

Fronteras en la tecnología de alimentos

Los retos en I+D+i del sector alimentario. Fortalezas y debilidades

Benasque, 8 de julio de 2010

Federico Morais

f.morais@fiab.es



¿Qué es innovar?

Acción de poner en práctica inventos propios de cualquier clase, o procesos productivos nuevos que inciden en las estructuras de la producción y organización

Mejora y perfeccionamiento continuo de inventos básicos

Schumpeter: la clave del desarrollo económico reside en la capacidad de los empresarios innovadores.

Fuente. Tamames y Gallego(1994) Diccionario de Economía y Finanzas



EL MUNDO QUE VIENE

GIANFRANCO LANCI

LUGAR DE NACIMIENTO: Turín / EDAD: 54 años / FORMACIÓN: Ingeniero civil por la Universidad Politécnica de Turín / OCUPACIÓN: Presidente Ejecutivo del Grupo Acer / AFICCIONES: Familia, leer y jugar al tenis / SUEÑO: Una industria informática realmente abierta: «Hoy no lo está y eso sólo es bueno para los dos 'players' que tienen el control»

«La innovación sigue viniendo de EEUU. En 10 años, Europa no ha invertido lo suficiente»

JUDD MIRAVALLES
El turinés Gianfranco Lanci podría ser considerado epítome del mundo moderno, conectado, tecnológico y global. Es el presidente ejecutivo del Grupo Acer, una empresa de informática y electrónica que mezcla tecnología y expansión mundial. Tiene su sede en Taiwán, su centro de decisión de negocio en Italia y ha crecido tras comprar de una tacada tres compañías estadounidenses —Gateway, Packard Bell y eMachines, ligadas entre sí— para convertirse en la número dos de la informática mundial, sólo superada por HP. Y también fabrica en China. Está en punta de la novedad (acaba de presentar en el World Mobile de Barcelona el primer smartphone —teléfono móvil inteligente— con la última versión del sistema operativo Android) y el pa-

sado de la innovación. ¿Cómo será la situación dentro de 10 años? ¿Va a cambiar la estructura social del mundo?

R.— Aún permanecerá así un cierto número de años. En Asia hay más de 3.000 millones de personas al sumamos China, India y el resto... Probablemente, más del 50% de la población del planeta. Pasarán muchos años antes de que toda esa gente tenga otro tipo de empleos. Pero hablar de salarios bajos es una definición equivocada: depende del coste de la vida. Allí, si pagas por un empleo 500 dólares, la gente puede vivir felizmente. En China, con 500 dólares se puede vivir relativamente bien. El salario en sí mismo no significa nada, depende del nivel de vida. En Europa, tras la Segunda Guerra Mundial, en los 60 y 70, éramos mano de obra barata. Y aún quedan grandes áreas,

ciós cayendo, más gente puede comprar. Pero no durará eternamente. Hay un límite hasta donde los precios pueden caer.

B.— ¿Cómo será el futuro de la informática?

R.— El futuro es la integración. Veremos mucha más integración que la que hay ahora. Conectividad: la gente estará permanentemente conectada. Será fácil de usar, mucho más fácil. Ahora no lo es demasiado. Habrá interfaces de usuario diferentes. Hoy sigue siendo el teclado; en el futuro será táctil y habrá otros interfaces más asequibles.

P.— ¿Será necesario tener un PC propio?

R.— La gente necesitará algo para estar conectada. Lo demás, dependerá del perfil de cada usuario. Habrá quienes requieran potencia de computación y habrá quienes no lo necesitan nunca más. Hay una conver-

R.— No, habrá muchas clases de aplicaciones diferentes y el dispositivo dependerá de las que se quiera usar. Uno para todo nunca será la solución. Será preferible uno para viajes, otro para la oficina... La clave es integrar todos los aparatos de un usuario. Poder sincronizar los datos de todos entre sí.

R.— ¿Está próximo el día en que podamos hablar con el PC y nos comprenda?

R.— Todavía falta mucho. He habido una gran evolución, pero aún estamos lejos. Ya puedes hablar con el ordenador con unas cuantas palabras muy básicas, pero para conversar faltan más de 15 años. Tal vez en 10 pueda haber un interfaz de viva voz. Los táctiles son más sencillos de implementar.

P.— ¿Y qué opina de tendencias como el

¿Por qué innovar?

- *En términos generales para incrementar la eficacia, rendimiento, calidad, seguridad y funcionalidad de un producto.*

Resultado = COMPETITIVIDAD

- *Para mantener la posición de líder*
- *Para conseguir ser líder*
- *Para incrementar los beneficios*
- *Para aumentar las ventas de productos*
- *Para proporcionar mejores productos a los consumidores*

¿Cómo innovar?

- ***Conociendo el destino del elemento o servicio***
 - ***Identificando las necesidades de los consumidores***
 - ***Pensando en la protección de la salud de los consumidores***
 - ***Teniendo en cuenta la Calidad, Precio y Servicio***
 - ***Procurando cumplir con la Calidad, Cantidad y Coste***
 - ***Conociendo las tendencias del mercado consumidor***
 - ***Aplicando el sistema de la Prospectiva (Foresight) como procedimiento predictivo***

¿ DE QUÉ TRATA LA VIDA?

- ***EL FENÓMENO DE LA VIDA ES EL CONOCIMIENTO***
- ***LA VIDA TRATA DE LA MATERIALIZACIÓN FÍSICA DEL CONOCIMIENTO***
- ***LA VIDA NO VA A DEPENDER DE LA CAPACIDAD DE PREDICCIÓN, SINO DEL CONOCIMIENTO Y DE CÓMO QUERAMOS APLICARLO. NUESTRA HISTORIA FUTURA VA DEPENDER DEL CONOCIMIENTO***

(David Deutsch, The fabric of reality)

¿Dónde se da la Innovación?

***Tal y como la entendemos
hoy , se concreta donde
existe una organización
racional de economía libre
de mercado.***

Innovación en la er@ de Internet

- *La innovación ha dejado de ser un tema del departamento de I+D. Es un proceso que abarca el conjunto de la empresa*
- *Pasa por un conocimiento de todos los procesos de la empresa.*

AXIOMA

Las organizaciones que no adaptan su conducta práctica a las condiciones del mercado, se hunden, repitiéndose el resultado fatal de todo proceso de racionalización: quien no asciende, desciende.

Max Weber(1910)

Transferencia de tecnología y de conocimiento

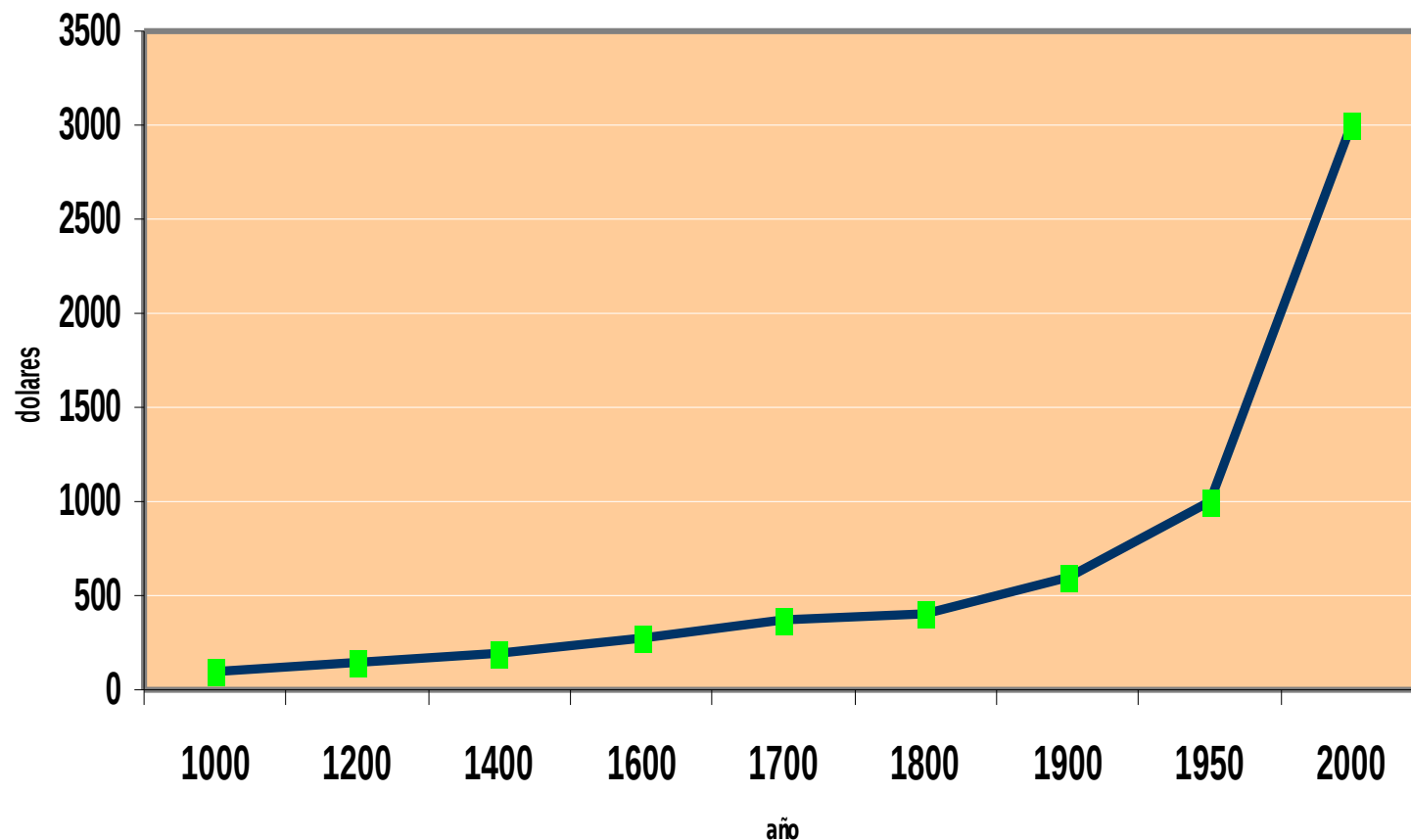
Clave del proceso de crecimiento económico

Se produce , normalmente ,tras una serie de inventos e innovaciones

La imitación, e incluso la falsificación en países en desarrollo de productos de países del norte más avanzado es también una forma de transferencia (maquilas US en México)

Fuente. Tamames y Gallego(1994) Diccionario de Economía y Finanzas

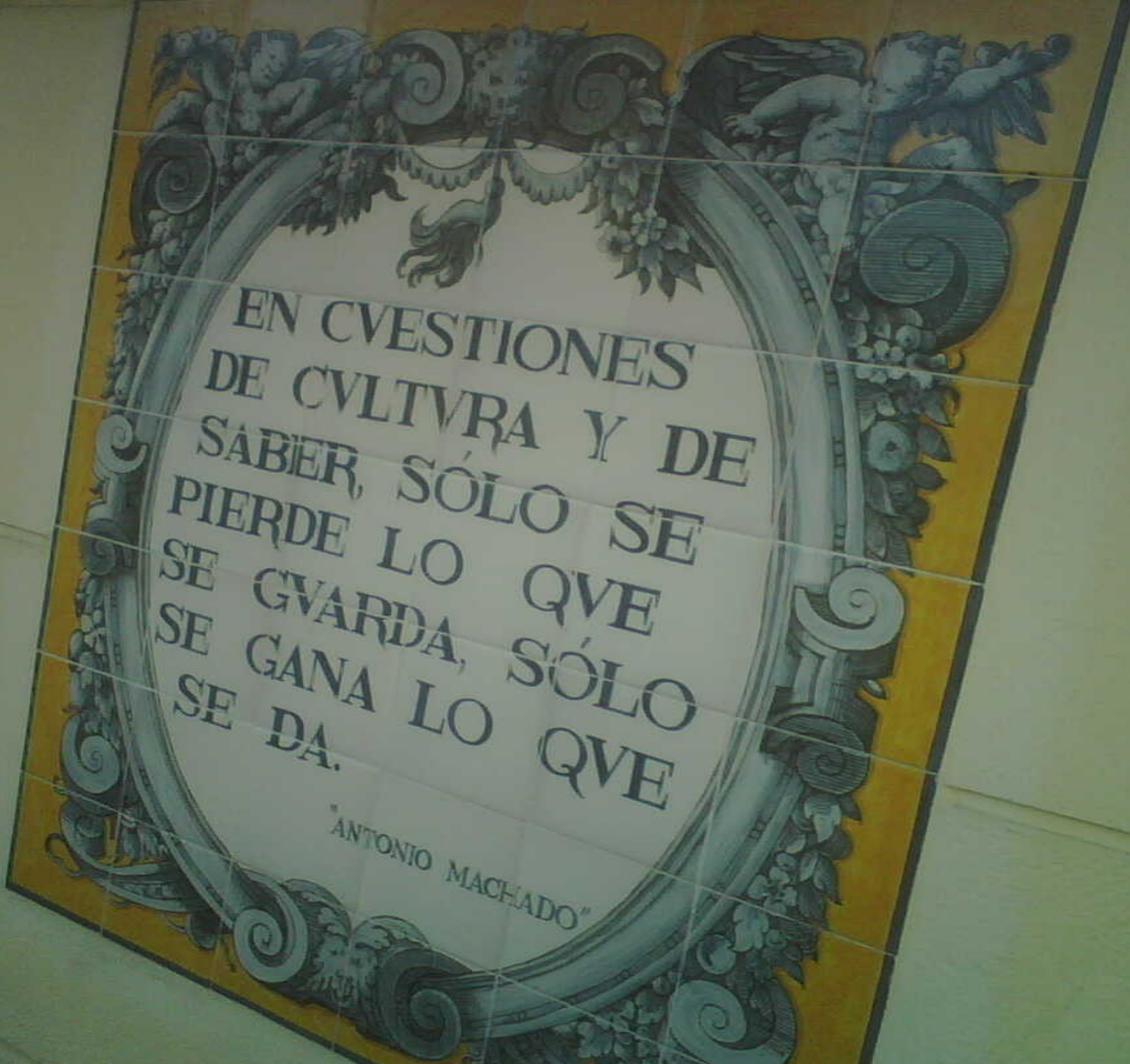
PIB MUNDIAL, EL CRECIMIENTO ECONÓMICO A LO LARGO DE LA HISTORIA



Genes y vida=> transferencia de conocimiento

- *Los genes son programas informáticos escritos con un código ADTG (código genético)*
- *Que en determinados entornos altamente específicos son capaces replicarse dar órdenes a las células para a partir de un aminoácido dar lugar a una proteína.*

(David Deutsch, The fabric of reality)

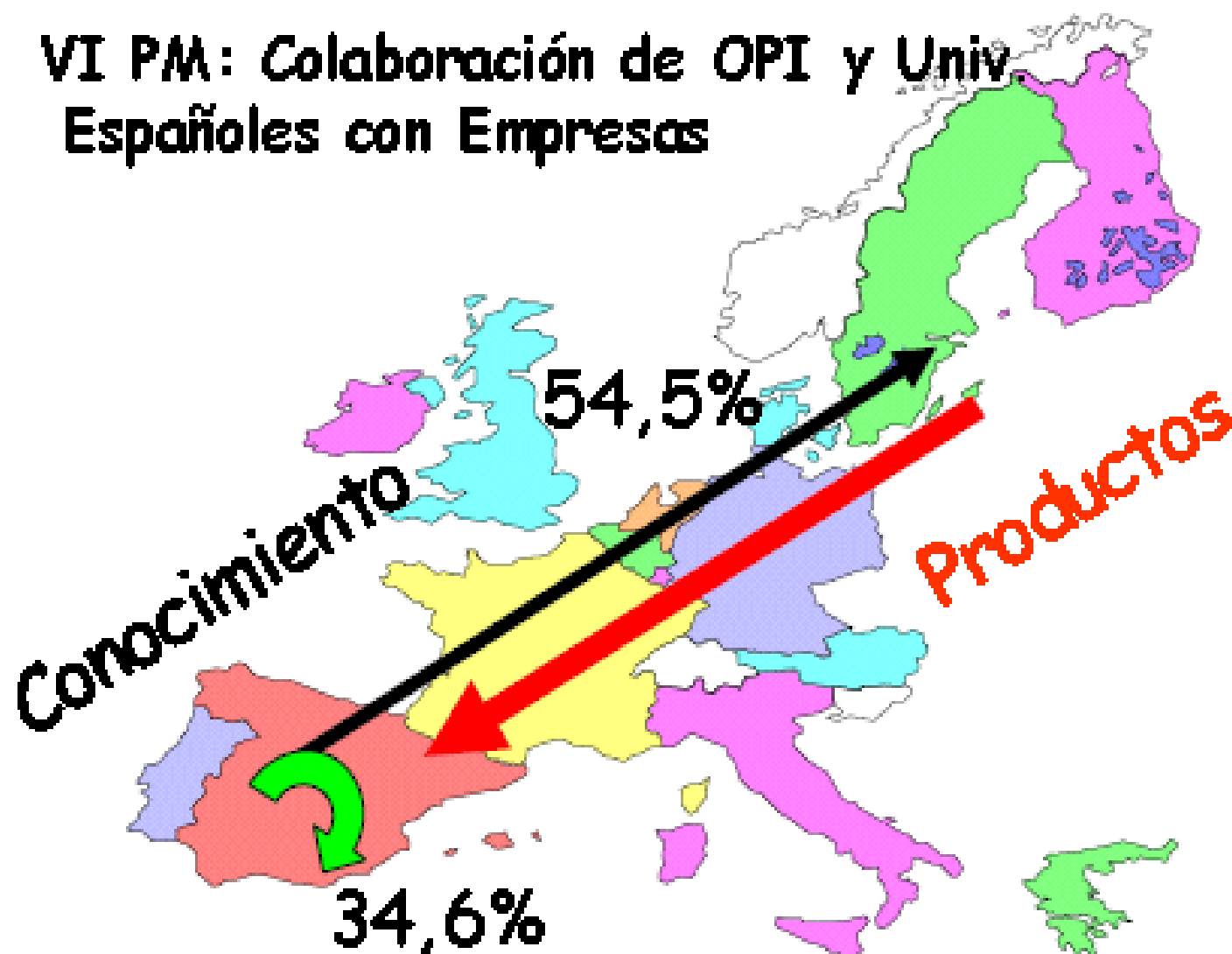


EN CUESTIONES
DE CULTURA Y DE
SABER, SÓLO SE
PIERDE LO QUE
SE GUARDA, SÓLO
SE GANA LO QUE
SE DA.

"ANTONIO MACHADO"



VI PM: Colaboración de OPI y Univ. Españoles con Empresas

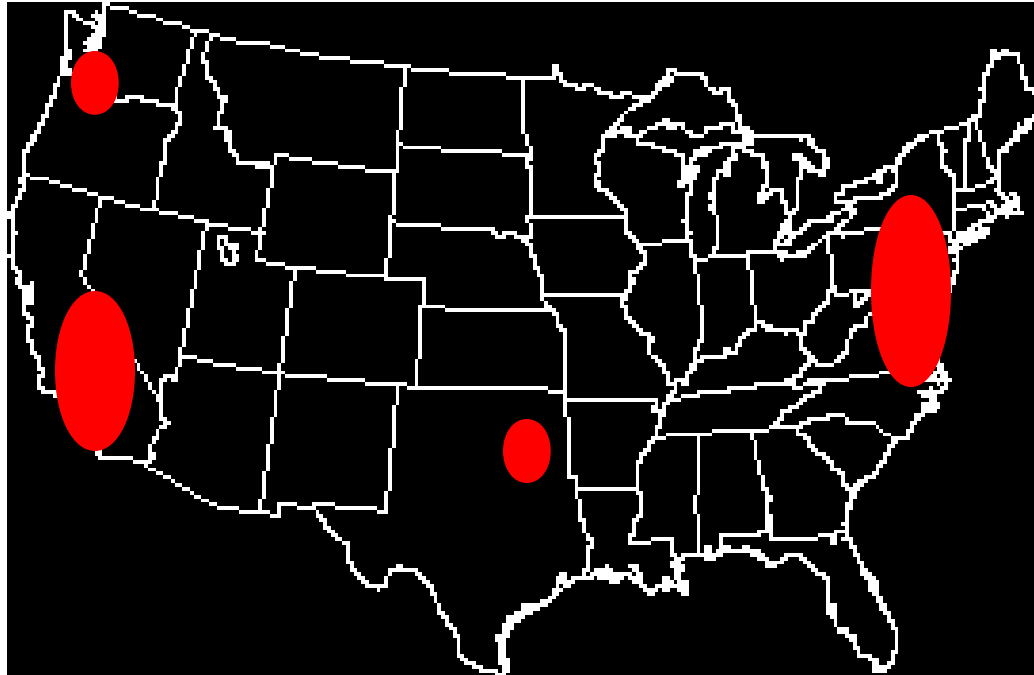


Las fuentes del crecimiento en Estados Unidos (1929-1982)

Tasa de crecimiento renta nacional	2,92	100,0
Trabajo	0,93	31,8
 Avance conocimientos	0,82	28,1
Capital	0,55	18,8
Educación (Capital Humano)	0,42	14,4
Asignación recursos	0,23	7,9
Escala	0,26	8,9
Otros	-0,29	-9,9

Fuente: Denison, 1985.

La Teoría de las tres T (R.Florida)



Talento
Tecnología
Tolerancia

SISTEMA COMUN DE I+D+i EN LAS SOCIEDADES DESARROLLADAS

- Las Universidades como base de la investigación, también de la transferencia.
- Alta consideración de la ciencia entre la sociedad.
- Creciente inversión privada.
Instrumentos financieros especializados

SISTEMA ESPAÑOL DE I+D+i

- **Escasa consideración de la ciencia entre la sociedad. Escaso capital social**
- **Falta de análisis para definir un modelo valido a largo plazo, que exige cambios estructurales. Se “parchea” describiendo una trayectoria titubeante Buen nivel en la calidad de los investigadores. Se encuentran poco incentivados y valorados académicamente en exceso**

La I+D+i Agroalimentaria

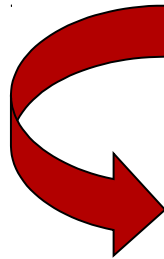
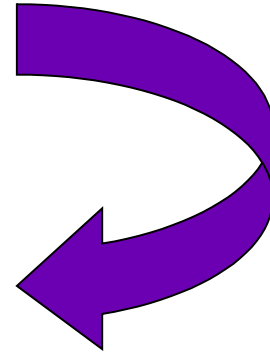
- **España ocupa el 2 lugar en publicaciones científicas de alto impacto , pero el lugar 19 entre los países innovadores**
- **Somos expertos en gastarnos los fondos públicos , pero no somos capaces de generar riqueza de la misma manera**

Flujo de €

Innovación

Dinero €

I+D



Paradoja europea

Hemos multiplicado no por 7, sino por 9 el número de publicaciones

Ergo

Hemos demostrado que somos capaces de gastarnos el dinero en I+D, pero no de generarlo

Porque ocupamos el lugar 19 entre los países mas innovadores

de 25 países más que la media mundial. En el ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

El ranking de innovación de la OCDE, que mide la capacidad de innovación de los países, se publica cada dos años. En el último ranking, España ocupa el lugar 19 entre los países más innovadores.

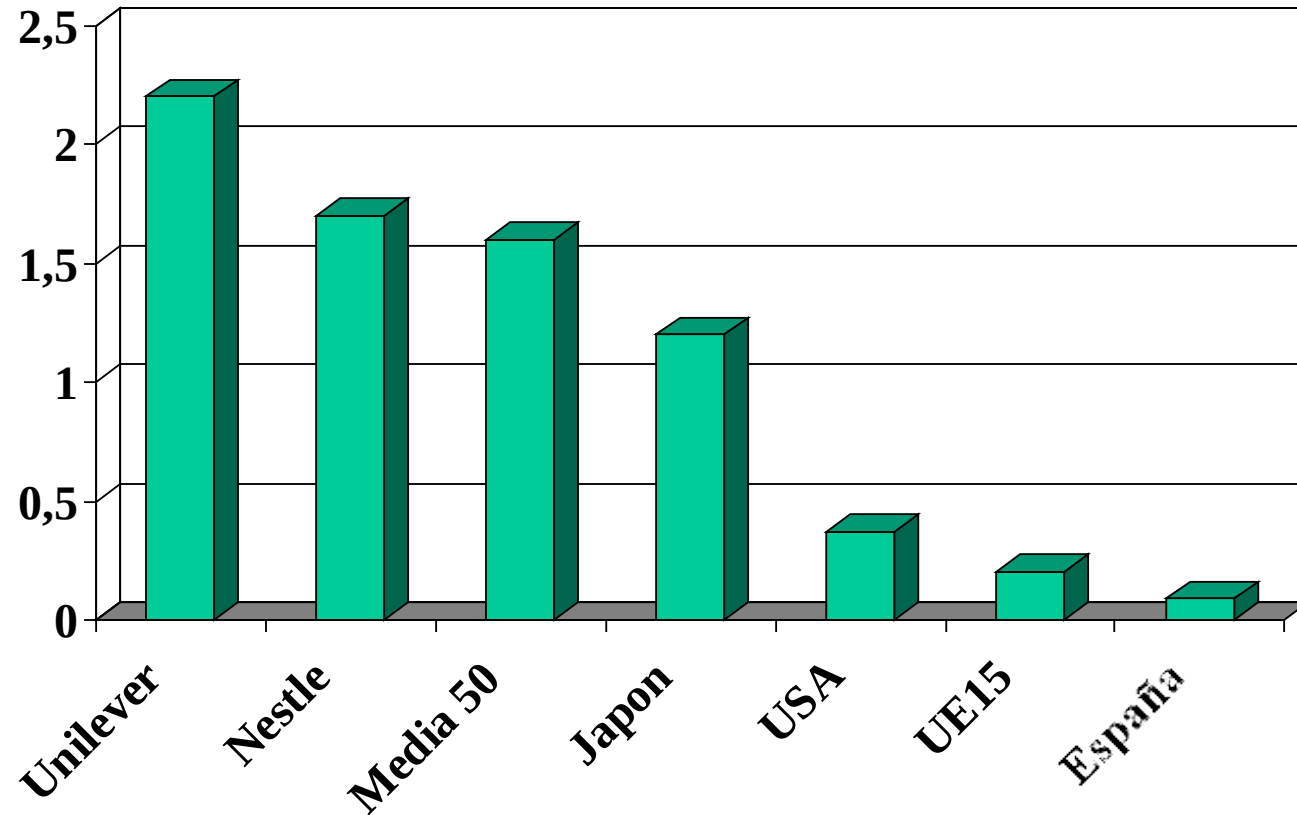
Problemas de la Transferencia de tecnología

- Hasta ahora los logros investigadores de España, una de las 10 mayores economías mundiales en términos de PIB y novena en términos de producción científica no se han reflejado adecuadamente, ni en los foros internacionales ni en el tejido empresarial nacional. Y para corregirlo es necesario aprender a transferir el conocimiento a las empresas, innovar y patentar más y mejor.

Profesora María Zaldono, ex secretaria de Estado de Investigación, Cinco días, 30 de marzo de 2009

IAA: Intensidad inversora I+D+i

(% PIB/VV)



¿ Quien Innova?

- En la innovación la protagonista es la empresa no los centros de investigación.
- La innovación es la palanca del cambio
- Mas de 1100 empresas innovadoras

PERO

- Las empresas que invierten en I+D tienen un 16% de productividad superior y 18% en exportación.
- Generan trabajo y resisten mejor la crisis

Cómo incentivar la I+D+i.

Incrementando al máximo la inversión



Favoreciendo la transferencia

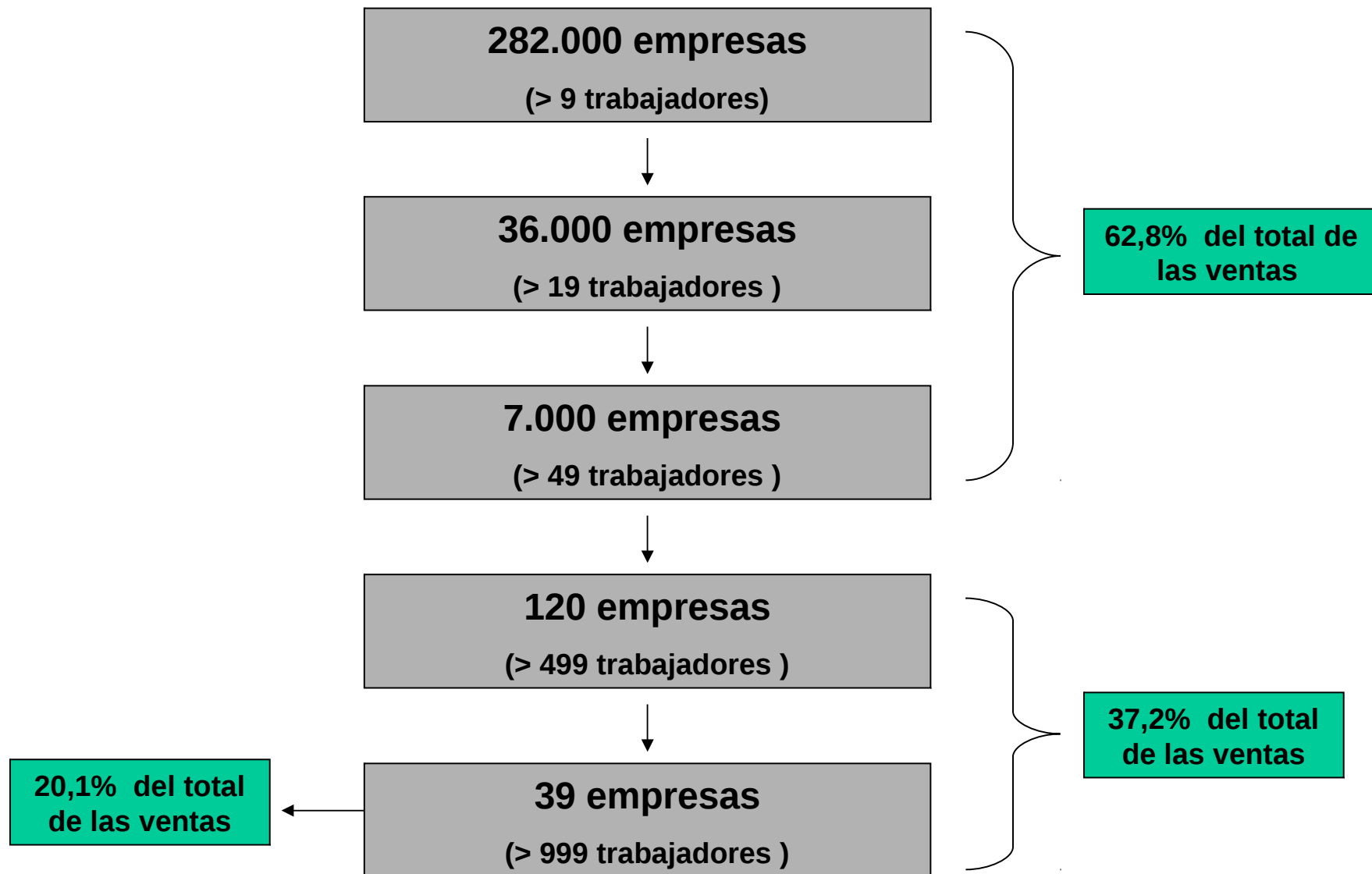


Aumentando el capital relacional

Primer sector industrial dentro de la UE



La industria europea de I+D esta dominada por las PYMES



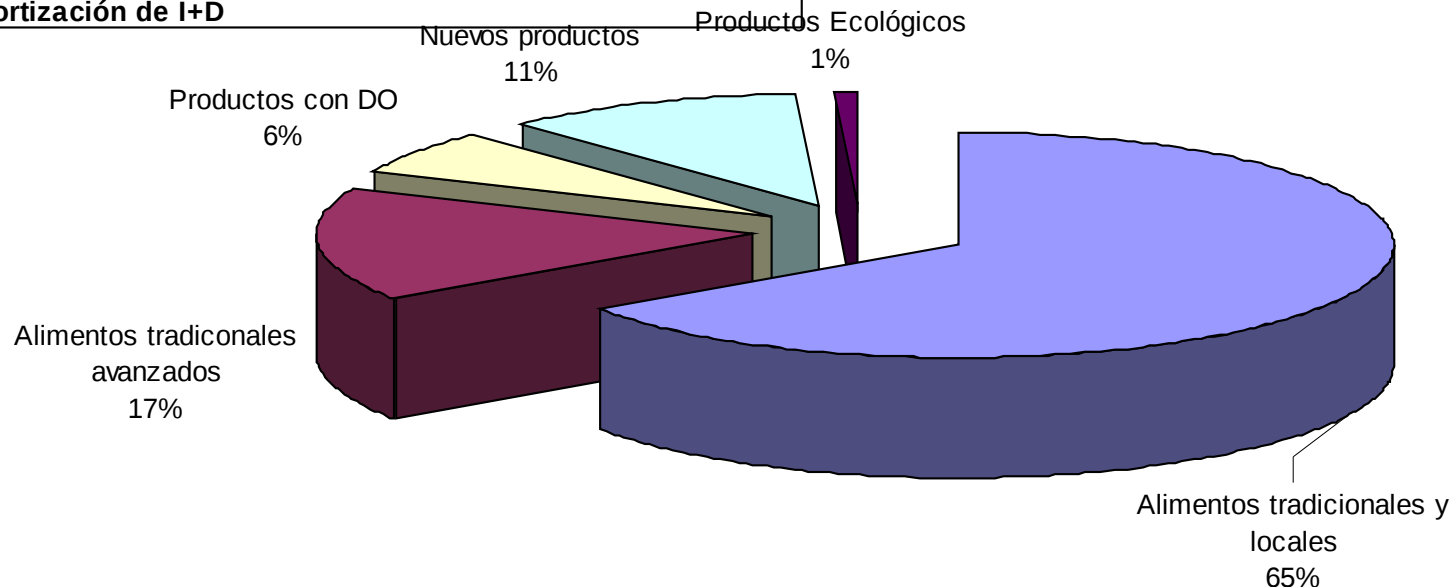
Segmentacion de ventas de la industria europea de alimentación y bebidas

Ventas por producto y gasto en I+D

Alimentos tradicionales y locales : 534 billions
Alimentos tradicionales avanzados: 131 billions €
Nuevos productos (novel, funcionales, listos para comer etc.): 88 billions
Productos con DO (PDO, PGI with wine): 50 billions €
Alimentos orgánicos: 7 billions €
Total: 810 billions € of which:

2,3 % I+D (calidad seguridad ,etc))

4,1% a amortización de I+D



CONSUMO

Los españoles gastan sólo seis euros al año en alimentos ecológicos

B. Tobalina

MADRID- España, con 800.000 hectáreas, es el segundo país de Europa, por detrás de Alemania, en superficie de cultivo ecológico y el octavo a nivel mundial. Pero el consumo de estos productos de calidad y respetuosos con el medio ambiente supone menos del uno por ciento del gasto en alimentación. Para fomentar su consumo, el Ministerio de Agricultura presentó «AgriCultura EcoLógica. Vívela». Aunque el 72,5 por ciento de los españoles ha oído hablar de los productos ecológicos, aún el 62,1 por ciento no los consume por desconocimiento, porque no los encuentra o por ser más caros. «En España, el ciudadano gasta unos seis euros al año en productos ecológicos, frente a los 26 del europeo», aseguró Tomás Redondo, de la Federación Española de Empresas con Productos Ecológicos. Dinamarca, Suiza y Austria son, según Redondo, «los países europeos que más productos ecológicos consumen».

El 80% de la producción se exporta a los mercados europeos

La comida ecológica española la disfrutan los ingleses

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha lanzado una campaña para promocionar estos productos, de los que el 72,5% de los españoles ha oído hablar, pero menos de la mitad, consume

M. Gesto Lagüela
maria.gesto@quediarlo.com

Son más sanos, más nutritivos y naturales, y normalmente tienen mejor sabor que los convencionales. Entonces, ¿por qué los españoles nos resistimos a los alimentos ecológicos? La pregunta tiene una respuesta muy simple. Por el precio.

No obstante, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación parece vencerle la filosofía 'verde',

■ DÓNDE PRODUCIMOS 'COMIDA VERDE'



INFOGRAFÍA: Qué!

ES SANO... PERO CUESTA MÁS DINERO

Los productos frescos, como carne o fruta, más demandados

Aunque son pocos, lo tienen claro. Los consumidores españoles de productos ecológicos se deciden por los productos frescos. Prefieren consumir frutas, verduras, hortalizas y carnes de este tipo, que son los más demandados en los puntos de venta.

Tienden a iniciarse con los de consumo diario. Los que se deciden a probar este tipo de comida lo hacen con productos de consumo diario, como huevos, aceite, etc... según se van concienciando de los beneficios, completan la cesta de la compra con otros más elaborados.



Los consumidores se decantan por la fruta y la verdura.

ROBERTO VILLALBA

Tomate, carne y hasta cerveza, para cocinar un menú 'verde'

Encontrar los ingredientes necesarios para preparar un menú 'ecológico' te supondrá más tiempo que hacer la compra tradicional, ya que en algunos casos no es nada fácil dar con ellos. Sin embargo, hay una gran variedad de alimentos de este tipo, más allá de los productos frescos como la fruta o la carne. Aceites, aperitivos, bollería o sidra son algunos de ellos, con los que podrás confeccionar menús para cualquier momento del día.

EL APERITIVO ANTES DE COMER...



Se mantienen frescos durante

Y también...



Las Damas de Blanco.

EFE

APOYO ESPAÑOL A LAS DAMAS DE BLANCO

Los diputados españoles Guillermo Mariscal Anaya, del Partido Popular (PP), y Carlos Salvador Armendariz, de Unión del Pueblo Navarro (UPN), se reunieron ayer en La Habana con esposas de disidentes cubanos presos, agrupadas en el movimiento de las Damas de Blanco.

DENUNCIAN TORTURAS EN CHECHENIA

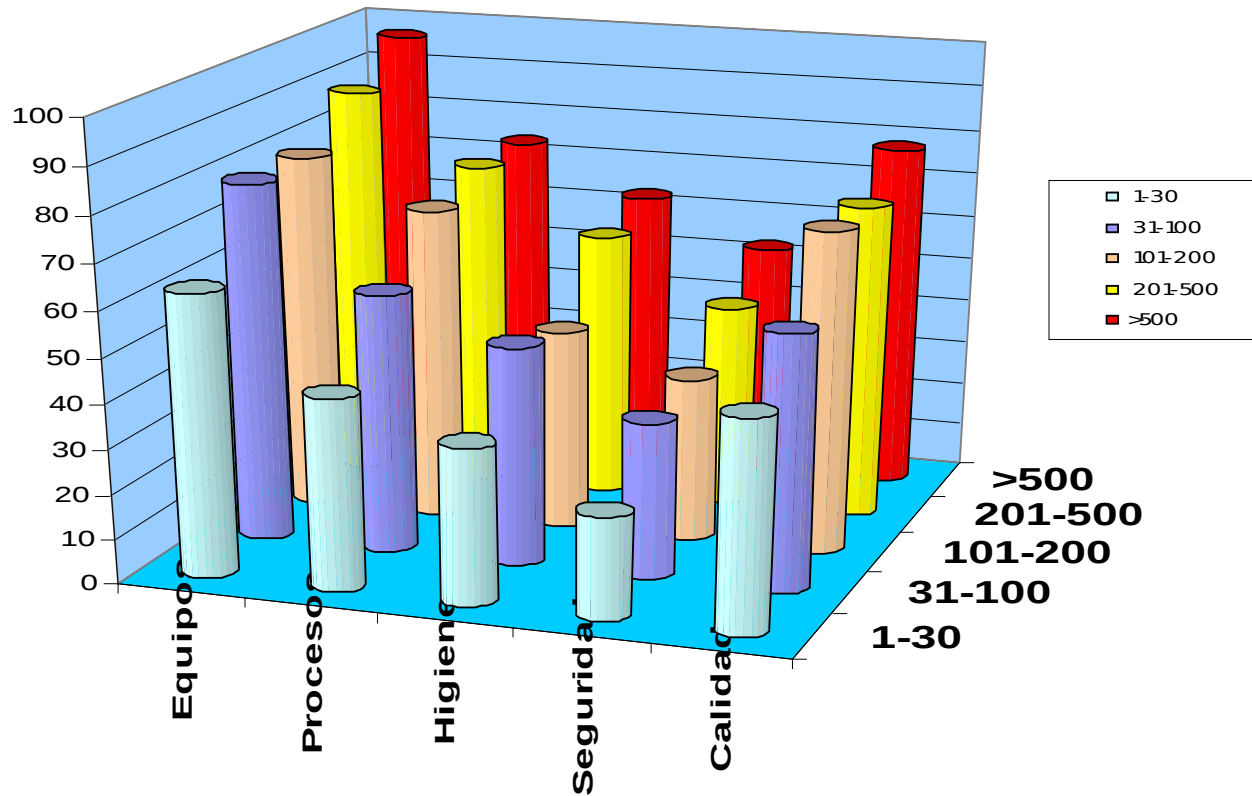
La organización no gubernamental Human Rights Watch (HRW) denunció ayer la generalización y sistematización de la tortura en los centros de detención chechenos y la impunidad de la que gozan los perpetradores de esos abusos en la república nortecaucásica.

SUECIA. EL NÚMERO

el dato
el 35%
DE LOS DANESES
sólo compra productos
'verdes'

ya que ayer lanzó una campaña publicitaria bajo el lema 'Agricultura Ecológica. Vívela' para promover

Inversiones en % que realizan 809 empresas alimentarias en diferentes sectores



La robótica se implanta en alimentación, bebidas y madera

El salón industrial de Fira de Barcelona
**Maquitech dispone de un área para
asesorar a las empresas en financiación**

JOAN CARLES VALERO

BARCELONA. Los sectores de alimentación y bebidas han experimentado un incremento del 44,5% en su robotización, mientras el de la madera ha aumentado un 40%, según Luis Basañez, presidente del Simposio Internacional de Robótica. Este incremento supone que más de la mitad de los robots vendidos e instalados en España en 2007 ya no los acapara el sector de la automoción.

España es el séptimo país del mundo en número de robots instalados en sus industrias, con unas 30.000 unidades, según datos de la Federación Internacional de Robótica, que la semana próxima celebrará un simposio mundial en Maquitech, el salón de la industria de Fira de Barcelona.

Para paliar las dificultades de acceso al crédito que padecen los empresarios, la feria, que se celebrará del 10 al 14 de marzo en el pabellón 1 del recinto de Gran Vía, dispondrá este año de un área de asesoramiento sobre las medidas de financiación adoptadas por las diferentes administraciones para aportar liquidez y paliar la difícil situación de la indus-

Un poco de transgresión

Un millar de empresarios del metal de Cataluña protagonizaron hace un mes una singular protesta en la que reclamaron, entre otros puntos, un cambio de modelo laboral para facilitar la agilidad y flexibilidad y menores impuestos y barreras. En opinión de Josep Morell, miembro de la Unión Patronal Metalúrgica, el Gobierno «aún no ha dado pasos que hayan calado en las empresas». Morell reclama «un poco de transgresión y atrevimiento si queremos jugar en la primera liga mundial».

tría metalúrgica. El sector cuenta con cerca de 130.000 empresas, aporta el 8% al Producto Interior Bruto (PIB) español y emplea a más de un millón de personas en toda España, de las que un tercio se concentra en Cataluña.

Para el presidente de Maquitech, Josep Morell, las 300 empresas participantes en la feria en 130 stands «son una muestra de lo competitiva que es la industria en nuestro país y de su

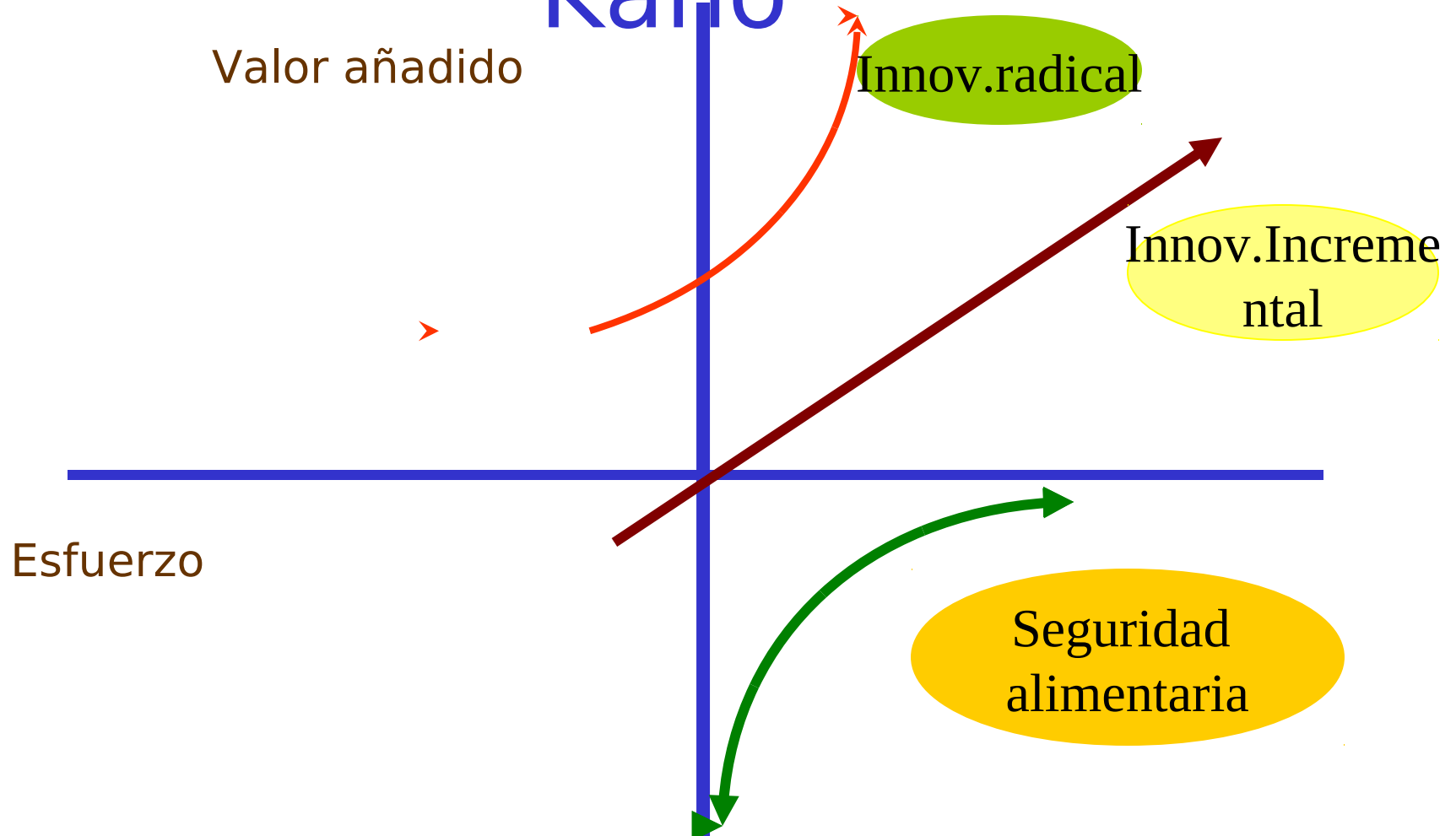
gran potencial exportador, bre todo en sectores químicos, aeronáutico, alimentación electrónica, material ferroviario y metalurgia». Morell también destaca la competitividad de la maquinaria agrícola española y que nuestro país sea los cinco primeros fabricantes de componentes para el sector de la automoción y uno de los líderes de la industria eólica y otras energías alternativas.

El poder de la subcontratación

Mucho ha cambiado la industria metalúrgica desde que en la década de los 60 los fabricantes de automóviles producían hasta los tornillos. En la medida que todo lo que no forma parte del negocio principal de una empresa, lo encarga a otra para que se lo haga, la subcontratación industrial ha crecido de forma exponencial, tanto en productos como en servicios.

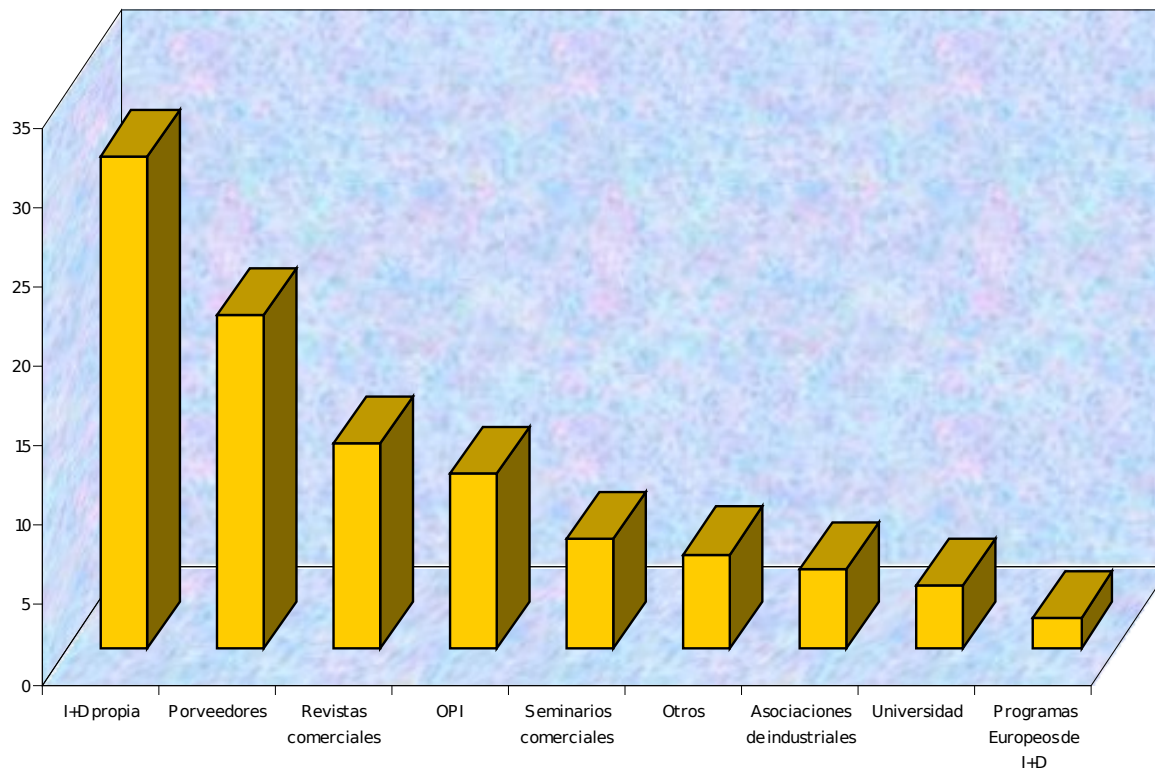
Según Morell, la industria española es competitiva, no sólo por precio, sino por calidad, y recibe numerosos contratos de subcontrataciones en el extranjero, merced a la creciente multilocalización de plantas fabriles en las zonas emergentes del mundo y «porque ya ningún país es autárquico», subraya Morell. Juega a favor de la competitividad de la industria española el hecho de que concentre el 30,7% de la inversión privada en investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) que se realiza en España.

Basado en el modelo de Kano



•Kano, N., Seraku, N., Takahashi, F. and Tsuji, S. (1996) Attractive quality and must-be quality. In The best on quality, edited by John D. Hromi. Volume 7 of the Book Series of the International Academy for Quality. Milwaukee:ASQC Quality Press.

Fuentes de información técnica de 809 empresas alimentarias de la UE



ENTREVISTA | **Daniel Ramón**

PROFESOR DE INVESTIGACIÓN EN EL INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

«El científico debe patear las empresas para conocer sus necesidades»

■ Profesor de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos del CSIC, en Paterna, Daniel Ramón (valenciano de 48 años) ha recibido esta semana el premio Juan de la Cierva en Transferencia de Tecnología por su «brillante» trayectoria investigadora en biotecnología de alimentos y transferencia empresarial. Defensor de los transgénicos y la dieta mediterránea, opina que los políticos conviertan algunas cuestiones, como el cambio climático, en problemas ideológicos.

Matteo Donajá, Valencia

-Acaba de recibir un premio de manos del Rey. ¿Cuál es su mérito?

-Desde que empecé a investigar, siempre he intentado investigar en aspectos aplicados de la ciencia. Toda mi trayectoria profesional ha sido en desarrollos científicos tecnológicos para la industria, fundamentalmente alimentaria, y al final eso se ha traducido en la creación de empresas de componente tecnológico, como ésta que es Biópolis.

-¿Qué es Biópolis?

-Es una empresa de biotecnología, donde estamos ahora —en el campus de Paterna— que tiene cuatro socios, el mayoritario es el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, la única empresa en España dedicada a



vestigar mucho y validarlos son caros y eso hay que pagarlo luego. Cuando está hecho seriamente, vale dinero. Lo que ya no está tan bien, es que valgan dinero y luego no tengan nada detrás. ¿El futuro alimentario son transgénicos y los híbridos?

-El futuro para la gente que tenemos la barriga llena es la alimentación funcional y estas sofisticaciones. El futuro para la gente que pasa hambre son los transgénicos, sin ningún género de dudas. He pateado muchas zonas del planeta donde se cultiva y son necesarios, sobre todo en Latinoamérica porque es una estrategia excelente para incrementar la productividad de forma sostenible y para asegurar alimentos en una buena parte de la población. En 2006, cultivaron transgénicos más de diez millones de agricultores, el 90% eran de países pobres.

-¿Los alimentos de animales clonados son igual de buenos?

-Hay un informe de esta semana de la autoridad europea agroalimentaria que dice que no hay ningún riesgo para la vida. Recordar algo que se olvida con frecuencia: si decimos que organismos clonados son un peligro para la alimentación, los tomates son un organismo clonado igual que los vegetales que tomamos y se reproducen en viveros y no les ponemos ningún pero. Otra

El escenario

Los consumidores



Consumer Needs



Can I trust this company?

Is it good for me?

Honesty

Can I trust this brand?

Confianza???

Does it do what the advertising claims?

Is it fresh?

Is it natural?

School meals fail salt and fat tests

Lucy Ward 28-10-2004

Education comes under fire as schoolchildren in England and Wales are being served school dinners containing much higher levels of fat, sugar and salt than nutritionists recommend, according to a detailed analysis of the meals.

needed and 709 recommended level. The association, number of voice higher quality school meals to improve health at child obesity, analysed primary school meals in a cheese fritter, potatoes and flapjacks shape, spaghetti hot faces and an ice cream. It compared the nutritional guide for children aged seven by the Caroline Walker which campaigns to public health through food and says schools should provide on third of a child's daily nutrients. The then came up with meal recommendations. Despite government to improve school meal standards for years.

First case of BSE found in goat

Confirmation that the fatal brain disease has jumped species from cows has alarmed sheep farmers, Valerie Elliott reports

Times

02-11-2004

The fatal 'mad cow' disease, known as BSE, has jumped species for the first time and has been diagnosed in a goat in France. The news has alarmed food safety chiefs and farmers throughout Europe.

sheep because we have strict controls to keep high-risk BSE material from the food chain. Professor... million the for BSE as been found sheep, and that possible be a very in the pop...

Does it do what the advertising claims?

Familiarity

Naturalness

What was added?

Fast food roasted over hidden fats

A consumer group says the Government must act against manufacturers to cut use of artificial fats, Valerie Elliott writes

THE Food Standards Agency is under pressure to tackle manufacturers over the levels of hidden fats linked to heart disease that are used in food production. An investigation has found...



Food poisoning alert over salmonella in Spanish eggs

James Meikle and Giles Tremlett in Madrid

Thousands of Britons have got food poisoning from salmonella in imported Spanish eggs, health officials said yesterday as they demanded that Madrid and the European commission took firmer action on safety.

people. More than 80 outbreaks of salmonella from the strains have been investigated since 2002 and "use by the catering trade of Spanish eggs" is said to be "a major source of this infection". Health agencies have not pressed for an EU embargo, because that would mean...

sion of feet dragging. Andrew Parker, the chairman of the British Egg Industry Council, said: "It is ridiculous that two years after the problem with Spanish eggs became apparent no action has been taken. It is now time for the British government to ban Spanish eggs." The industry here has...

15-10-2004

Quality

Does it taste good?

Is it safe to eat?

Safety

Trust



“El Gobierno debería gravar con impuestos los alimentos que no son saludables”

ALFONSO JOSÉ LÓPEZ ALBA ► ENDOCRINO DEL HUC

La diabetes se ha convertido en el principal problema de salud de la población canaria, situándose las últimas cifras en un porcentaje cercano al 16%. El endocrino López Alba es uno de los responsables del estudio Prevalencia de la Diabetes en Canarias (Predican) que se está realizando sobre la población de las islas de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro. Para este especialista, la población aún no es consciente de la importancia de esta enfermedad y de sus complicaciones, la única en el mundo que, afirma el especialista, con un control adecuado se puede evitar.

— *¿Por qué Canarias se sitúa a la cabeza de España en diabetes?*

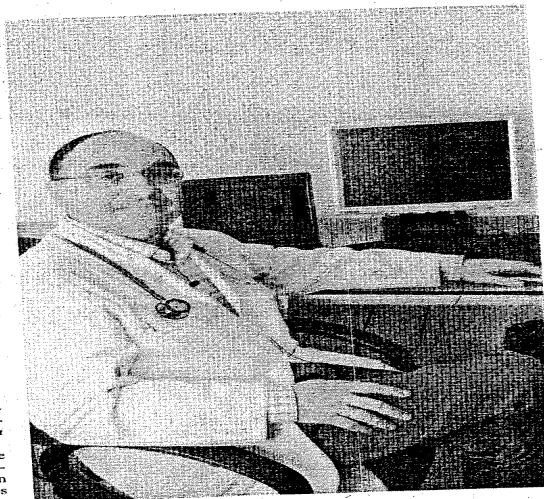
“Nuestro estudio revela que aunque es cierto que estamos a la cabeza de España, la diferencia no es tanta como creíamos. Lo que sí es cierto es que el número de complicaciones sí que son mayores. Estamos investigando si puede deberse a causas genéticas, pero está casi descartado, tiene más que ver con hábitos de vida, que no son los más saludables”.

— *Somos también la comunidad con mayor índice de obesidad, ¿cómo se relaciona ésta con la diabetes?*

“El 80% de las personas que tienen diabetes, les viene provocada por la obesidad. La relación es tal que incluso ya hay médicos que comienzan a acuñar un nuevo término como es ‘diabesidad’. La principal causa de la obesidad y por tanto de la diabetes, la encontramos en un estilo de vida inadecuado unido al sedentarismo. Si genéticamente estamos diseñados para hacer mucho ejercicio físico para conseguir la comida, ahora, tenemos una alimentación muy asequible, muy barata, y no tienes que hacer nada para conseguirla. Son además alimentos hipercalóricos y muy sabrosos con los que perdemos el control de los mismos que tenemos para dejar de comer”.

— *Mucha gente no relaciona la diabetes con problemas como la diálisis, las cories, la impotencia o que pueda llegar a ser mortal.*

“La gente no sabe que la diabetes causa más mortalidad que el sida o el cáncer. No hay ninguna otra enfermedad en el mundo que provoque tanto gasto sanitario. Si sumamos las complicaciones de la diabetes, el gasto aumenta exponencialmente. Es la primera causa de diálisis, con un coste anual de 80 mil euros, de ceguera, de amputaciones donde el 80% de las denominadas no traumáticas se produce en personas diabéticas. Un riesgo el de las amputaciones



normal. Pero también es una de las principales causantes de la impotencia masculina o de las enfermedades periodontales”.

— *¿Qué medidas sugiere que han de tomarse para atajar el problema?*

“Hay que hacer un diagnóstico precoz, campañas informativas especialmente entre personas ma-

yores de 40 años, con factores de riesgo. El primero la obesidad, pero también alteraciones en los lípidos, hipertensión y de forma muy especial en las personas que tienen antecedentes en la familia; si se tienen hermanos, padres, abuelos que han tenido diabetes, tiene un riesgo muy alto”.

— *¿Y desde las Administraciones*

IMPORTANCIA

La diabetes es la enfermedad más importante en estos momentos, no sólo por su coste económico sino por las complicaciones que de ella se derivan.

MEDIDAS

Las escuelas tienen que incorporar una guía con hábitos de vida saludables y el Gobierno tiene que fomentar el consumo de alimentos sanos.

OBESIDAD

El 80% de las personas que tienen diabetes, les viene provocada por la obesidad.

Pública, que cree que se tiene que fomentar?

“Los alimentos están mal etiquetados no tienen la suficiente información para saber lo que estamos consumiendo. La Administración tiene que poner los medios para lograr una correcta información. Habría que gravar con impuestos aquellos alimentos que

no sean saludables y al revés dar una imposición favorable a aquellos que sean buenos para nuestro estilo de vida, como son las frutas y las verduras. Por ejemplo, mi compañero de investigación el doctor Maceiras defiende la idea de que hay que utilizar el Régimen Económico y Fiscal de Canarias para distribuir mejor el dinero en alimentos saludables”.

— *¿Sólo es diabética la persona que necesita insulina?*

“La población tiene que darse cuenta de que no se puede decir que se tiene un poco de azúcar, nadie está un poco embarazado ni un poco muerto. Se tiene diabetes cuando tu cuerpo tiene problemas para regular la insulina, pudiendo necesitar un suministro extra de insulina o no. Cuando se tiene diabetes lo único que puedes hacer es controlarla, algo que si se hace bien puede incluso atenuarse tanto que parezca que no está, pero hay que tener claro que la diabetes no se cura”.

— *Cada vez se producen diagnósticos de diabetes más precoces, ¿qué se está haciendo ahora?*

“No podemos dejar que la diabetes tipo II se diagnostique diez años después de que aparezca, porque son muchas las personas que cuando se les diagnostica ya tienen complicaciones. Personas que llevan cinco, diez o quince años sin saber que son diabéticos. Antes no existían casos de diabetes tipo II en los niños, ahora se están incrementando de forma exponencial. Además, si un niño es obeso, tiene el 70% de probabilidad de ser obeso en la edad adulta. Es necesario tomar medidas como incluir una guía de hábitos de vida saludable dentro del currículo educativo de los niños, hay que enseñarlos en la escuela para que ellos mismos transmitan esos conocimientos a los padres”.

— *¿Qué le depara el futuro a esta enfermedad?*

“La diabetes es la enfermedad más importante del mundo occidental, en cuanto a coste económico y sobre todo porque es la única que con cierto control se evitan sus complicaciones a largo plazo. Si tienes un cáncer tienes un cáncer, no depende de ti, si te contagias con el sida, tienes fármacos que te ayudan a vivir mejor, pero la evolución no depende de ti. Sin embargo con la diabetes, si llevas un control, las complicaciones no se producen. El principal problema es que no hay sintomatismos, no duele. Si le preguntas a la gente que es una artritis, saben lo que es porque duele, pero la diabetes no saben lo que es. Tanto es así que el 50% desconoce que la tiene”.

Texto: **Natalia Torres**
Foto: **Javier Gariñet**

Factores de riesgo: obesidad, hipertensión, colesterol y antecedentes familiares

López Alba afirma que la gente desconoce que la diabetes tipo II es la única enfermedad que si se lleva un control adecuado, se consigue evitar las múltiples complicaciones que lleva aparejadas y para ello es necesario realizar un diagnóstico precoz. Según explica la diabetes tipo II el hecho de presentar antecedentes en la familia, condiciona fuertemente a un mayor riesgo de presentar la enfermedad”.

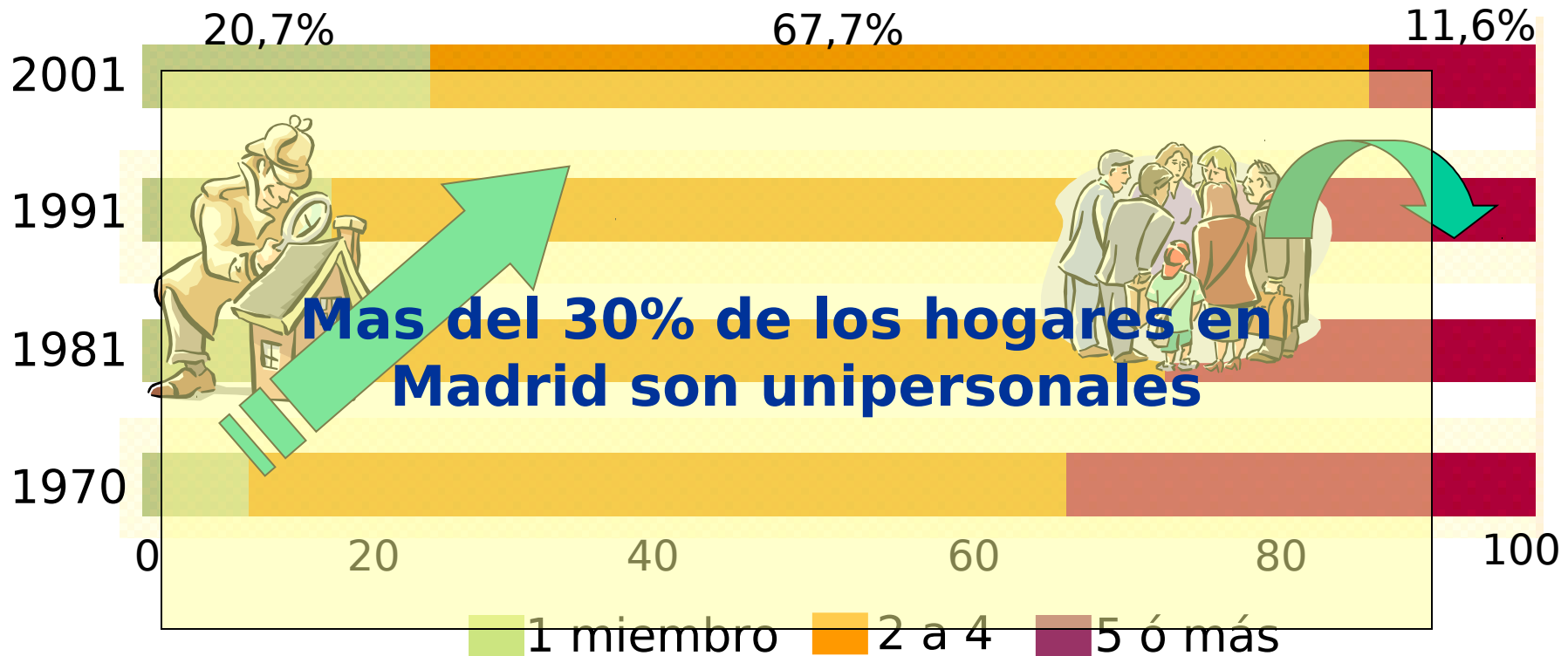
Pero también existen otros factores que potencian la aparición de la diabetes como son: hipertensión arterial (con medidas de 140/90 o más alta) alteraciones de la sangre como tener bajo

el colesterol ‘bueno’, por debajo de los 45mg/dl en las mujeres o debajo de los 35mg/dl en los varones, así como tener altos los triglicéridos (más de 200mg/dl). También es un factor de riesgo entre las mujeres, el haber tenido niños que pesen más de 4 kilos al nacer o si se tuvo diabetes gestacional durante el embarazo.

Otro de los índices es el de masa corporal, el cual si supera más de un 20% el peso ideal, eleva considerablemente el riesgo de padecer diabetes tipo II. Por último también se incrementa la posibilidad de tener esta enfermedad si se ha demostrado estados de prediabetes con anterioridad controlados (glucosa basal alterada (glucosa medida en un laboratorio mayor de 100 mg/dl en ayunas) o de intolerancia a la glucosa (tener la glucosa mayor de 140 y menor de 200 mg/dl tras haber tomado 75 gramos de glucosa por vía oral). Las personas en esta situación pueden tener entre un 5 y un 10% anual de desarrollar diabetes tipo II.

Incremento del número de hogares unipersonales

Distribución porcentual de los hogares según el número de miembros



Fuente: INE
Movimiento Natural de la Población



¿Qué me pasa doctor?

- Cada año 130 millones de europeos padecen enfermedades ligadas a la alimentación.
- Aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares (1/3 ligada a la alimentación).
- Aumenta el riesgo a ciertos cánceres (30 - 40 % pueden prevenirse con la alimentación).
- Y aumenta el riesgo de diabetes.

¿que quieren los consumidores?



“ En los 70 todos queríamos ser libres, en los 80 ser ricos y en los 90 estar sanos”

Anne Lee

“En los 00 lo queremos todo ” **Ana Palencia**

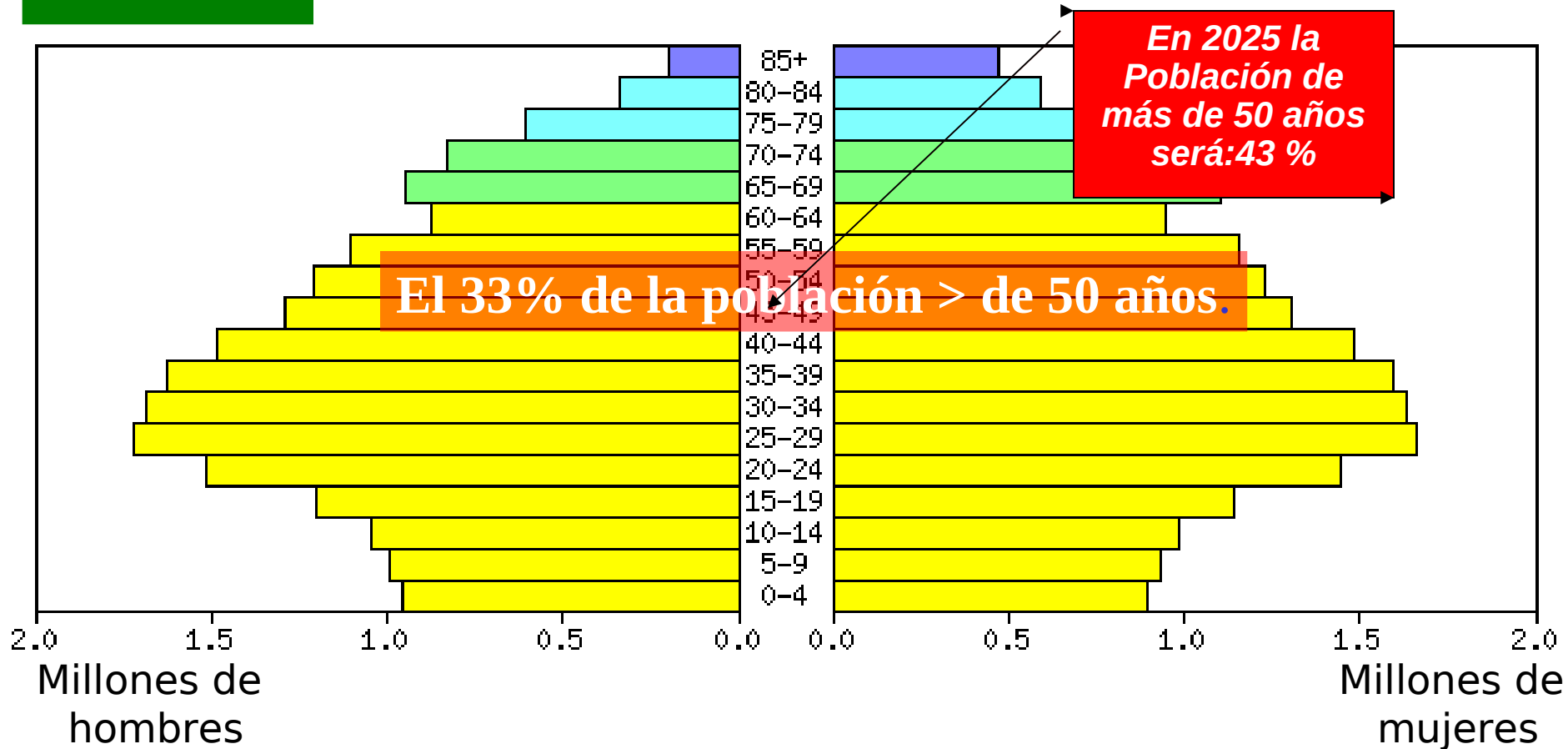
Envejecimiento racional y sano

- Cambios en la esperanza de vida.
- Cambios demográficos de la población.
- A partir de los 50 años nuevas necesidades.
- A partir de los 50 años aumenta el interés por la salud corporal y por la apariencia.

Pirámide de la población española

Una población más envejecida

AÑO 2002



Envejecimiento racional y sano

LOS HOMBRES SE HACEN EL 30% DE LAS OPERACIONES DE ESTÉTICA

Ellos también se hacen 'arreglitos'

LAS CLÍNICAS DE BELLEZA SE LLENAN CON LA CRISIS DE LOS CUARENTA

EL BOTOX Y EL CAMBIO DEL COLOR DEL PELO HACEN FUROR EN VERANO

Los hombres han pasado del peluquín a qui-
n las bolsas de los ojos. Tanto los 'arre-
s' como las cremas ya no son sólo cosas
mujeres. El 30% de las operaciones de ci-
rugía estética que se
realizan en España es de va-
rones. Cambiarse el color
del pelo ya es normal. *Pérez A...*



El "señor Alcántara", padrino de una línea de ropa

IMANOL ARIAS "A los cincuenta años uno ya no se siente ni atractivo ni nada"

**"Las mujeres siempre me han gustado mucho.
Me encanta relacionarme con ellas,
mirarlas e incluso hablar con sus maridos"**

Casi siempre son las mujeres las encargadas de amadrinar las nuevas colecciones de ropa que salen al mercado, pero esta vez el elegido por el diseñador Roberto Torretta para lanzar su nueva marca, "Good Year", ha sido Imanol Arias. El "señor Alcántara" posó para los fotógrafos en su improvisada faceta de modelo y luego habló para nosotros.

-No sé qué da verte apadrinando una marca de ropa...

-Lo he hecho fundamentalmente porque Roberto Torretta es un gran amigo mío y no me puede negar cuando me lo pidió. A un compadre no se le puede negar casi nada.

"SOY CLÁSICO"

-¿Eres moderno en el vestir?

-No, yo diría que soy bastante clásico, aunque me interesa mucho la innovación que suponen las tendencias de la moda.

-¿Te gusta ir de compras?

-No voy demasiado a comprar por la falta de tiempo. Cuando necesito algo me voy a alguna tienda que haya muchas marcas y me visto para una temporada. Me gusta comprar poca ropa, pero que sea buena.

-¿Te ayuda tu mujer a la hora de vestirte?

-No, la ropa me la compro y la elijo yo. Pastora ya tiene bastante con elegir la suya.

-Imanol, ¿te sientes un hombre realmente atractivo?

-Mira, a los cincuenta años uno ya no se siente ni atractivo ni nada.

-¿Tampoco estás tan mal...

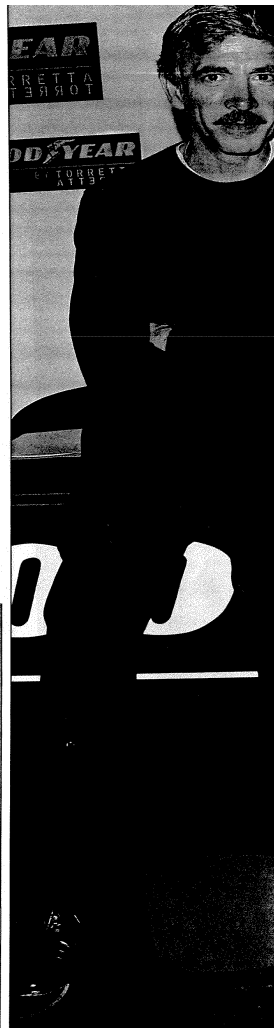
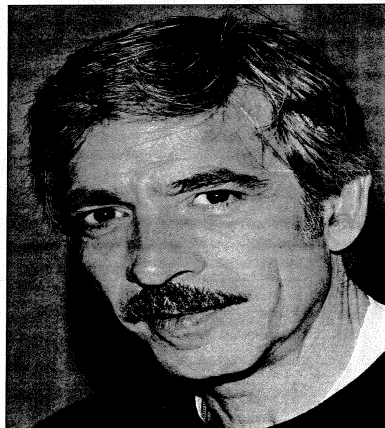
-No, la verdad es que no me puedo quejar. Además, está demostrado que con el tiempo la moda se ha ido adaptando a mí.

Antes el canon de belleza era de hombres más grandes, en tanto que ahora se llevan los señores más de mi estilo.

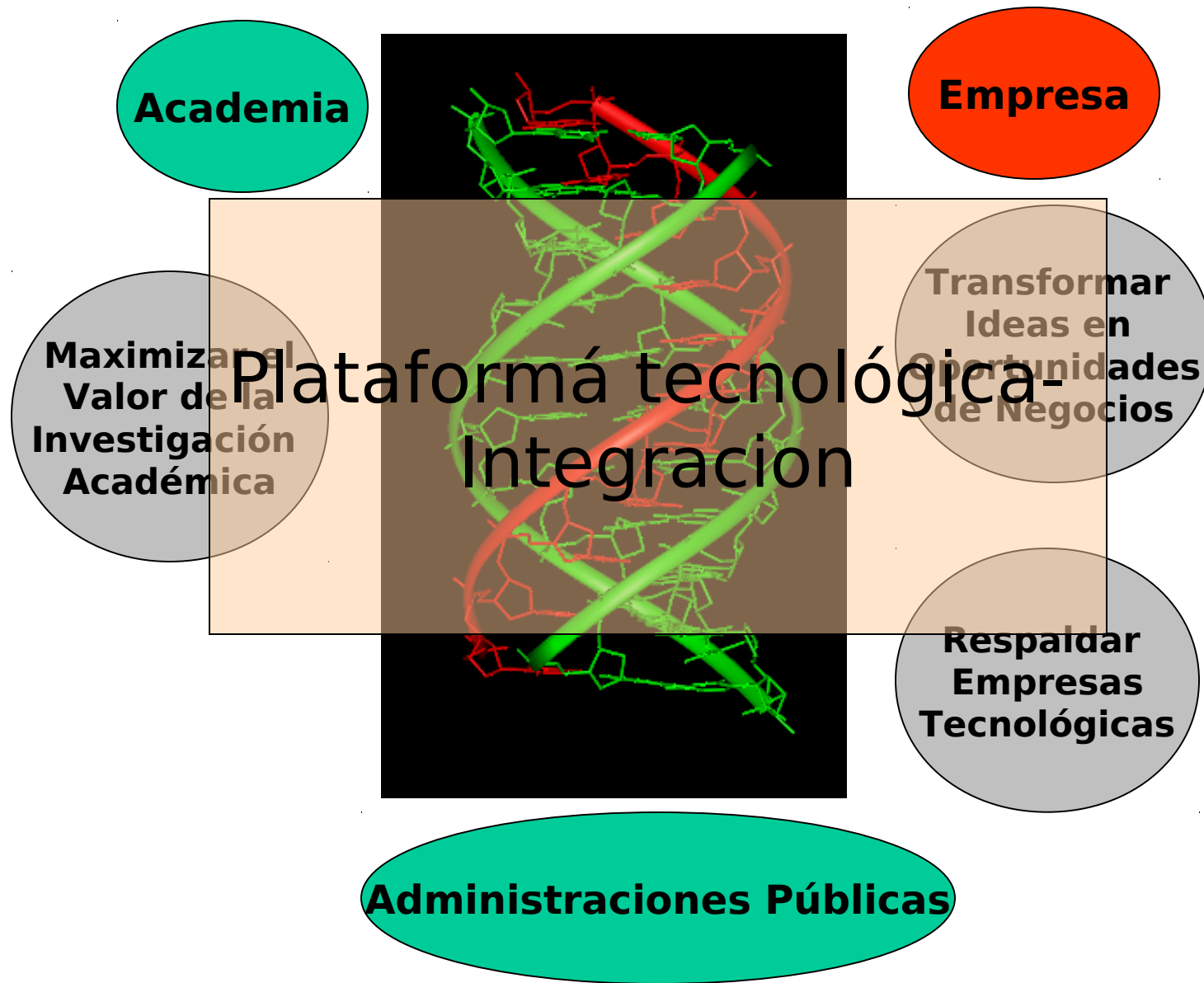
-¿Las mujeres se siguen fijando en ti?

-Me gustaría que me miraran más, porque para mí, que me mire una mujer, es algo casi fundamental. Yo disfruto mucho cuando noto que una mujer me está mirando. Como a cualquier hombre, me gusta gustar.

-Vamos, que eres un lígón...



Resumen : Modelo Triple hélice



11 Federaciones nacionales europeas de la industria de alimentación y bebidas:



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

SPES



Safety



Federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce
Federation of the food and drink industries of the Czech republic

ETP Food: Food for Life

Investiga
nutrición
producto
nacional
con cam
modos c
pública y
años "],



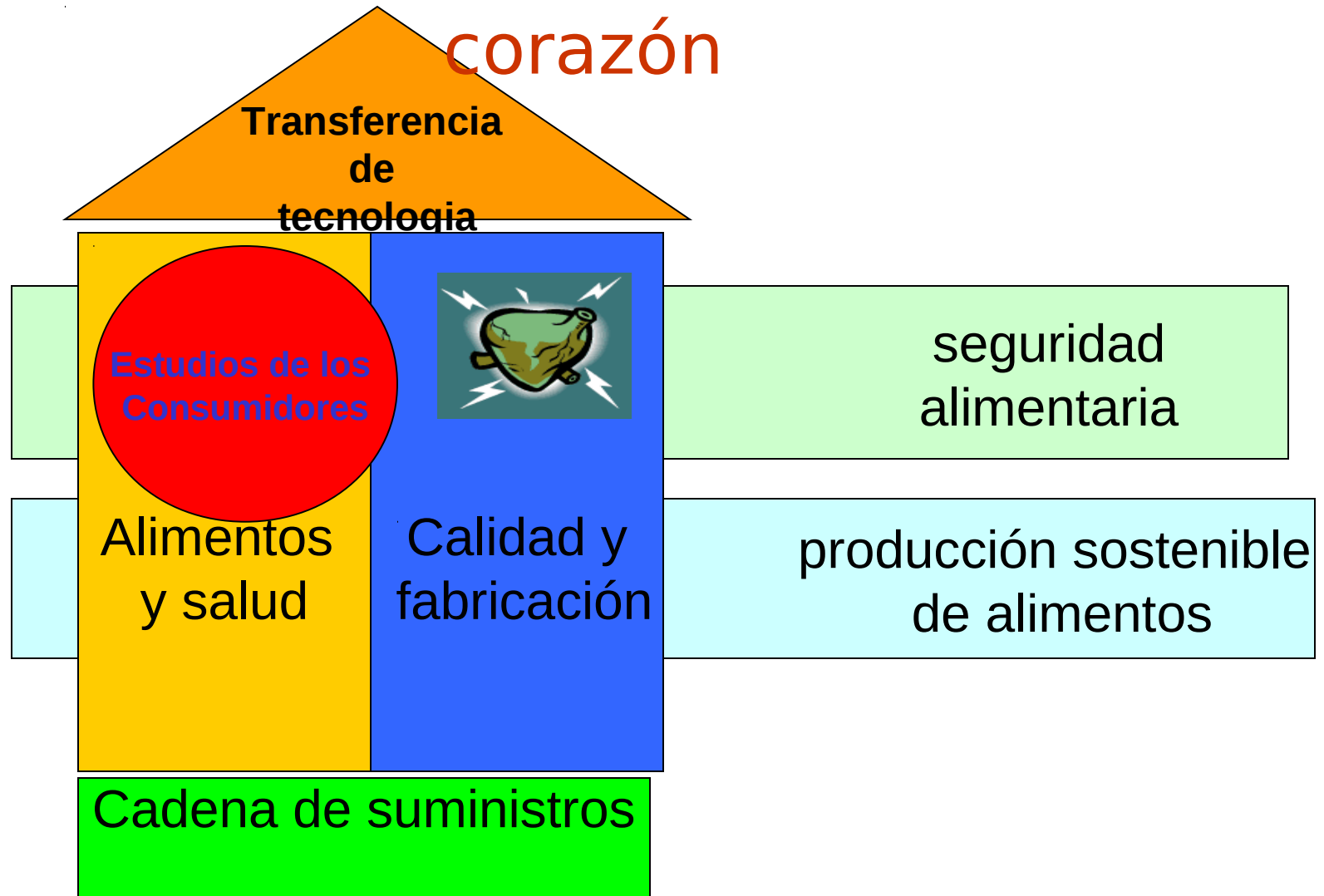
**Stakeholders' Proposal
for a Strategic Research
Agenda 2006-2020**

y concertada en
romueva
mercados
productos, juntos
s dietéticos y
sobre la salud
ón de la vida a
idior



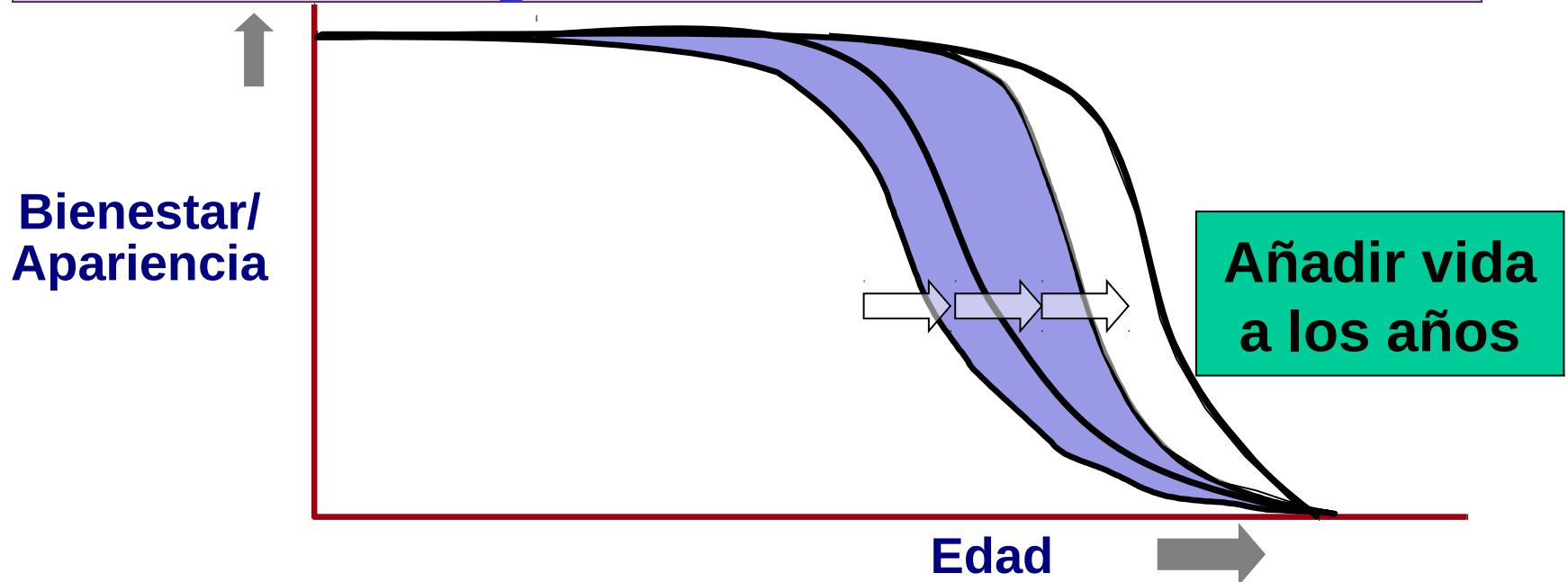
Tres pilares, dos vigas, un tejado y
un

corazón

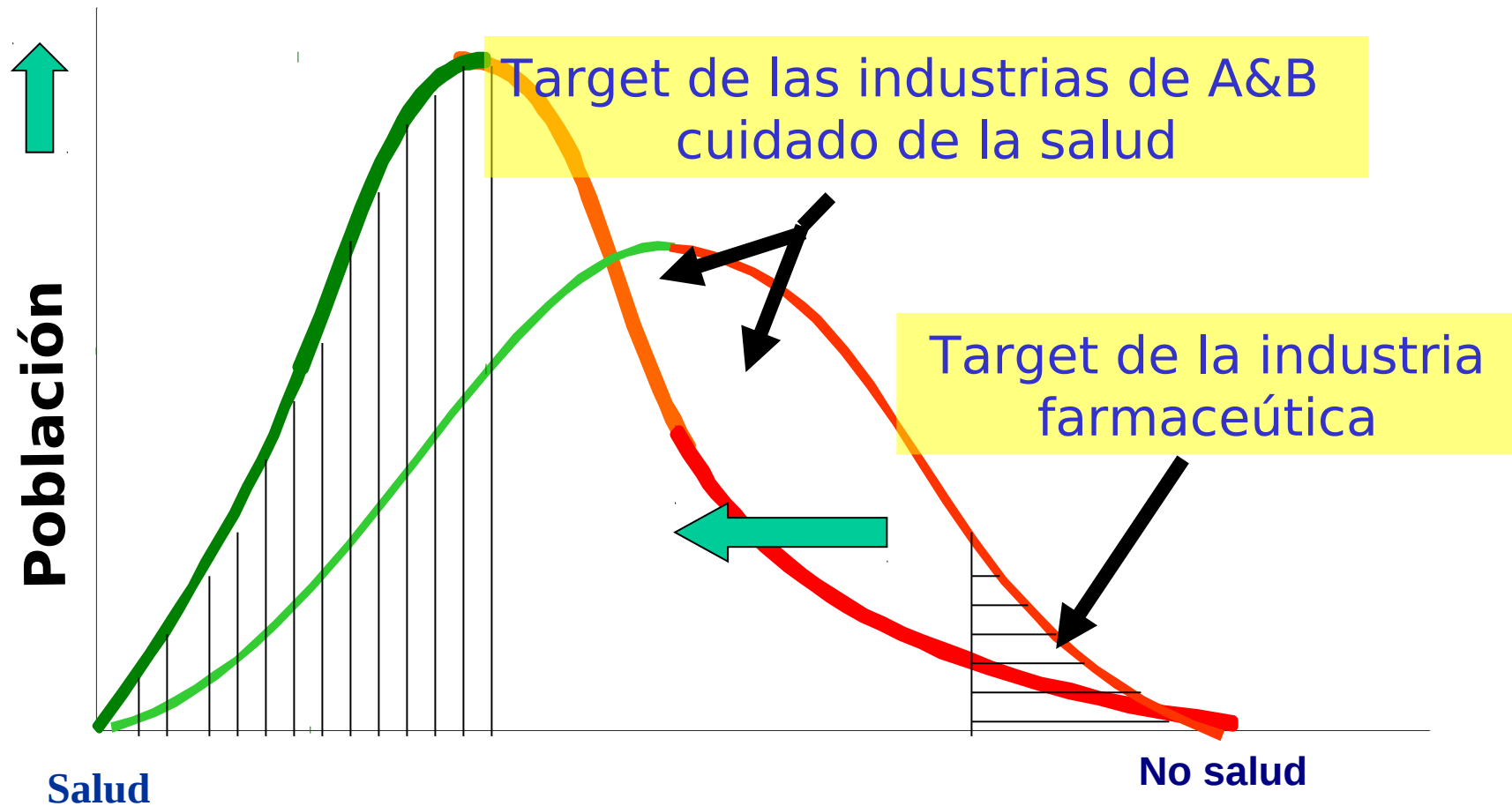


Salud con los años: Objetivo

Para influir en los estados de la edad y dar un régimen personalizado de nutrientes, estilo de vida y consejos para una longevidad saludable.



Una visión para cambiar la salud de la población



[Inicio](#)[Food for life Spain](#)[Actividades y Eventos](#)[Prensa](#)[Grupos de trabajo](#)[Proyectos](#)

AGENDA
ESTRATÉGICA
2007-2020...



LISTADO EMPRESAS
participantes en algunos de
los eventos...

INICIO

Inicio



Bajo el paraguas de la plataforma europea, se crea en España la plataforma Food for Life España con los siguientes socios: FIAB, AINIA, CSIC y CNTA.

La misión de Food for Life España es básicamente la captación de fondos -públicos y privados, europeos, así como del plan nacional de I+D+i- para el desarrollo de proyectos de interés para las empresas.

Más Noticias



Nace Food for Life-Spain

15 de Marzo de 2007

Bajo el paraguas de la plataforma europea, se crea en España la plataforma Food for Life España con los siguientes socios: FIAB, AINIA, CSIC y CNTA.

NOTICIAS

Se presenta en Oviedo la
Plataforma Tecnológica
Española de alimentación
food for life spain

05/07/2007

Presentación oficial de la
Plataforma Tecnológica
Española de Alimentación

15/03/2007

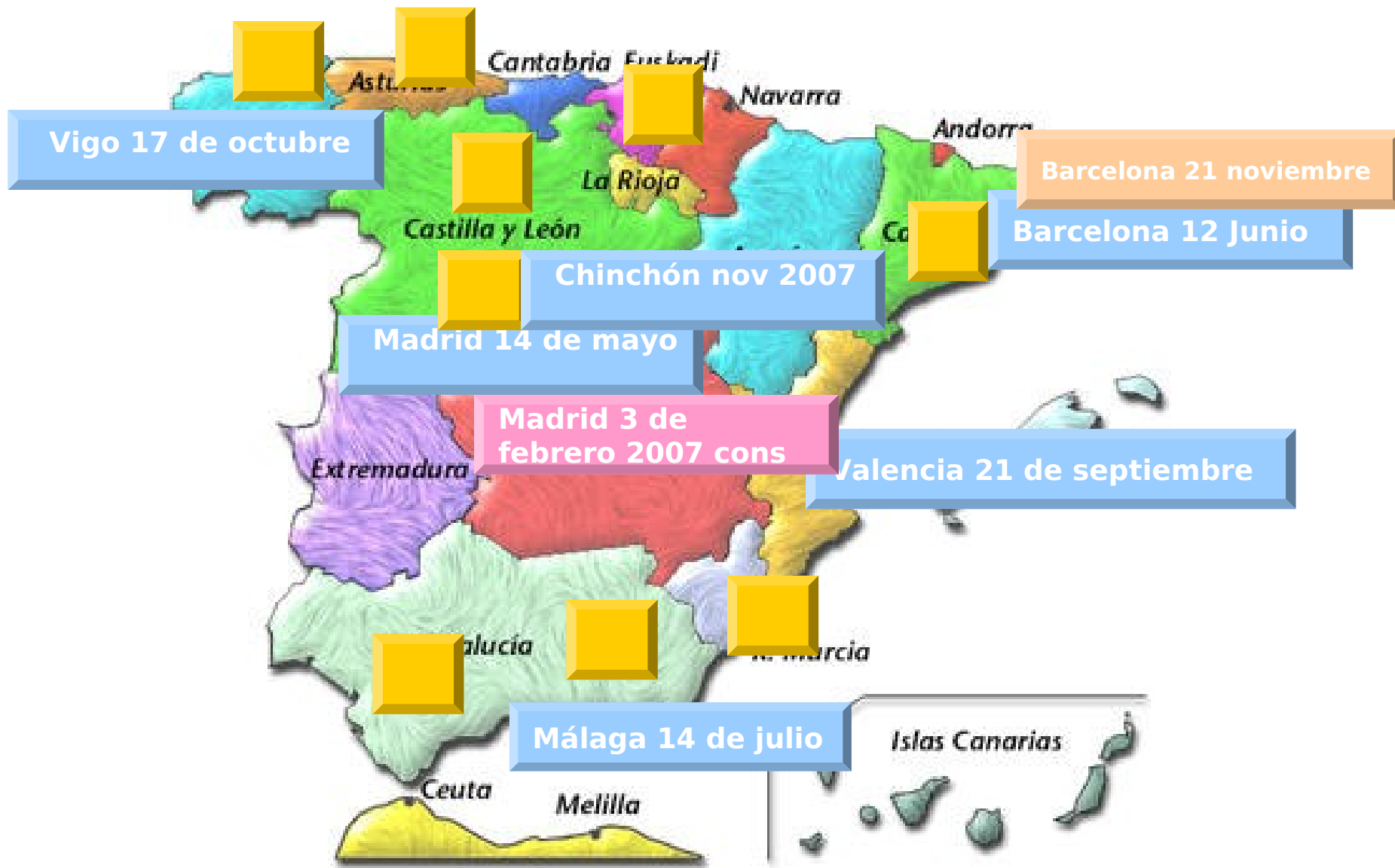
Food For Life-Spain impulsará la
I+D+i en el sector de alimentación y
bebidas de España y fomentará la
cooperación de todos sus agentes.

AGENDA

IV Encuentro de Innovación
y Tecnología ALIMENTARIA
2008

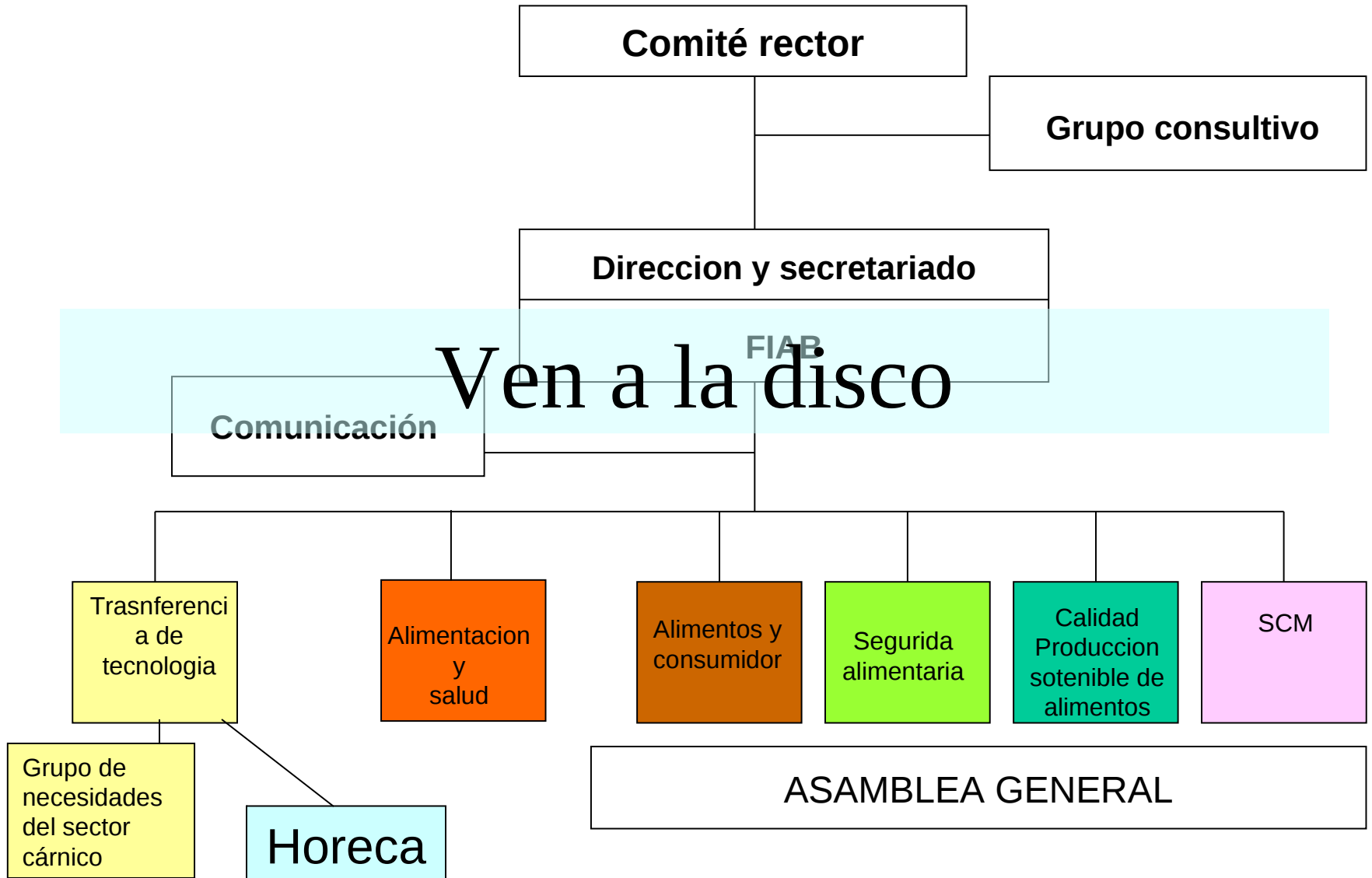
10/03/2008

Difusión de la Plataforma



Colaboración con otras plataformas





¿ Y la educación?

Trophelia España

- 24 marzo Alimentaria Barcelona
- Fundación Alicia, Centro tecnológico liderado por Ferrán Adrià
- 8 nuevos productos diseñados por estudiantes de 8 universidades españolas



Trophelia Internacional SIAL Paris 2008

Equipo ganador Universidad de Murcia

Producto ganador



Working on a dream





Philips / Marcilla



Krups/NETSLÉ



Philips / Amstel

Sólo el amor supera a la leche de Cudaña

Entrecanales Innova900

INSTRUCCIONES DE USO



Dovanea S.L.
Labarces nº 152

+ 2€ al litro

- 1 litro
- 1,5 litros
- 2 litros
- 3 litros
- 5 litros* 4€

- ATENCIÓN
INTRODUCE
LA CAPACIDAD
PARA LA
SELECCIÓN

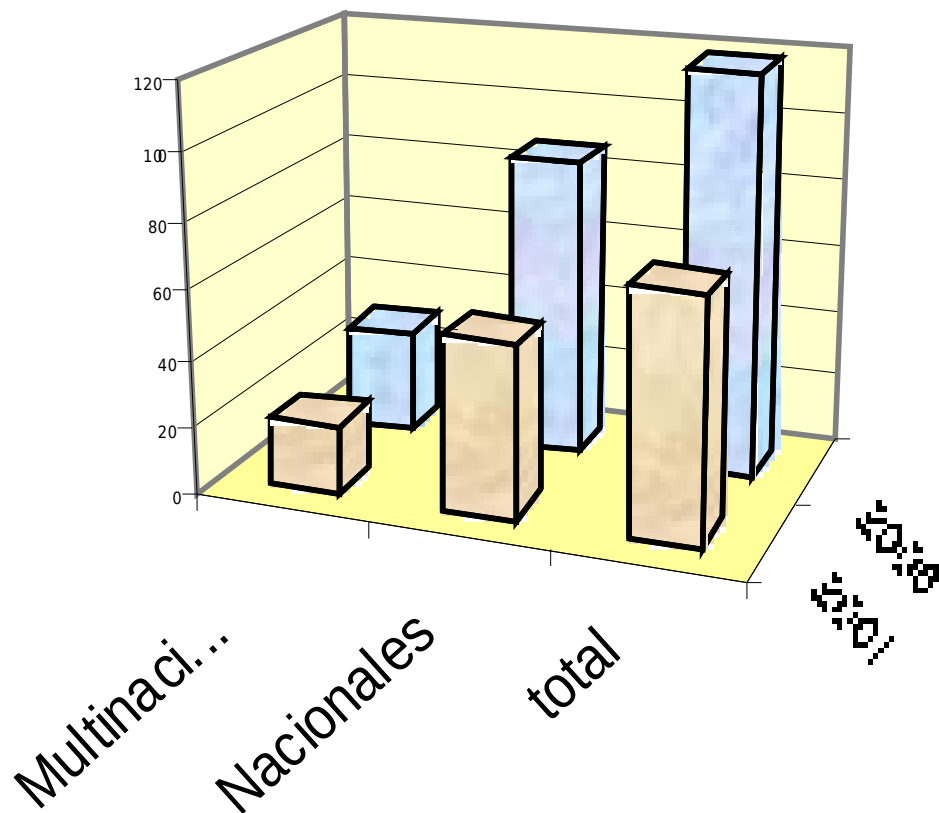
Leche Entera



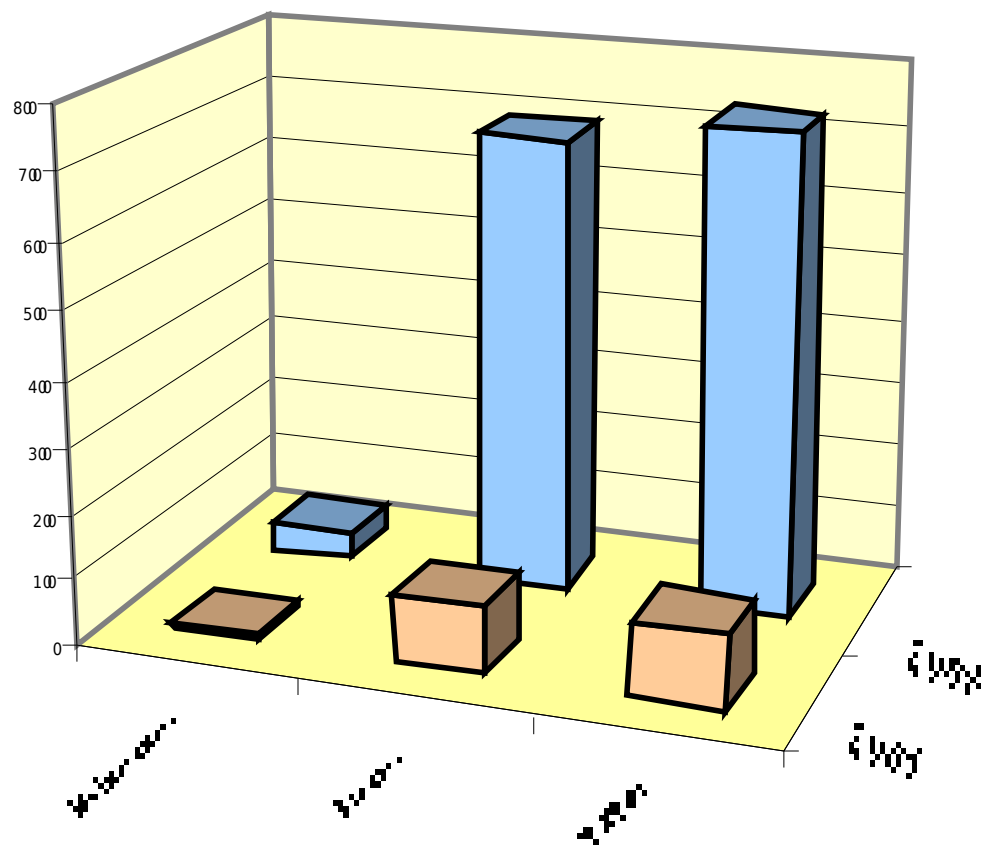
Tel. Información
866 987 229



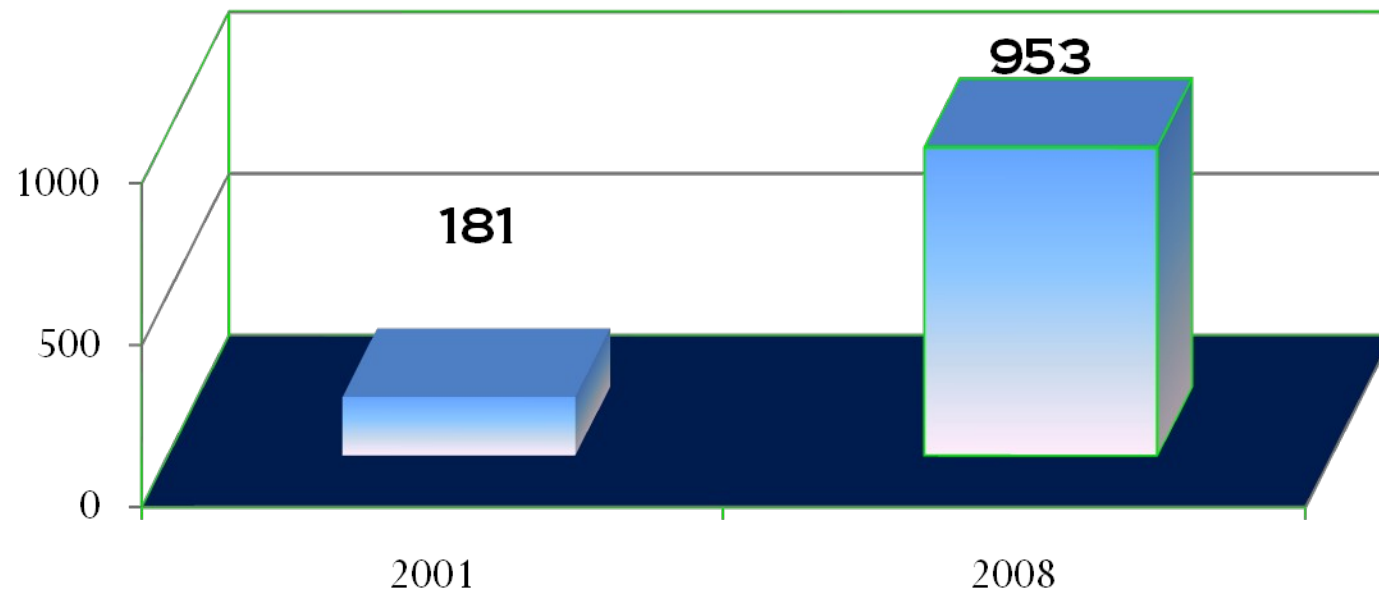
Empresas que realizan I+D con mas de 250 personas ocupadas



Empresas que realizan I+D con menos de 250 personas ocupadas



Evolución de número de empresas que realizan I+D del sector de la IAB 2001-2008





La industria alimentaria española capea la crisis a base de innovación

El número de productos patentados creció un 154% de 2005 a 2009 • Son casi 800 nuevos artículos

M. Cupello. Madrid

Aunque aún resulta sorprendente el vino sin alcohol, el *foie gras* con sabor de turrón o las salsas para el café, a nadie le resulta ya extraño tomar un yogur que se bebe para evitar resfriados u otro para que baje el colesterol. La industria de la alimentación española trata de capear el temporal -sus ventas cayeron por primera vez en 15 años el pasado ejercicio, lo hicieron un 3,4% hasta situarse en los 84.622 millones de euros- con una apuesta decidida por la innovación.

El número de patentes registradas por el sector agroalimentario español aumentó un 154% en el periodo de 2005 a 2009 respecto a las registradas entre 2003 y 2007. En total se han registrado 792

con más de 450 proyectos de I+D+i en marcha, y en las industrias láctea y vitivinícola, con cerca de 400. Proyectos enfocados tanto a la mejora como al desarrollo de productos.

El profesor del IESE, Jaume Llopis, señala que

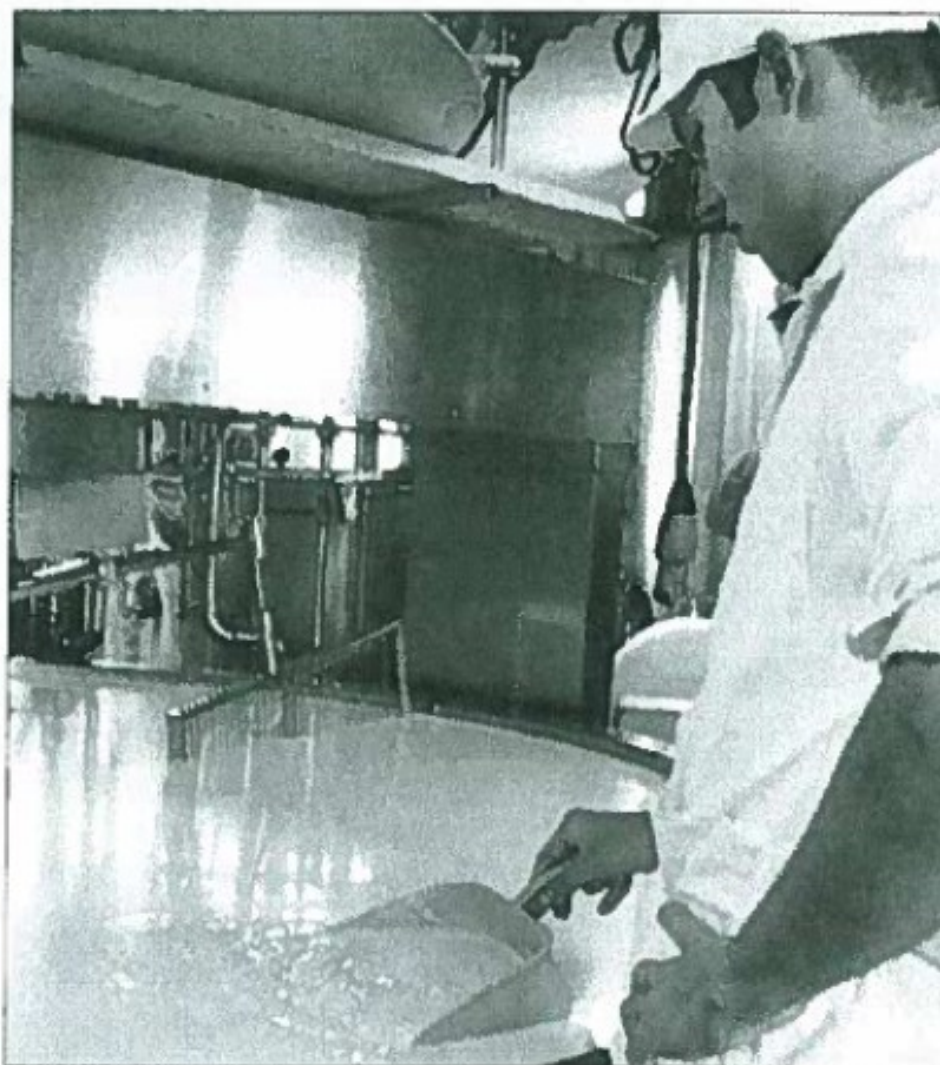
POCO APRECIO

Suprimir la dirección del Inia

Lo apunta Llopis, este sector supone el 17% del empleo industrial y el 8% del PIB, pero no se le da esa importancia. El pasado mayo el ex secretario de Fiab, Jorge Jordana, hablaba de la decisión del Gobierno de eliminar

la alimentación española "innova bien" un hecho que se refleja en que, a pesar de todo, "es el sector industrial que mejor salva la crisis, su balanza comercial es positiva". Llopis va aún más lejos e incluso señala que "en diez años no habrá fábricas de coches en España, pero sí de alimentación" y lanza una crítica a los políticos por el escaso aprecio que hacen al sector.

En las empresas de alimentación lo tienen bien claro: si no innovaran desaparecerían. Un ejemplo es Yemas de Santa Teresa, una empresa que celebra los 150 años de historia y cuyo propietario y director, Julián Gil, señala que buena parte de esa longevidad se debe a la importancia que dan al I+D+i. Otro ejemplo es Angulas



La industria española de la alimentación representa el 8% del PIB.

nomía. Mientras que el porcentaje de la cifra de negocio en nuevos produc-

También se innova desde la patronal. La Federación Española de Industrias de Alimentación y

Una de las prioridades para esta industria es su integración en la salud, los productos funcionales



La innovación salva la comida sana

- El I+D revoluciona el sector de la alimentación en España
- La investigación, las técnicas de enfriamiento y los invernaderos intensivos han impulsado el consumo de verduras y frutas

SEBASTIÁN TOBARRA

¿Frutas y verduras frescas? ¿Envasadas? ¿Conservadas en frío? La respuesta es de todo tipo. Los hábitos de consumo de frutas y verduras están cambiando. Y está remontando, aunque ligeramente, el consumo tras años de estancamiento.

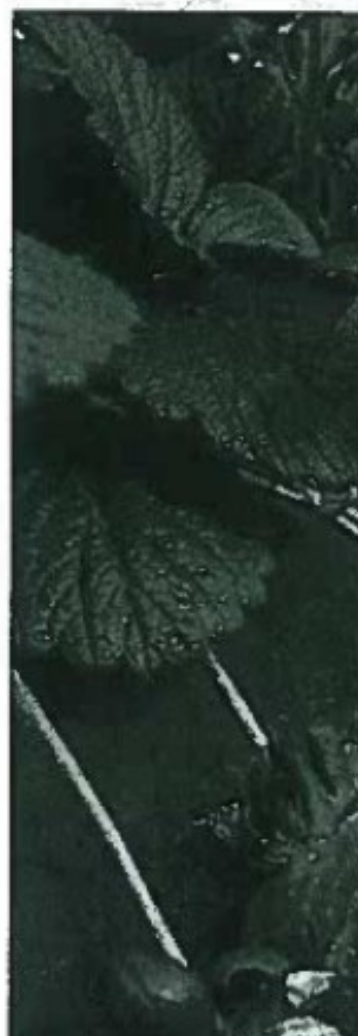
Dos décadas atrás, casi todo el consumo de frutas y verduras era de primera gama, o sea, de productos sin elaborar. En paralelo, se extendieron los de segunda gama: productos congelados. Los llamados de tercera gama (enlatados) siguen teniendo su mercado. Ahora crecen con fuerza los de cuarta gama: frutas y ensaladas lavadas, cortadas y listas para consumir, y también ver-

Calendario de frutas y verduras

		Meses											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
VERDURAS	Alechofia												
	Ajo												
	Col												
	Tomate												
	Zanahoria												

da en frío varias semanas, más tarde fue vendida a un mayorista y luego a una tienda donde la compró un consumidor que se la comió. Las técnicas para alargar la vida de un fruto pueden mantener esa manzana en buenas condiciones durante muchos meses. Si el proceso está mal hecho, el producto pierde sabor.

Muchos consumidores dicen que la fruta no sabe igual que antes. ¿Qué diferencias hay entre la recién cogida respecto a la conservada en frío? Habla Jordi Graell, ingeniero agrónomo y profesor de tecnología de los alimentos de la Universidad de Lleida. "Es cierto que la fruta madurada en el árbol y consumida en temporada presenta una calidad excelente, si la comparamos con



El futuro, ¿o el presente?

- Los ciclos económicos influirán en la tasa de creación de alianzas en la industria alimentaria española.
- Las marcas blancas marcarán o marcan una tendencia sobre la formación de alianzas en la industria alimentaria española.



El Gobierno aprueba 7 millones para el Basque Culinary Center

El proyecto pretende convertirse en el primer centro universitario para cocineros

Viene de primera página

El proyecto para construir en San Sebastián el llamado Basque Culinary Center recibió ayer el pistoletazo de salida definitivo con la aprobación de una partida de siete millones de euros que contribuirá a hacer realidad para el curso 2011-2012 una iniciativa avalada por cocineros de la talla de Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa, patronos de la fundación que impulsa la idea.

El territorio que concentra la ma-

arranca con espíritu de situarse ente los cinco mejores de su categoría a nivel mundial. Formación e investigación –sin olvidar la conexión con la industria hostelera– son los tres pilares de una iniciativa concebida como «agente tractor» de desarrollo

económico y social ante la crisis.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas impartirá un título universitario de Grado en Artes Culinarias y cuatro títulos de posgrado, así como actividades de formación continua y ofertas formativas puntuales para apasionados de la cocina. Por su parte, el centro de I+D+i desarrollará seis líneas de investigación en torno a la educación y los hábitos alimentarios, la responsabilidad social alimentaria, las tendencias de alimentación, la innovación en la gestión de empresas del sector, el desarrollo de tecnologías asociadas y la elaboración, presentación y conservación de alimentos.

El centro espera formar a un centenar de futuros gurús de la cocina al año. Ante la previsión de que esta singular oferta formativa se convierta en un potente foco de atracción de alumnos de diversa procedencia, en este campus gastronómico se ha previsto la construcción de

una residencia para 120 estudiantes.

Un edificio que simula una torre de platos apilados se convertirá en la seña de identidad de este polo de formación, en el que cucharones y pucheros compartirán espacio con sofisticados laboratorios en los que gestar invenciones como el carpaccio de sandía y las pompas de remolacha del maestro Aduriz o experimentar combinaciones como el cordero de café cortado de Arzak.

El estudio donostiarra Vaumm firma el diseño de un campus inspirado en la obra del artista estadounidense Robert Therrien, una propuesta elegida entre casi un centenar de proyectos presentados. La previsión es que las máquinas comiencen a trabajar el próximo mes de diciembre. Hasta entonces, en la sede provisional de villa Yeyette de San Sebastián se precocina ya el programa formativo que se impartirá en Miramón.

**El mejor camino para predecir
el futuro es inventarlo**

914117582

f.morais@fiab.es

Plataforma Tecnológica Española

Food for Life - Spain

Aquí un amigo

