

IRTA

RECERCA | I | TECNOLOGIA

AGROALIMENTÀRIES

**“INVESTIGANT
EL PRESENT,
APROPANT EL
FUTUR”** WWW.IRTA.ES

VIES DE CONCERTACIÓ
AMB LES EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES

Joan Tibau : IRTA_Monells



Generalitat
de Catalunya

Activitat de Desenvolupament de la Recerca i la Innovació a l'IRTA

1. Investigació i Desenvolupament per iniciativa pròpia.

- **Projectes plurianuals, cofinançats:**
 - **Plans Nacionals I+D**
 - **Programa Marc UE**
- **Amb una actividad creixent en finançament privat**
- **Relacions amb entitats similars nacionals i internacionals**

2. Investigació i Desenvolupament Contractual

- Amb empreses, associacions i organismes públics
- Objectius, calendaris, obligacions, recursos
- Confidencialitat
- Puntual, Joint Research, UMixta)

3. Transferència tecnològica

- APLICABILITAT de la recerca
- Publicació resultats
- Xarxa Estacions Experimentals
- Participació en el PATT del DAAM
- Contractes de cessió, venda, explotació de patents...
- Divulgació en jornades
- Opció de la creació de valor a través de Spin-offs

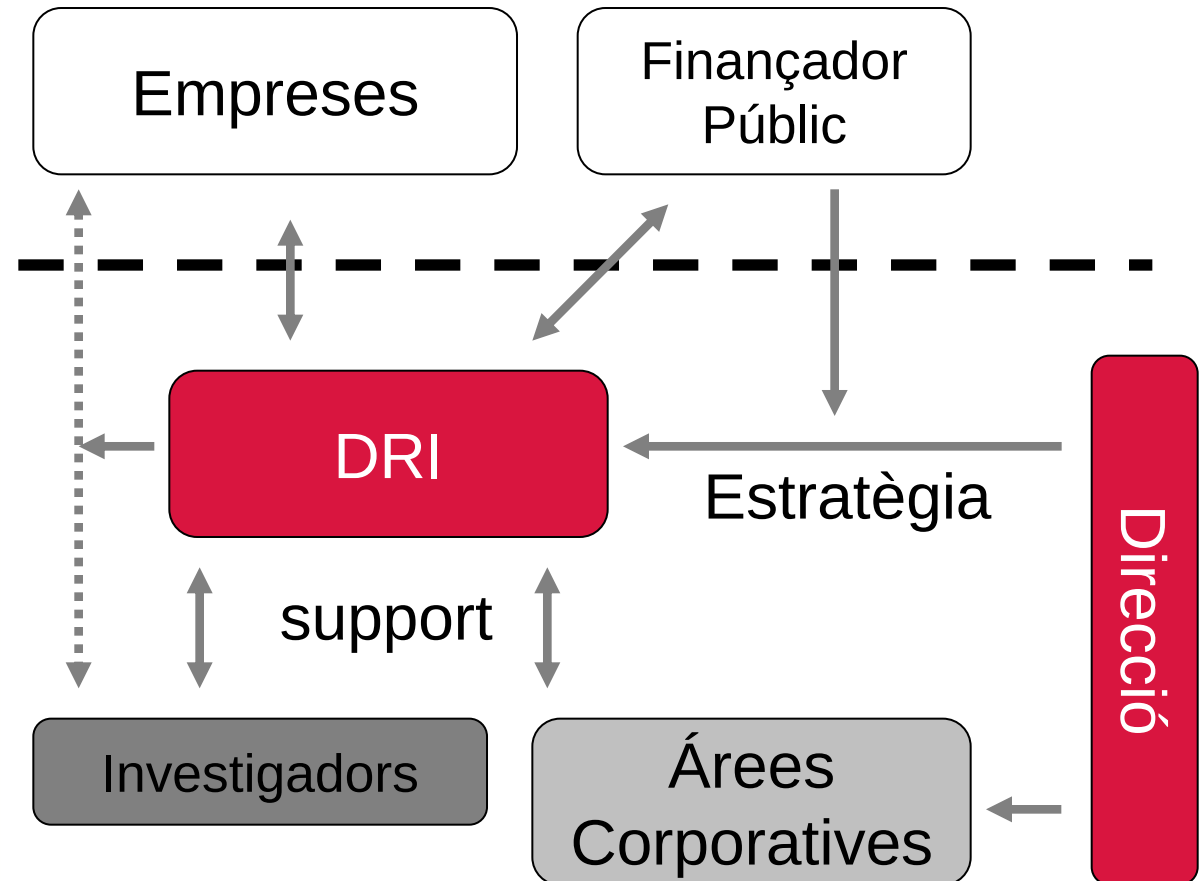
4. Assistència Tècnica

- Serveis avançats d'anàlisi de laboratori
- Assaig i contrast de productes i contrast de productes
- Estudis d'avaluació , diagnòstic i prospectiva de recursos o desenvolupaments tecnològics

5. Formació especialitzada

- Cursos de curta durada destinats a tècnics i personal especialitzat en IA
- Estades de formació en centres IRTA per aprendre mètodes i tècniques
- Estades d'estudiants universitaris para a la elaboració de tesis doctorals i PFC

Objetivos de DRI



Innovació

= novetat

= millors productes serveis o
tècniques

Innovació en la gestió

Innovació en la comercialització

**INNOVAR amb ÈXIT = AVANTATGES
COMPETITIVES**

Presente y Futuro de la I+D+i en el Sector Cárnico y Agroalimentario

Dr. Joan Tibau – IRTA- Monells

**“INVESTIGANDO
EL PRESENTE,
ACERCANDO EL
FUTURO”** WWW.IRTA.ES





Por qué la IA ?

Sector fuerte, estratégico
motor de recuperación económica

8% del PIB español . 14 % de las ventas
Exportación: primer sector 25.000 M€

Riqueza y diversidad de productos
Carne # Productos
30% industrialización
Gastronomía
Dieta Mediterránea

Algunos ámbitos de I+D+i en la IA Presente y Futuro (*)



Seguridad -> Trazabilidad Cadena (<->)
Tecnologías de conservación y envasado
Nuevas materias primas alimentarias
Biotecnología (Genómica) y Nanotecnología aplicada a la
industria alimentaria
Alimentación personalizada y funcional (nutrigenética,
nutrigenómica)

Tipificación y Trazabilidad

Caracterización de la M.P no destructiva

SACC, Biosensores, NIR, TAC, NMR

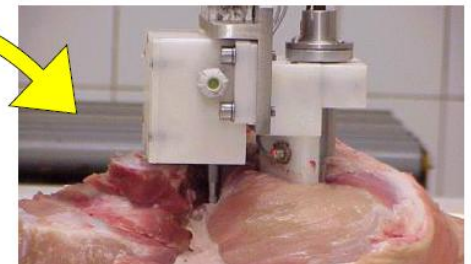
- > Diversificar productos/procesos según las características
- > Seguridad en la cadena

Información del origen del producto

Seleccionar/orientar proveedores/productores

Identificar factores de mejora (calidad, homogeneidad)

Trazabilidad/identificación genética



Tecnologías de conservación y envasado

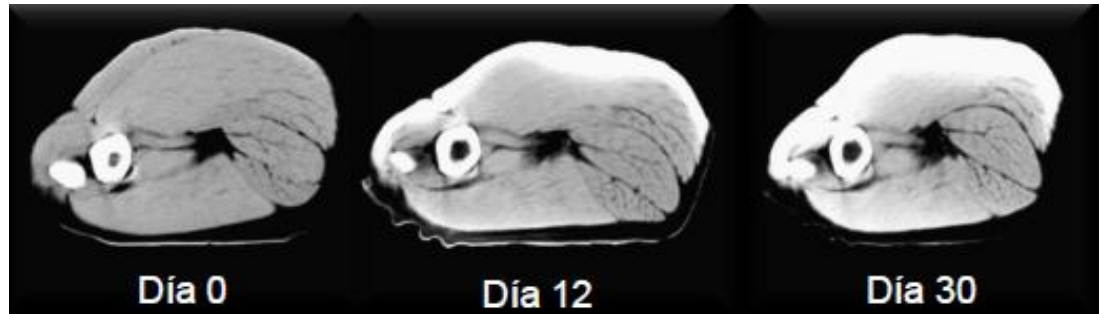
Alimentos seguros, de calidad, larga vida útil

Sin afectar características nutricionales y organolépticas

->Tratamientos alternativos al calor (HP)

-> Radio-frecuencias, microondas,

->Envasado específico, mínimo, inteligente, biodegradable, auto-informativo



Alimentación personalizada/orientada

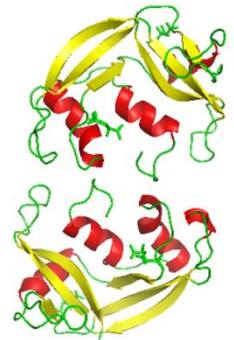
Alimentos: Con..... Sin.....

Identificación e inclusión de componentes bio-activos o de bio-control , conservantes y antioxidantes naturales, ingredientes funcionales

Alimentos más saludables (Pre/Pro bióticos) y asimilables

NAOS : Menos grasa, sal y azúcar: Alternativas

Alimentos/dietas con propiedades específicas



Biotecnología

Producción primaria

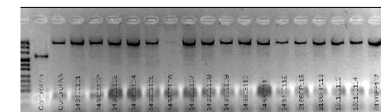
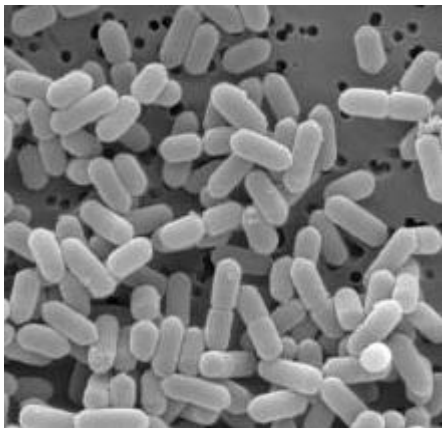
(genómica animal-> calidad producto)

Seguridad producto:

Detección e identificación de microorganismos (+/-, específicos)

Ecología microbiana

Biomarcadores

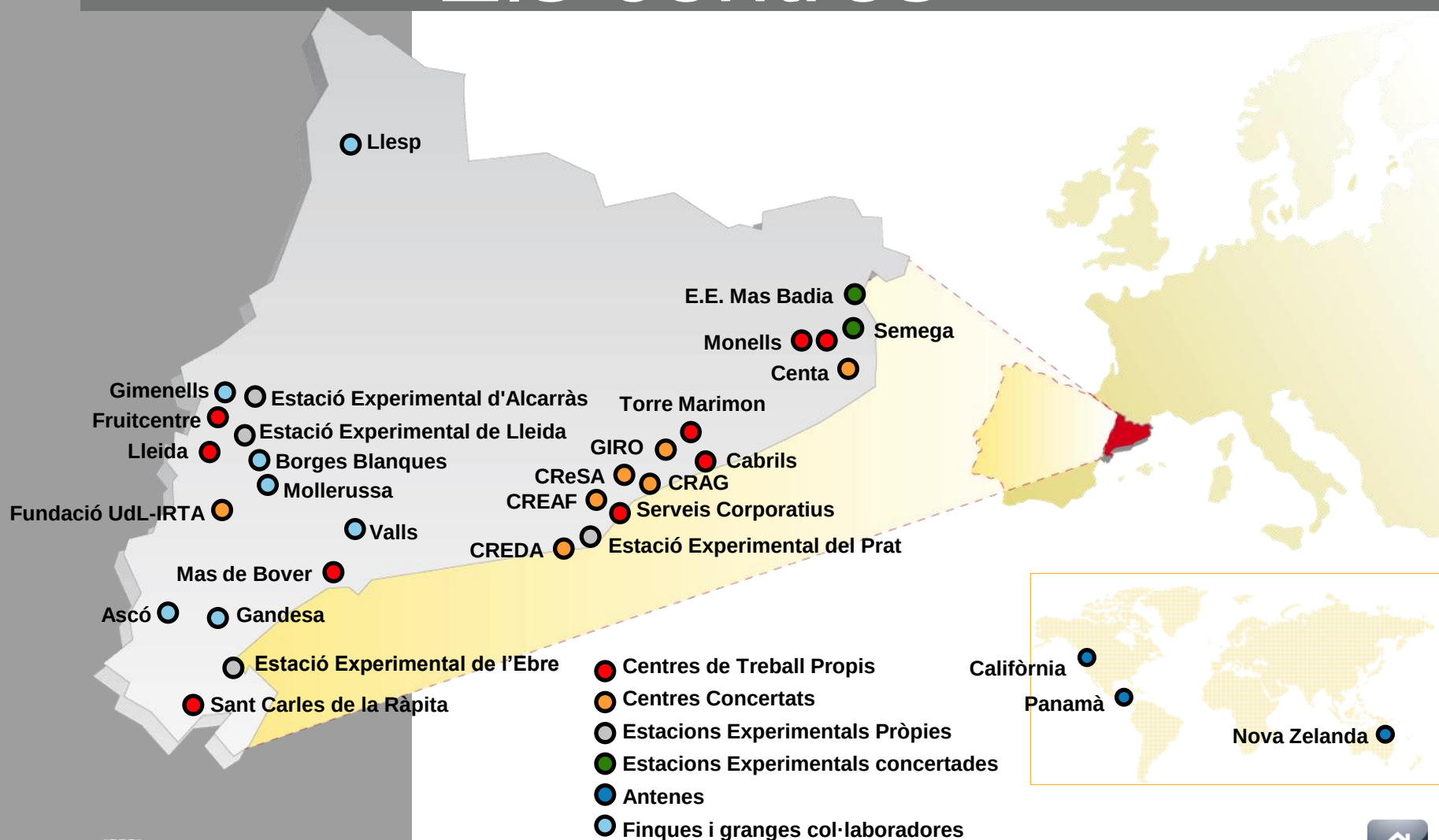


En conclusión :

Las empresas quieren respuestas “útiles” de la I+D+i

- > Compromiso-complicidad mutua (Industria-Investigación)
- > “Lobby” : Presión conjunta (disposiciones/oportunidades)
- > Propuestas “sólidas” a CDTI, KKBE (7PM)
- > Visión “mediterránea”

OPI's -> Contribuir a la modernización y desarrollo sostenible del sector alimentario para el suministro de alimentos sanos y de calidad



IRTA

IRTA

RECERCA | TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES

**INDÚSTRIES
AGROALIMENTÀRIES**

**MEDI AMBIENT
I CANVI GLOBAL**

**PRODUCCIÓ
ANIMAL**

**PRODUCCIÓ
VEGETAL**

**IRTA
ECONOMIA**

(complejidad de disciplinas)

**TECNOLOGÍA
ALIMENTARIA**

- Ingeniería Alimentaria
- Mejora de los procesos en la industria alimentaria
- Nuevas tecnologías de proceso para la industria alimentaria
- Calidad de la canal
- Calidad en alimentos de origen animal

CALIDAD DEL PRODUCTO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Nuevas tecnologías de la conservación
- Seguridad Abiótica de los alimentos
- Seguridad Biótica de los alimentos
- Ingredientes y moléculas funcionales
- Proteómica y metabolómica

**FUNCIONALIDAD Y
NUTRICIÓN**



Contacte : Mireia.Molins@irta.cat