



Jornada – 24/05/2017  
“Desarrollo de alimentos saludables.  
Oportunidad y ecosistema de apoyo



# MESA REDONDA

ECOSISTEMA DE APOYO EN EL  
DESARROLLO DE ALIMENTOS  
SALUDABLES EN LA RIOJA

# JOSÉ MIGUEL MARTINEZ ZAPATER



- Doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Madrid y becario Fulbright en el MSU-DOE Plant Research Laboratory.
  - Casi 30 años de experiencia en INIA y CSIC.
  - Desde el año 2009 es Director del Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)
- 
- Su investigación se ha dirigido al estudio del desarrollo reproductivo de la vid y su impacto en la calidad de la uva y del vino.
  - Su producción científica se recoge en más de ciento cuarenta artículos, dos patentes y numerosos artículos técnicos y de divulgación

- Instituto mixto (Gobierno de La Rioja, CSIC e ICVV) de investigación en Viticultura y Enología.
- Alguno de sus **objetivos estratégicos**:
  - ✓ Analizar el vino y su proceso de elaboración desde la perspectiva de su contribución a la salud y seguridad alimentaria.
  - ✓ Desarrollo de procesos, productos y estrategias de innovación en la elaboración de vinos de calidad, seguros y con propiedades saludables que sean competitivos en el mercado internacional.
- **Capacidades destacadas**:
  - ✓ Más de 90 personas: científicos, técnicos y personal de servicios.
  - ✓ Gestando la creación de un grupo de investigación vino-salud.
  - ✓ Colaboración con el CIBIR.





- Doctor en biología por la Universidad de Navarra.
  - MBA Executive por IE Business School.
  - Emprendedor biotecnológico
- 
- Responsable de investigación biomédica del CIBIR desde 2008, donde ha contribuido a crear un excelente histórico de resultados de investigación.



# EL CIBIR



- Desarrolla investigación traslacional para ofrecer nuevas terapias y tratamientos.
- Formación de profesionales sanitarios
- Crecimiento económico mediante la promoción de una red biotecnológica.
- 10 unidades de investigación agrupadas en 5 áreas y 4 plataformas tecnológicas.
- Obtención de base sólida para validación de alimentos saludables.
- Desarrollo de estudios epidemiológicos, desarrollo de estudios clínicos y piloto, estudios in vitro para conocer los mecanismos de los efectos beneficiosos y estudios in vivo para analizar efectos y toxicidad.
- Nuevas tendencias: nutrigenómica, análisis de microbiota intestinal, etc.





# MARGARITA PÉREZ



- Doctora en Ciencias Químicas por la Universidad de Valencia.
- Directora del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón desde 2005 .
- Participación en proyectos regionales, nacionales y europeos en el sector de los hongos cultivados.
- Es miembro de distintos comités técnicos, como la “Comisión Técnica del Grupo Europeo de Productores de Champiñón”

- Espacio para la investigación, formación y desarrollo del sector de los hongos cultivados.
- 10 profesionales.
- Dos grandes áreas de investigación:
  - ✓ Producción de sustratos y hongos.
  - ✓ Nutrición y salud, enfocada en la investigación en bioactivos y la utilización de los hongos en función de sus propiedades y como parte de alimentos o productos.
- Capacidades:
  - ✓ Laboratorio de semilla, compostaje y cultivos.
  - ✓ Laboratorio físico-químico, laboratorio de espectroscopia, microbiología y genómica.







## BELÉN AYESTARÁN



- La Dra. Belén Ayestarán es profesora titular de la UR y acreditada a Catedrática en el área de Tecnología de los alimentos.
- Actualmente es Vicerrectora de Investigación de la Universidad de La Rioja.
- Pertenece al grupo de investigación de **Innovación Enológica** del Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino.
- Los resultados de este grupo en los últimos cinco años han generado más de 30 artículos en revistas del SCI y tres tesis entre otros logros.





# LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA



- La UR cuenta con más de 60 equipos de investigación y con el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino.
- Grupos de investigación con capacidad de apoyo a las empresas para el desarrollo de alimentos saludables:
  - ✓ Tecnología, Ingeniería y Seguridad Alimentaria.
  - ✓ Biotecnología enológica y microbiana.
  - ✓ Ecología molecular de la resistencia a los antibióticos y seguridad alimentaria.
  - ✓ Economía de la salud.
  - ✓ Business Analysis: Organizational Capacities.





# LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA(II)



- Grupos de investigación con capacidad de apoyo a las empresas para el desarrollo de alimentos saludables (II):
  - ✓ Strategos.
  - ✓ Engineering Data Mining and Numerical Simulations EDMANS
  - ✓ Informática.
  - ✓ Química biológica.
  - ✓ Laboratorio de análisis sensorial y calidad de alimentos.
  - ✓ Enología: química, tecnología enológica y análisis estadístico.
  - ✓ Análisis de procesos y quimiometría.
  - ✓ Espectroscopía y cromatografía.



- Licenciada en biología por la Universidad de Navarra.
  - Máster en biotecnología por la Universidad Complutense.
  - Doctora en Ciencias Agrarias y Alimentarias.
- 
- 10 años de experiencia investigadora y docente en la UR con participación en proyectos de investigación y numerosas publicaciones.
  - En 2003 cofunda Clean Biotec, pyme que busca soluciones de contaminación ambiental con la ayuda de microorganismos y plantas.



# EL GRUPO BIORIOJA



- El GBR es una asociación empresarial sin ánimo de lucro cuya actividad está directa o indirectamente relacionada con el desarrollo de la biotecnología y su aplicación práctica en la industria y en la sociedad.
- Capacidades en el ámbito del desarrollo de nuevos alimentos funcionales, aplicaciones del microbioma y desarrollo de prebióticos.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria detectando patógenos .
- Reducción de uso de pesticidas mediante control biológico de plagas.
- Revalorización de subproductos.



- Licenciada en farmacia especialidad de microbiología industrial.
- Funcionaria del Gobierno de La Rioja en el Laboratorio Regional en distintas áreas y puestos de diferente responsabilidad: técnico superior, responsable de calidad...
- Actualmente, es la directora del Laboratorio Regional y la Jefa de Servicio de Producción Agraria y Laboratorio Regional.
- Dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio ambiente. Presta servicios analíticos a otras Consejerías y Administraciones Públicas así como a particulares.



## LABORATORIO REGIONAL



- Laboratorio acreditado por ENAC para los expedientes agroalimentario y ambiental .
- Declarado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Medioambiente como entidad colaboradora de la administración hidráulica y autorizado por el Ministerio de Sanidad para la realización de los análisis para el control oficial de muestras de carne y productos cárnicos destinados a la Unión Aduanera y los análisis de salmonella y listeria para la exportación a EEUU.
- Alta experiencia en técnicas analíticas y manejo de equipos complejos: PCR-RT, espectrometría ICP-OES e ICP-MS, cromatografía líquida y gaseosa con detectores de masas para análisis de residuos.



- La Dra. Romero es responsable del área sensorial y de consumidor del CTIC-CITA desde 2006.
  - En los últimos cinco años ha trabajado en el desarrollo de nuevos productos.
  - Ha desarrollado varios proyectos de investigación nacionales y EU financiados.
- 
- Desempeña su trabajo en CTIC-CITA, entidad privada de I+D+i sin ánimo de lucro y especializada en el sector agroalimentario.
  - Su enfoque se centra en las áreas de innovación de producto, procesos, estudios de consumidores, calidad y seguridad alimentaria y conservación.





## CTIC-CITA



- El leitmotiv de CTIC CITA es convertirse en el colaborador estratégico de las empresas del sector agroalimentario posicionándose como un GENERADOR DE SOLUCIONES.
- Sus áreas de especialización son:
  - ✓ Análisis de hábitos y conductas del consumidor.
  - ✓ Gestión de proyectos de I+D+i
  - ✓ Servicios planta piloto: cárnica, panadería, extrusionados, IV y V gama (poscosecha y conserva), loncheado y envasado.
  - ✓ Desarrollos culinarios.
  - ✓ Calidad y seguridad alimentaria
  - ✓ Desarrollo de nuevos productos.