

Biotecnología, asignatura pendiente en la Comunitat - La Razón - 16/10/2017

A. G. - Valencia

Nuevas variedades vegetales, razas animales, cepas microbianas, alimentos funcionales... son solo algunas de las áreas de trabajo de la biotecnología, una ciencia nueva, relativamente, y que en la Comunitat Valenciana no acaba de despegar. «Tenemos un potencial investigador tremendo», asegura el delegado de la Comisión de Agroalimentación de la Asociación Española de Bioempresas (Asebio), el valenciano Daniel Ramón.

«Tenemos los mimbres y un sector agroalimentario muy fuerte. Lo que no hay es un entorno administrativo adecuado». Se refiere a la Comunitat pero asegura que puede aplicarse también a España, un país que por ahora no está siendo capaz de retener el talento investigador en esta y otras áreas.

En la Comunitat Valenciana es obvio que el sector no está apenas implantado, a pesar de contar con la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) o el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), ambos centros de referencia en el sector. Los datos de Asebio señalan que en la región hay solo 65 empresas biotecnológicas, siendo la cuarta en toda España.

En cuanto a las compañías usuarias de este tipo de servicios, son 232, y representan el 7,8 por ciento del total. En cuanto a la inversión en I+D en biotecnolo-



Desde las empresas reclaman una mayor inversión en el sector científico

Biotecnología, asignatura pendiente en la Comunitat

La región cuenta solo con 65 empresas de este sector y el año pasado invirtió 49 millones, el 5,3 por ciento del total nacional

ESTA CIENCIA ESTUDIA ASUNTOS COMO LA INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA FERTILIDAD

gía, el año pasado se dedicaron 49 millones de euros al sector, el 5,3 por ciento del total nacional, con 806 trabajadores.

Ramón, procedente del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), señala que en el campo de la biotecnología se están estudiando asuntos tan interesantes como la influencia de la alimentación en la fertilidad -sobre todo la masculina, puesto que es la causa del 70 por ciento de los casos de infertilidad-, el impacto genético de la comida, la influencia del gluten en enfermedades como la dermatitis o de la lactancia en la prevención de patologías tan serias como el autismo.

Ahora bien, deja claro que la alimentación debe «prevenir enfermedades, no curarlas».

En el campo de la agricultura, «no existe una transferencia ef-

ciente del conocimiento», lamenta, algo especialmente preocupante en una región con grandes extensiones agrícolas como la valenciana.

«En otros países existe un contacto directo entre el investigador y el productor», asegura. «Somos referentes en tecnología de las plantas, por ejemplo, pero no somos capaces de plasmarlo». ¿La razón? La falta de inversión pública en ciencia, una partida que fue la primera víctima de los recortes por la crisis. «No somos conscientes de las consecuencias de estos años de baja inversión en este terreno». Pero también entona un «mea culpa». «Los científicos no hemos sabido comunicar a la sociedad la importancia de lo que hacemos».

Ramón participó en la jornada organizada en Valencia por Asebio

y la Plataforma de Mercados Biotecnológicos bajo el título «Oportunidades de innovación en el campo agroalimentario de la mano de biotecnología», en la que se realizó un análisis sobre los alimentos funcionales, su regulación, beneficios y oportunidades. Asimismo, se abordaron los avances en las técnicas de edición del genoma y la regulación aplicable y se trató cómo deberían evaluarse y regularse los productos derivados de estos métodos. «El debate sobre los alimentos transgénicos es ideológico, no técnico», asegura Ramón.

NUEVAS INVESTIGACIONES

La biotecnología permite asimismo generar nuevos alimentos e ingredientes alimentarios con propiedades más saludables o atractivas para el consumidor.

Avanzando en la cadena de producción, también permite mejorar significativamente las actividades de la industria de transformación, ayudando a desarrollar nuevos fermentos, enzimas o ingredientes alimentarios que convierten los procesos en más eficaces y con un menor impacto ambiental.

Además, cabría destacar el impacto positivo sobre los dos últimos eslabones de la cadena, la distribución y el consumidor, ya que ha desarrollado potentes herramientas de diagnóstico que permiten detectar patógenos o contaminantes a niveles ínfimos, ayudando a salvaguardar la seguridad y la salud de los ciudadanos. Entre alguno de los avances más relevantes destacan los alimentos que ayudan a prevenir el desarrollo de enfermedades.