

6.6. Reuniones CEPE

En el marco de Naciones Unidas-Consejo Económico y Social se está trabajando sobre normalización de frutos secos y desecados (Ginebra, junio de 1994).

VIII.7. OTRAS ACTUACIONES

7.1. Actividades realizadas en el campo de I+D

7.1.1. Jornadas de I+D sobre la industria agroalimentaria española

Durante los días 18 y 19 de octubre de 1994 tuvo lugar el «II Encuentro sobre investigación científica y tecnológica en la industria agroalimentaria española» en la Sede del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid.

En su organización intervinieron distintos estamentos de la Administración Pública.

- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Secretaría del Plan Nacional I+D, Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial, Dirección General de Tecnología Industrial y Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias –y coordinando al sector alimentario– la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

La Industria Alimentaria, como actividad económica, se enmarca en un amplio conjunto denominado «Complejo Alimentario» que comprende a las industrias suministradoras del Sector primario, la industria transformadora, bienes de equipo y la distribución alimentaria. Este Complejo Alimentario tiene un enorme peso específico en la economía nacional, tanto en términos de producción como de empleo y valor estratégico de cara al consumo.

El objetivo de estas Jornadas fue doble; por un lado, dar a conocer el potencial de oferta tecnológica del Sistema Público de Investigación y Desarrollo y, por otro, recoger la demanda del Sector Alimentario, con la finalidad de conseguir la deseada articulación e integración del Sistema Ciencia-Tecnología-Industria que fortalezca la base científica y tecnológica de

la industria alimentaria como impulsora de mayores cotas de bienestar y calidad de vida.

Una política de I+D, para ser globalmente efectiva, debe mantener un contacto permanente entre los interlocutores de esa política, los que la desarrollan y los que la utilizan, y eso es lo que se ha pretendido con estas jornadas, que, por otra parte, deseamos sean el punto de partida de un contacto permanente y continuado entre el mundo investigador y el sector agroalimentario.

7.1.2. Trabajos enmarcados dentro del Plan Nacional I+D

Con la finalidad de acercar la Investigación Pública a los sectores económicos, que son los receptores de los resultados de la misma, se está participando en distintas comisiones y grupos de trabajos que evalúan las actuaciones en materia de Investigación y Desarrollo:

- a) Participación, dentro de la COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT), en el grupo de expertos para Evaluación de Proyectos de Estímulo a la Transferencia de Resultados de Investigación, en el marco de acciones previstas para el Programa Nacional para la Transferencia de Resultados Científicos y Técnicos.
El objetivo es poder incorporar, a la investigación básica, los aspectos tecnológicos que permitan la utilización industrial.
- b) Participación en grupos de trabajo para la Evaluación de Proyectos, en el Area de Calidad y Tecnología de Alimentos dentro del Programa Sectorial de I+D Agrario y Alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, gestionado y coordinado por el INIA.
- c) Participación en grupos de trabajo, para Evaluación de Proyectos en Tecnología de Alimentos, dentro del Plan Nacional de I+D.

7.1.3. Colaboración con el CDTI (Centro para el desarrollo tecnológico industrial) del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Esta D.G. colabora con el CDTI emitiendo informes, no vinculantes, sobre si merecen o no ser

incluidas dentro del marco normativo «I+D», actividades relacionadas con los sectores industriales en los que tiene competencia. Los emite, también, acerca de inversiones que puedan ser tenidas como innovadoras, y que sirvan a la vez para calificar la realización de inversiones que hacen crecer la potencialidad del capital invertido y la productividad del trabajo.

7.2. El programa comunitario Flair-Flow

Este programa pretende mejorar el flujo de información de los proyectos de investigación científica relativos a la calidad de alimentos y tecnología alimentaria. En 1994, los proyectos objeto de difusión fueron los siguientes:

- | | | | |
|-------------|---|-------------|---|
| F-FE 115/94 | Documento de difusión del modelo FLAIR-FLOW EUROPE. | F-FE 132/94 | Irradiación de alimentos: establecimiento de prioridades en la investigación. |
| F-FE 116/94 | Revestir los alimentos para prolongar su vida comercial (desde el «ángulo» del consumidor). | F-FE 133/94 | Revalorización de residuos de pescado y de crustáceos. |
| F-FE 117/94 | Seguridad y calidad de carne de cordero envasada en atmósfera modificada. | F-FE 134/94 | Alimentos a partir de especies de pescado no contingentadas. |
| F-FE 118/94 | Inventario de Software nutricional. | F-FE 135/94 | Ingesta de fibra dietética en Europa. |
| F-FE 119/94 | Ablandamiento de la carne de vacuno. | F-FE 136/94 | Investigadores y tecnólogos de Alimentos. ¡Alerta! |
| F-FE 120/94 | Revalorización de especies de pescado infrautilizadas. | F-FE 137/94 | El Análisis sensorial al servicio del consumidor. |
| F-FE 121/94 | Mecanismos de intolerancia de los alimentos. | F-FE 138/94 | NDOS. ¡Todo el mundo debería conocerlos! |
| F-FE 122/94 | Prolongación de la vida comercial utilizando antimicrobianos naturales. | F-FE 139/94 | Preservación de la calidad de arenque y sardina. |
| F-FE 123/94 | Mejora del pan de trigo mediante cultivos indicadores. | F-FE 140/94 | Gestión de la calidad de la materia prima en el sector del pescado y productos de la pesca. |
| F-FE 124/94 | Recientes publicaciones de Flair-Flow Europe. | F-FE 141/94 | Facilidad de limpieza de la maquinaria de elaboración de Alimentos. |
| F-FE 125/94 | Parásitos del pescado significativos en salud pública. | F-FE 142/94 | Fisiología de Microorganismos patógenos en alimentos. |
| F-FE 126/94 | Ensayos rápidos para determinar la autenticidad de los zumos de fruta. | F-FE 143/94 | Bacterias ácido-lácticas en la conservación de pescados. |
| F-FE 127/94 | Probióticos: selección y caracterización de cepas. | F-FE 144/94 | Conservación de alimentos mediante procesos combinados. |
| F-FE 128/94 | Prevención y control de patógenos en aves. | F-FE 145/94 | Tratamiento de alimentos con altas presiones. |
| F-FE 129/94 | Calidad e inocuidad del queso. | F-FE 146/94 | Efectos del aturdimiento y sacrificio sobre la calidad de salmón y trucha. |
| F-FE 130/94 | Utilización industrial de trigos de la U.E. | F-FE 147/94 | Nuevos Proyectos de I+D sobre alimentos: AAIR (3.ª convocatoria). |
| F-FE 131/94 | Informes sobre el estado de la absorción de micronutrientes y situación. | F-FE 148/94 | Ayudas financieras para las Pymes Europeas. |
| | | F-FE 149/94 | Vitaminas y Elementos traza situación en Humanos. |
| | | F-FE 150/94 | Indicadores tiempo-temperatura para el control de procesos térmicos. |
| | | F-FE 151/94 | Crecimiento de listerías en ensaladas de hoja. |
| | | F-FE 152/94 | FLAIR y el Consumidor europeo. |
| | | F-FE 153/94 | FLAIR y el profesional de la salud europeo. |

Para obtener mayor información en relación a los proyectos citados, se puede contactar con el director de la red nacional: Dr. Jesús Espinosa Mulas, Instituto del Frío. Ciudad Universitaria. 28.040 Madrid. Tel.: 544 56 07 - Fax: 549 36 27.