

## INICIATIVAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

# El iA2 aspira a convertirse en un centro de Excelencia en 10 años

**Esta acreditación del ministerio le garantizaría un millón de euros anual. La entidad quiere activar la transferencia de investigación a la industria**

A. E. M. 16/10/2015

Acaba de nacer pero ya tiene muy claro su objetivo. El Instituto Agroalimentario de Aragón (iA2) quiere ser el primero de su sector en convertirse en un Centro de Excelencia Severo Ochoa en un plazo de diez años. Obtener esta acreditación, que otorga la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad, supondría garantizarse una financiación constante de un millón de euros anual, lo que situaría al complejo en una situación privilegiada para aumentar, también, sus recursos humanos y poder asumir proyectos más ambiciosos que den respuesta a los problemas de la agroindustria aragonesa.



Los investigadores en Tecnología de los Alimentos trabajan en alargar la vida útil de productos como la carne.

CHUS MARCHADOR

Esta es, según su director, Rafael Pagán, una de las líneas principales que recoge el plan estratégico del iA2, que busca potenciar la investigación alimentaria y su transferencia a la industria: desde la producción de materias primas de origen vegetal y animal y su transformación industrial en alimentos, bajo criterios de calidad y seguridad alimentaria, hasta aspectos relacionados con la gastronomía, la nutrición, la salud y el consumo, teniendo en cuenta aspectos económicos, sociales y medioambientales. La nueva institución, cuya creación se aprobó el pasado mayo, acoge a 300 investigadores de la Universidad de Zaragoza y del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), que cubren todas las fases de la cadena alimentaria y ahora podrán aprovechar sinergias y compartir infraestructuras.

Pagán, catedrático de Tecnología de los Alimentos, mostró ayer al presidente de la DGA, Javier Lambán, y a la consejera de Innovación, Pilar Alegría, dos de las instalaciones más singulares del iA2 en el campus veterinario: la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el Laboratorio de

Encefalopatías Espongiformes.

## **ENVASES Y ALTO VOLTAJE**

La primera cuenta con los equipos necesarios para el procesado y control de los alimentos, en condiciones similares a las que se utiliza en las industrias del sector. En sus doce años de vida ha colaborado con más de 100 empresas y actualmente desarrolla varios proyectos europeos en distintos campos, como los envases activos y los antioxidantes naturales para alargar la vida útil del Ternasco de Aragón y, así, poder mejorar el transporte y ganar nuevos mercados. En cuanto a las nuevas tecnologías, se aplican pulsos de alto voltaje con el fin de mejorar la conservación de los alimentos.

"Tenemos definidas 117 acciones defendidas por grupos de investigación, pero pondremos el acento en lo que la administración decida que es prioritario", destacó Pagán. "El problema de la industria es que tiene mucha prisa, y nosotros contamos con recursos limitados", lamentó.

---