



## > COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA

# Paradigma de cooperación

Premiado el proyecto Primer Diana que busca mejorar alimentos con antioxidantes naturales / Participan seis empresas, dos centros y tres universidades. Por **A. Calvo**

Una foto de familia con muchos miembros. Una alianza entre empresas, centros tecnológicos y universidades que trasciende la teoría y se sumerge en una colaboración público-privada muy real, muy pragmática y muy fructífera. En la línea en la que los investigadores y empresarios a menudo arregnan a las instituciones y particulares a involucrarse. Un ejemplo de participación, cooperación e investigación conjunta.

Cada uno aporta conocimientos sobre su ramo y entre todos pretenden obtener unos hallazgos que revolucionen los alimentos tradicionales y expriman las capacidades 'saludables' de cada uno.

Del café a los refrescos y al vino y de estas apetitosas bebidas a las harinas, los piensos para animales o las pastas alimentarias.

Seis empresas, dos centros y tres universidades trabajan conjuntamente para potenciar las propiedades antioxidantes de estos productos. Y lo hacen en el marco del proyecto Primer Diana, que ha sido premiado en la II edición de los Premios Innovadores 2011 en la categoría de 'Colaboración público-privada'.

Entidades de distinta naturaleza, tamaños y actividades dispares con la agroalimentación y la biotecnología como trasfondo. Todas forman parte del cluster biotecnológico Vitartis. Se trata de las empresas Pro-

sol, Hispanagar, Dibaq, Matarromera, Abrobiotec y Emilio Esteban; el Centro Tecnológico Cartif, el Centro Tecnológico del Cereal y las univer-

**Hispanagar, Matarromera, Dibaq, Emilio Esteban, Prosol y Abrobiotec trabajan con Cartif, la USAL, la ULE, la UBU y CTC**

**«El premio es un espaldarazo importante. Todos estamos muy satisfechos por este reconocimiento al trabajo duro»**

sidades de Burgos, León y Salamanca. El proyecto finaliza en 2013.

Carlos Moro, en calidad de presidente de Vitartis, valora el premio concedido por innovadores de EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN como un «espaldarazo importante» para el trabajo de investigación que realizan conjuntamente. «Todos los participantes en el proyecto estamos muy satisfechos, es un reconocimiento al trabajo duro. Una confirmación del valor de la labor realizada», indica.

Moro explica, además, que con esta iniciativa todos los involucrados pretenden

obtener nuevas formulaciones de antioxidantes naturales a través de la puesta a punto de nuevos procesos biotecnológicos de extracción a partir de matrices vegetales y residuos de la industria agroalimentaria. Todo para adelantarse «al futuro de la alimentación».

Un escenario en el que los productos tradicionales «convivan con otros que den respuesta a las nuevas necesidades de la sociedad».

Para ello, esta alianza entre el mundo de la universidad, la empresa y los centros de investigación busca conquistar «productos de vanguardia que sean funcionales». Y por funcionales entendié aquellos que «además de alimentar o nutrir añadan alguna característica más beneficiosa para el consumidor».

Considera la innovación «indispensable para seguir en el mercado con competitividad y futuro». Y confía en que el modelo de colaboración público-privada les reporte buenos resultados. «En estos asuntos complejos es fundamental contar con todas las fuerzas posibles», destaca Moro.



Ignacio Arias (Hispanagar), Angélica Pérez (Harinas Emilio Esteban), Alberto Guadarrama (Matarromera y Abrobiotec), Roberto Fernández (Prosol) y José Ramón Perán (Cartif), en las instalaciones de Cartif de Boecilla. / J.M. LOSTAU