º lugar en este tipo de convocatorias con 72,4 millones de euros concedidos del total de 907,6 millones.

Asimismo ésta será la última convocatoria dentro del 7PM, ya que la siguiente entra-

rará dentro del Horizonte 2020 de la Unión Europea.

A continuación Garbiñe Guiu, de la DG Investigación e Innovación de la Comisión Europea y José Manuel González, representante de la delegación Española de KBBE, realizaron un repaso sobre los requisitos a tener en cuenta para la presentación de proyectos. Ambos informaron a los asistentes que existe un "Orientation paper" donde se incluye la metodología para presentar los proyectos así como los ítems sobre los que debe versar los mis-

mos.

Ambos explicaron la importancia que tiene ceñir la presentación de proyectos a lo marcado en la convocatoria.

Desde CDTI, Cecilia Hernández, informó a los asistentes que toda la información relativa a KBBE está disponible en CDTI y que esta entidad está ayudando a muchas empresas a presentar sus proyectos y sacarlos adelante.

La convocatoria KBBE está previsto que se abra en julio y se cierre en febrero de 2013.



Más información:  
[www.cdti.es](http://www.cdti.es)

## IV Conferencia de proyectos bilaterales entre España y México

El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) de México lanzan una llamada conjunta para seleccionar y financiar propuestas de proyectos de I+D de colaboración entre empresas de ambos países.

El CONACYT de México abrió, el pasado 15 de mayo, una nueva convocatoria para la financiación de los participantes mexicanos en estos proyectos y en España la financiación será a través de CDTI.

El proyecto debe estar orientado al desarrollo de un producto, proceso o servicio innovador con perspectivas de mercado, y deberá contar con participantes de ambos países: por parte de México el requisito mínimo es que existan dos entidades, una empresa y otra entidad (empresa, Centro de Investigación o Centro Tecnológico mexicano); por parte de España tiene que participar al menos una em-

presa que, opcionalmente, puede ir en colaboración con otros organismos.

La propuesta debe estar equilibrada y los resultados deben suponer un beneficio para los participantes.

La presentación de propuestas debe realizarse del 15 de mayo al 15 de julio. En este periodo se tendrán que presentar paralelamente tanto en CONACYT, socios mexicanos, como en CDTI, socios españoles, las correspondientes solicitudes para el proyecto en colaboración.

Las empresas españolas debe presentar su solicitud a CDTI, a través de la página web: <https://solicitudes.cdti.es/Internet/accesoSistema.aspx>, presentando una solicitud de proyecto IBEROEKA

La documentación a adjuntar como parte de la solicitud telemática será la de un proyecto IBEROEKA: Información Preliminar/Memoria IBEROEKA, Perfil IBEROEKA y borrador de acuerdo de Consorcio.

Los participantes mexicanos



deben realizar su solicitud en CONACYT cumpliendo las condiciones de la convocatoria abierta actualmente: [http://www.conacyt.gob.mx/Convocatorias/Paginas/Convocatoria\\_Cooperacion-Tecnologica-Bilateral.aspx](http://www.conacyt.gob.mx/Convocatorias/Paginas/Convocatoria_Cooperacion-Tecnologica-Bilateral.aspx).

Cada organismo nacional llevará a cabo la evaluación de las propuestas recibidas. Al final del proceso habrá unas comisiones binacionales para consensuar la resolución final. Solo los proyectos que sean apoyados por ambos países serán aprobados en el marco de esta convocatoria y recibirán el sello de IBEROEKA.

La financiación de los socios mexicanos se hará con los fondos y las condiciones de la convocatoria de CONACYT y la de los españoles con créditos CDTI con las condiciones que se aplican a los proyectos internacionales IBEROEKA.

**Para más información:**  
[www.cdti.es](http://www.cdti.es);  
[www.conacyt.mx](http://www.conacyt.mx)



## Proyecto FOODSME-HOP

En el marco de la política europea para mejorar la salud y nutrición de la población, en enero de 2011 un consorcio de centros de investigación y PYMEs de España, Francia y Portugal puso en marcha el proyecto europeo FOODSME-HOP, cuyo principal objetivo es el rebuscar soluciones viables para la reducción o sustitución de sal, azúcares, grasas y aditivos en productos alimenticios.

Las principales líneas de acción se centran en el apoyo al despegue de la innovación empresarial desde el punto de vista técnico y de la ges-



tión.

En el caso de la sal, el Institut de Recerca en tecnologia Alimentàries (IRTA) de Catalunya, pretende conseguir jamones curados con un contenido de sal reducido mediante el uso de tecnologías no destructivas.

Asimismo el Instituto Politécnico de Viana do Castelo (Portugal), pretende reducir el uso de aditivos en los productos cárnicos de porcino, aprovechando las propiedades bioprotectoras de los cultivos lácteos. La introducción controlada de microorganismos nativos en estos productos crea condiciones adversas para el desarrollo de patógenos y, por tanto, permite reducir

la cantidad de aditivos.

Por otro lado ainia y el Centro francés especializado en aceites y materias vegetales y animales) también trabajan con otros productos como aceitunas de mesa y quesos.

Finalmente los componentes del proyecto se encuentran trabajando en herramientas de transferencia tecnológica y en el sistema EYE-TEC, una plataforma web que facilita el acceso a la actualidad sobre productos saludables, patentes y nuevos perfiles de transferencia tecnológica del sector alimentario.

**Más información:**  
[www.foodsme-hop.eu](http://www.foodsme-hop.eu)



## La PAC 2014 - 2020 aumentará los fondos europeos para investigación



El Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Unión Europea, Jose Manuel Silva, ha resaltado recientemente que la Política Agraria Común (PAC), para el periodo 2014-2020, incrementará un 300% los fondos destinados a investigación, principalmente a través del “segundo pilar” de desarrollo rural.

De esta manera lo explicó Silva durante su intervención en la inauguración de una exposición sobre los “años 50 de la PAC” en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de Madrid. A este acto también asistieron

la Secretaria General de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina; el Subsecretario de Agricultura, Jaime Haddad y el Director de la Representación de la Comisión Europea en España, Francisco Fonseca, además de diferentes representantes del Ministerio, los grupos parlamentarios y el sector agroalimentario. Silva ha subrayado que esta apuesta por la innovación y la investigación está en consonancia con los objetivos que se han marcado la UE para 2020 de creación de empleo basado en buena parte en la introducción de mejoras tecnológicas. Según ha precisado, Bruselas quiere que haya un mayor conocimiento y una mayor transferencia al sector agrario

a través de los programas de desarrollo rural, que pretenden invertir mejor en este capítulo de lo que se hizo en el pasado. Por último, Silva ha apuntado que la UE apuesta por la estabilidad presupuestaria de la PAC a partir de

2013 para responder a los desafíos que



plantea la seguridad alimentaria y la búsqueda de unas relaciones más estrechas de los productores con el medio ambiente y el territorio. **Más información:**

[www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)

## Productos cárnicos con cualidades nutricionales añadidas

El Investigador Mikel García-Iñiguez de Ciriano del Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología de la Universidad de Navarra, ha desarrollado un estudio sobre cómo elaborar alimentos cárnicos con cualidades nutricionales añadidas, como el ácido graso omega 3 y la disminución de otros componentes. El trabajo se ha centrado en los productos derivados del cerdo, como el jamón y embutidos.

Como resultado de la investigación, en la que ha colaborado la Universidad de Gante (Bélgica), se han obtenido embutidos con elevado contenido

en omega 3, al modificar la dieta de los cerdos. Según comentan los investigadores, han introducido fuentes de omega 3 para equilibrar la presencia de ácidos grasos.

Esto fue posible al añadir a los piensos aceites de lino, alga o pescado, que pueden ser fijados en los animales y, por

lo tanto, en los productos cárnicos derivados, de modo que pasan a la dieta de las personas. Asimismo, debido al Reglamento 1924/2006 relativo a declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, a estos alimentos se les podría denominar como “fuente de ácidos grasos omega 3”. En la

investigación también se reformularon los productos cárnicos para lograr embutidos crudos-curados con alto contenido en selenio, yodo y ácidos grasos omega 3. Por otra parte García-Iñiguez incorporó en su estudio la búsqueda de nuevos extractos vegetales que se puedan utilizar como estabilizantes de productos cárnicos. Este fue el caso de las hojas de bojorra que aporta una estabilidad oxidativa importante a los productos crudos-curados. **Más información:** [www.unav.es/caft/](http://www.unav.es/caft/)



## Seleniometeonina apta para suplementos alimenticios

Investigadores de la Universidad de Huelva han obtenido, a partir de microalgas, seleniometeonina, una forma de selenio que no resulta tóxica y puede incluirse como suplemento alimenticio destinado a consumo humano.

Según los investigadores, estos microorganismos constituyen una buena alternativa

como fuente de sustancias funcionales y, en particular, de compuestos de selenio, elemento con demostradas propiedades terapéuticas en la prevención del cáncer, enfermedades cardiovasculares, el sistema inmune, y los problemas neurológicos. En concreto los investigadores han elegido la “chrorella sorokiniana”, por su

resistencia, rápido crecimiento y su facilidad para acumular selenio. El objetivo inicial del proyecto consiste en desarrollar un proceso a escala de laboratorio para su posterior uso en biotecnología. **Más información:** [www.uhu.es](http://www.uhu.es)

