

Acta de la Reunió del Comitè Estratègic de Innovació Especialitzat en Agroalimentació, celebrat el 18 de juliol de 2018

En València, a 18 de juliol de 2018, sent les 10.30 hores, en la Agència Valenciana de la Innovació, en les oficines de València, se dona inici a la primera reunió del Comitè Estratègic de Innovació Especialitzat en Agroalimentari (CEIE_Agroalimentació).

Orden del Dia:

1. Presentació dels membres del Comitè.
2. Presentació de la metodologia de treball.
3. Proposta i valoració dels reptos i potencials solucions tecnològiques.
4. Discussió conjunta per a la prioritització de 3 parells repte/solució.
5. Conclusions i pròxims passos.

Assistents:

Rafael	Juan	Fernández	Coordinador CEIE Agroalimentació Confederació Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) - Grupo Dulcesol
Roberto	Arnau	González	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)
José Pío	Beltrán	Porter	Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas-CSIC
José M ^a	García	Álvarez-Coque	Universitat Politècnica de València
Raúl	Martín	Calvo	Confederació Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) - Embutidos F. Martínez R. S. A
Francisco	Mas	Verdú	Universitat Politècnica de València
M ^a Carmen	Morales	Abad	Confederació Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) - Anecoop S.Coop
Luis	Navarro	Lucas	Profesor Investigación Emérito (IVIA).
M ^a José	Peris	Andrés	AINIA Centro tecnológico
Daniel	Ramón	Vidal	Biopolis
Paula	Rico	Icardo	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)

Paula	Subirats	Tarín	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)
Eduardo	Viana	Doñate	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)

Excusan su asistencia:

Luis	Plá	Carceller	Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) - Mercadona, S.A
Cristina	Molina	Rosell	Instituto de Agroquímica y Tecnologías de Alimentos (IATA)

Siendo las 10.30 de la mañana del día 18 de julio de 2018, el Vicepresidente Ejecutivo de la AVI, Andrés García Reche, agradece a todos los presentes su asistencia a la reunión y señala la importancia de contar con representantes de los diferentes estamentos que conforman el Sistema Valenciano de Innovación (científicos, Institutos Tecnológicos y empresarios), haciendo especial hincapié en la importancia de plantear retos y soluciones a implementar en un periodo de 1-2 años.

1. Presentación de los miembros del Comité

Se procede a realizar una ronda de presentaciones de todos los asistentes a la reunión.

2. Presentación de la metodología de Trabajo

El coordinador del CEIE, Rafael Juan Fernández, presenta brevemente la metodología de trabajo del Comité, en la que expone que el CEIE en Agroalimentación celebrará 3 reuniones, entre septiembre y octubre, en las que se debatirán y priorizarán 3 pares reto –solución de entre una propuesta inicial de 12 retos con soluciones factibles de posicionarse en el mercado en un marco temporal máximo de 2 años; se identificarán capacidades científicas, tecnológicas y empresariales de la Comunitat Valenciana para abordar la solución a los retos seleccionados; y se determinará el impacto y la replicabilidad de las soluciones propuestas, así como las herramientas y/o incentivos necesarios para su consecución.

Este trabajo se plasmará en un informe que será presentado por el coordinador del CEIE en Agroalimentación al Órgano Coordinador del Comité Estratégico de Innovación (CEI).

3. Propuesta y valoración de los retos y potenciales soluciones tecnológicas.

El coordinador del CEIE, Rafael Juan Fernández, presenta la propuesta abierta de 12 retos a debatir, recalando la importancia de que se trate de soluciones a corto plazo (1-2 años), que existan las capacidades científicas, tecnológicas y empresariales para su consecución en la Comunitat Valenciana, y que la solución a los retos seleccionados tenga un impacto positivo en el tejido empresarial/industrial de nuestro territorio.

El coordinador explica a los miembros del CEIE que los retos propuestos inicialmente están abiertos a modificaciones y a nuevas aportaciones a través del consenso. Se abre el debate de reformulación de los retos como paso previo a la priorización.

4. Discusión conjunta para la priorización de 3 pares reto/solución.

Como continuación del debate anterior se procede a la priorización de los retos a través del voto de cada uno de los miembros del CEIE y de la exposición de los argumentos que respaldan su elección en base a los tres criterios propuestos por la AVI: necesidad/impacto, capacidad empresarial y capacidad científica y tecnológica. Como resultado se acuerda priorizar los siguientes retos:

Reto 1. Producción de alimentos y salud

Mejorar la calidad de vida de las personas, a través de la alimentación saludable para distintos grupos poblacionales tales como enfermos, tercera y cuarta edad y niños.

Se apunta la posibilidad de que el reto contemple también el sector primario, incrementando el valor de los productos agrarios bien sea, aumentando el contenido de determinados componentes (ejemplo: antocianos en tomate o cítricos), o eliminando residuos poco saludables como plaguicidas, los denominados de “residuo 0”.

Reto 2. Producción flexible y seguridad agroalimentaria

Para la industria es muy importante la incorporación de nuevas aplicaciones que flexibilicen los procesos, faciliten los cambios, y optimicen las líneas de producción. Existen grandes líneas de producción paradas mientras que las líneas más pequeñas, están trabajando a pleno rendimiento. Por tanto, es imprescindible incluir el rediseño de procesos, en función del tipo de envase o de los componentes, etc.

Reto 3. Agricultura de precisión

Plantear modelos de gestión eficientes, sostenibles y seguros y capacitar a las personas para que puedan implantar la tecnología, teniendo en cuenta el tejido productivo de pequeñas explotaciones.

Reto 4. Soluciones biodegradables y compostables sostenibles para la eliminación de plásticos.

Existe gran cantidad de empresas que utilizan el plástico en sus productos (en envases y envoltorios) que se ven afectados no sólo por las tendencias medioambientales, sino también por las regulaciones europeas que eliminan y limitan el uso de los mismos en los próximos años.

Reto 5. Restauración colectiva

Los grandes colectivos como escuelas, hospitales o residencias de ancianos, ofrecen alimentos con una aportación nutricional adecuada, generando dietas unificadas, poco atractivas con una variedad limitada. Si a esto le añadimos las necesidades actuales de la alimentación de la sociedad (con intolerancias, alergias, problemas de masticación, enfermedades cardiovasculares, obesidad, etc), se abre un amplio campo de mejora con un elevado potencial social y económico.

5. Conclusiones y próximos pasos.

Se agradece la asistencia a los participantes, y se comunica que se procederá a enviar el acta de la reunión para comentarios.

Valencia, 3 de Agosto de 2018