

## EL MAPAMA ACOGIÓ LAS JORNADAS DE ALIBETOPÍAS

# Encuentros con la innovación en alimentación y bebidas

Texto: Javier Rico. Fotografías: FIAB

Uso eficiente de los recursos, nanotecnología, creación de alimentos funcionales, sostenibilidad de los procesos industriales... Son todas innovaciones ligadas a las industrias de la alimentación y la bebida que tienen una repercusión mayor gracias al esfuerzo del sector por divulgarlas y crear sinergias en torno a ellas. Las jornadas de Alibetopías, impulsadas por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebida (FIAB), son un buen ejemplo. Cuando ya se prepara el tercer encuentro (noviembre de 2017) siguen presentes los ecos del segundo (noviembre 2016), que llegan también al medio rural, del que proceden las materias primas que posteriormente se procesan.

En la última cita Alibetopías (Nuevos Territorios en Alimentación y Bebidas), más de 300 profesionales de la innovación aplicada a la industria de la alimentación y bebidas se reunieron en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. "Es el punto de encuentro de la innovación del sector, que ha permitido vislumbrar cuáles

serán las próximas tendencias", resumen desde [FIAB](#).

Para Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, las empresas de este sector "entienden que la innovación no es una opción, sino una necesidad, y que las ventajas competitivas que proporciona una política de I+D+i van más allá de la mejora de los puros procesos productivos, es algo que está integrado en la política de la empresa y que realmente nos hace más fuertes en el mercado global".

En 2015, el gasto en I+D+i realizado por esta industria aumentó un 3,5%, lo que supone unos 600 millones de euros, "inversamente a lo que sucede, tanto en el conjunto de la economía como en la industria manufacturera", señala García de Quevedo.

Antes de que llegaran los encuentros de Alibetopías, FIAB ya había dado algunos pasos para impulsar proyectos de I+D+i y ayudar a su divulgación y réplica dentro del sector. En su página web dispone de una base de datos con más de 600 iniciativas (véase recuadro de página 14) vinculadas a una amplia diversidad de productos y procesos.

Vista general de la Jornada Alibetopías, en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.



## NANOTECNOLOGÍA CON NANOPARTÍCULAS

El director general de FIAB incide en la importancia que tienen estos proyectos en el desarrollo de los territorios en los que se asientan: “es importante destacar el papel que cumple el sector como uno de los principales impulsores del medio, como motor socioeconómico y fijador de población”.

Las dos primeras ediciones de Alibetopías han permitido conocer de primera mano propuestas que hablan de alimentos funcionales con ingredientes bioactivos que actúan en las fases previas al desarrollo de patologías (Smartfoods), de un biorreactor anaeróbico de membranas para lograr un proceso eficiente que digiera la materia orgánica de industrias alimentarias, produzca biogás y filtre el agua para reutilizarla (WOGAnMBR) y del primer electrodoméstico de cocina de nueva generación basado en la tecnología de impresión 3D de alimentos (Foodini). Esta última con demostración directa incluida durante la jornada de [noviembre de 2016](#).

El director general de FIAB incidió en la importancia que tienen estos proyectos en el desarrollo de los territorios en los que se asientan

En dicha cita, celebrada en el MAPAMA, se incidió especialmente en la nanotecnología. Se recordó que se aplica, entre otros, a la búsqueda de nuevos productos y nuevos sabores, a la elaboración de envases biodegradables a partir de subproductos y a lograr la



De izquierda a derecha, Carlos Cabanas, secretario general de Agricultura y Alimentación; Mané Calvo, presidente de FIAB; Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria, y Mauricio García, director general de FIAB, durante la Jornada.

perdurabilidad de la vida útil de los productos.

José María Lagarón, director del Grupo de Nuevos Materiales y Nanotecnología del [Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos \(IATA/CSIC\)](#), adelantó que “la nanotecnología tiene y tendrá más relevancia en el refuerzo y funcionalización activa y bioactiva de materiales de envase, especialmente bioplásticos, para el diseño de nuevos alimentos y para la encapsulación y liberación controlada en el tracto gastrointestinal de ingredientes funcionales mediante el procesado electrohidrodinámico”.

Jorge Vega, director de I+D+i de [Laboratorios Enosan](#), explicó el caso concreto del uso de nanopartículas de plata en el vino para aplicarlas al proceso de su elaboración y crianza. “Su principio activo es la plata metálica en forma de nanopartícula, que posee propiedades antimicrobianas y que empleado en la vinificación disminuye el uso de anhídrido sulfuroso, permitiendo obtener unos vinos perfectamente estables microbiológicamente y con mayor expresión aromática y varietal”, resumió Vega.

Fuera de la nanotecnología, desde Alibetopías subrayan la importancia de los aromas dentro del neuromáquetin o el uso de subproductos del

### ¿DE DÓNDE NACE ALIBETOPÍAS?

Alibetopías forma parte del Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas elaborado por FIAB e impulsado por el MAPAMA. Cuenta con cuatro grandes retos: eficiencia, creación de valor, internacionalización y dinamización para ganar tamaño. En cuanto a este último, según FIAB, “se pretende corregir el alto grado de atomización del sector, que, junto a la cultura individualista y de escasa colaboración (horizontal y vertical) y la falta de liderazgo, resta competitividad en el mercado internacional”.

Alibetopías se inscribe en este cuarto reto porque su objetivo es “informar y crear doctrina entre las empresas del sector sobre la necesidad de ganar dimensión y mejorar el conocimiento sobre políticas de I+D+i, para promover e incentivar el uso de fórmulas colaborativas y la creación de alianzas estratégicas”.

sector vinícola para la fabricación de nuevos productos en perfumería y cosmética: “han demostrado la capacidad innovadora de la industria y la externalización de sus resultados hacia otros sectores industriales”.

### EN BUSCA DE FINANCIACIÓN

Para todo ello se necesitan planes de financiación y echar mano de programas nacionales, autonómicos y europeos de I+D+i que completen las inversiones necesarias. Alibetopías lo tiene en cuenta e invita a diferentes representantes para que hablen de líneas de financiación asociadas a programas LIFE, Horizonte 2020 e Interreg de la UE; Clima del MAPAMA; y los del [Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial \(CDTI\)](#), del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (Mineco).

De similar importancia se consideran las plataformas tecnológicas, “punto de encuentro y referencia para los diferentes agentes (empresas, organizaciones profesionales, centros tecnológicos, asociaciones...), sean de un sector o de toda la cadena de valor y en todo el ámbito nacional”, expuso Pedro Prado, del



El biorreactor anaeróbico WOGAnMBR digiere la materia orgánica de industrias alimentarias, produciendo biogás y filtrando el agua para reutilizarla.

Mineco. Mauricio García de Quevedo cita en concreto la [Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain](#), “que participa activamente en la promoción de proyectos nacionales e internacionales y que está abierta a todo el público, atendiendo a la responsabilidad de contribuir a la generación de conocimiento”.

De ejemplos concretos de financiación pública habló Eduardo Cutilas, de la Dirección de Promoción y Cooperación del CDTI. Citó casos de éxito de proyectos financiados por este centro en el sector alimentario, como el mencionado Smartfoods, Venysost (gestión sostenible vitivinícola), Primicia (personalización de la nutrición con alimentos de alta eficacia), Naturdev (mejora de la sostenibilidad de la cadena alimentaria), Satisfood (desarrollo y validación de alimentos saciantes), Avanza-S (alimentos más saludables y envases avanzados), Metasin 2 (nuevos alimentos multifuncionales contra el síndrome metabólico) y Progreso (proteínas del futuro).

A nadie se le escapa tampoco la importancia que concede a la innovación la actual programación de desarrollo rural 2014-2020, vinculada a la constitución de la [Asociación Europea de Innovación de Agricultura Productiva y Sostenible](#) (EIP-Agri en sus siglas en inglés). Derivados de ellas quedan los grupos focales y operativos, encargados de trasladar al medio rural muchas de las innovaciones que se conocen y fluyen en torno a Alibetopías. **R**

### 649 PROYECTOS DE I+D+i PARA CONSULTAR

La página web de FIAB cuenta con una base de datos donde se pueden consultar las fichas de 649 proyectos de I+D+i, desde algunos plenamente activos a otros ya concluidos. Todos disponen de datos de referencia y de contacto de la entidad que lo lideró, del investigador principal y del programa al que está asociado.

De esos proyectos, 102 corresponden al sector del vino, 98 al cárnico, 83 al de los alimentos funcionales, 82 al lácteo, 74 al de frutas y hortalizas, 57 al del aceite, 16 al del procesamiento de pescado y 137 están catalogados como otros. Entre estos últimos los hay sobre sostenibilidad de sistemas silvopastorales de frondosas caducifolias iberoatlánticas con razas autóctonas de cerdo en régimen extensivo, mejora de la calidad y funcionalidad de productos alimenticios mediante la incorporación de nanopartículas lipídicas en recubrimientos comestibles y caracterización de la madera juvenil en las masas de coníferas españolas y los factores selvícolas que influyen en su formación y en la calidad de la madera.