

“La competitividad es la única premisa para mejorar”



Josep M. Monfort i Bolívar es doctor en Ciencias por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), director general del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) desde septiembre de 2008 e Investigador A+ del mencionado centro. En la actualidad es también profesor de la Universidad de Girona, y ha colaborado en cursos de máster con once universidades españolas, siendo autor de más de cien artículos y ponencias científicas.

En primer lugar, para entrar en materia, ¿podría describirnos cómo es la estructura del IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries), la institución de la que es director general, sus principales características y actividades a las que está enfocada?

En pocas palabras se hace difícil resumir las actividades de un Instituto de investigación que dispone de una plantilla de 571 trabajadores, de los que 204 son científicos, dispuestos en 16 centros y estaciones experimentales propios (9) y concertados (7), repartidos por todo el territorio catalán.

Nuestras actividades se centran en cuatro grandes ámbitos: la producción vegetal, la producción animal, las industrias alimentarias, y el medio ambiente y el cambio global, con un ámbito transversal como es el de la economía agroalimentaria.

En total, en 2011 realizamos un total de 1.049 actividades entre proyectos competitivos, concertaciones con empresas, jornadas, asesorías, etc.

Dentro del IRTA el sector ganadero tiene una especial relevancia. ¿Cuáles son las principales líneas a las que se dedican? Y, ¿en el caso concreto del porcino?

Centrándonos en la producción animal, uno de nuestros puntales en investigación es el de la nutrición, desarrollada en nuestro centro de Mas de Bover (Constantí, Tarragona), en la estación experimental de Alcarràs (Lleida) y en diversas granjas colaboradoras. Otro puntal lo constituye nuestro trabajo en bienestar animal en las principales especies ganaderas: porcino, vacuno, avicultura, etc.

Todas estas actividades en nutrición y bienestar se realizan, como en el caso de las otras especies, para el sector porcino nacional e internacional.

Sin embargo, una de nuestras líneas más específicas para porcino es la que se dedica a la genética y mejora, la cual se realiza en dos centros: Lleida y Monells (Girona). En

este último existe un centro dedicado exclusivamente al control y evaluación del porcino, trabajando codo con codo con las principales empresas de genética nacionales e internacionales.

Existen otros centros y programas que colaboran transversalmente con el porcino, como es, por ejemplo, nuestro centro en Monells, dedicado a la industria alimentaria, y en el que se trabaja en embutidos bajos en sal, técnicas de embutido sin tripa o el QDS, un nuevo concepto de secado-curado de embutido loncheado en poco menos de una hora.

Constantemente oímos hablar de la importancia de la transferencia del conocimiento y de la tecnología para conseguir que un sector sea productivo y rentable. ¿De qué forma lo aplican ustedes?

Lo realizamos de diversas formas. La primera es ofrecer el acceso a nuestro conocimiento generado en nuestras actividades de investigación, bien sea mediante jornadas, artículos, a través de nuestra web o nuestra newsletter, etc.

Una segunda fórmula es la de trabajar codo con codo con las empresas del sector agroalimentario, ofreciéndoles soluciones a sus innumerables retos, creando patentes conjuntas, spin-offs o start-ups, y cualquier fórmula que permita esa transferencia desde la ciencia agroalimentaria para lograr un sector productivo y rentable.

Además, hace un año, se creó una dirección exclusiva para la transferencia, lo que visualiza nuestra apuesta estratégica.

¿De qué forma afecta a instituciones como la suya la actual crisis y la política de recortes? ¿Puede concretar en el caso de la producción animal?

En nuestro caso hemos intentado afrontar los recortes mediante una serie de medidas como posponer inversiones ya planificadas previamente en nuestros centros o establecer una nueva política de contención de gastos generales, todo ellos con la finalidad de no ver mermada nuestra capacidad de generar conocimiento y mantener nuestra plantilla de investigadores.

Con ello, hemos logrado mantener casi intacto nuestro Instituto y el caso de la producción animal no ha sido la excepción.

Los premios Porc d'Or que organiza el IRTA todos los años para incentivar y reconocer la excelencia en el sector por-

cino son un referente en nuestro país. ¿Cuáles son las novedades más destacadas de la edición 2012?

Este año no está prevista ninguna novedad importante en la estructura de los premios. Sin embargo, para el próximo, con la entrada del nuevo módulo de gestión técnico-económica en el BDPorc, una vez consensuados con el sector aquellos parámetros más significativos de ser premiados, se establecerán nuevas categorías que contemplen una vertiente más económica.

“ En la próxima edición de los Porc d'Or se establecerán nuevas categorías que contemplen una vertiente más económica ”

La base de datos BDporc es un reflejo de la realidad productiva del sector porcino en España. ¿De qué forma se ha visto reflejada la crisis sostenida de los últimos años en el sector porcino en sus datos? ¿Qué conclusiones podemos extraer? ¿Qué tendencias se observan?

En el BDPorc, se observan las tendencias generales: aumento del número de madres por explotación, concentración de la producción en zonas, incremento de la productividad, etc. Aunque la crisis ha marcado tendencias, no debe olvidarse que el sector evoluciona, y que los avances técnicos y la mayor profesionalidad y tecnificación del sector también participan en los cambios.

Las recomendaciones para mejorar resultados incluyen la internacionalización. ¿En qué forma una institución como la suya puede ayudar en esta labor?

Aunque la premisa es una, competitividad, la forma en que podemos ayudar a las empresas españolas en su posicionamiento exterior son múltiples. Desde ayudar “desde dentro” con nuestra labor en mejora genética, seguridad alimentaria en productos cárnicos, mejora de los rendimientos y costes de la alimentación, etc., hasta llevar a las empresas de la mano en proyectos competitivos internacionales o a generar nuevas patentes de procesos o a desarrollar nuevos productos o fórmulas de presentación. ■