

Un centro de innovación de la UMH busca hacer más sostenible y resistente el sector agroalimentario - Información - 29/05/2021



El jefe del Consell Ximo Puig, la consellera Carolina Pascual y el presidente de la Diputación, Carlos Mazón, entre otros, en la EPSO.

TONY SEVILLA

Un centro de innovación de la UMH busca hacer más sostenible y resistente el sector agroalimentario

► El Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental, con 91 investigadores, surge del Renhace ► Puig aboga por unir ciencia, innovación y economía contra el cambio climático

RUBÉN MÍGUEZ

Investigadores de la Universidad Miguel Hernández (UMH) buscan hacer más sostenible y resistente al cambio climático el sector agroalimentario y también, muy unido, el agroambiental. Es el objetivo del pionero Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental (CIAGRO) que la UMH ha presentado en el campus de Damparados de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO). Un total de 91 investigadores, 67 titulares y 24 asociados, trabajan en este centro que abarca casi la totalidad de las disciplinas de los sectores agroalimentario y agroambiental, que van desde la producción y medios de producción agrarios hasta los mercados y distribución, pasando por la transformación y producción de alimentos. Todo ello, bajo una perspectiva agroambiental de fomento de la biodiversidad, de la resiliencia frente al cambio climático y del uso eficiente de recursos naturales. En definitiva, de la sostenibilidad. «Los estudios de los alimentos

van desde el campo a la mesa, recogiendo en el camino todo el proceso de gestión de la producción agrícola y ganadera, su transformación y la valorización de la calidad sensorial, nutricional y microbiológica», explicó Ricardo Abadía, director del CIAGRO y de la EPSO.

Este organismo surge como una iniciativa del Plan Vega Renhace de la Generalitat con el fin de promover la I+D+i en el sector agroalimentario, especialmente de la Vega Baja, y busca impulsar un ecosistema resiliente basado en los principios de desarrollo sostenible. «Esa combinación fundamental entre investigación y actividad económica en un sector básico como el agroalimentario es la vía de futuro, la vía de consolidar un sector primario del que este año hemos visto su importancia decisiva, su capacidad de resiliencia y su capacidad de generación de empleo», señaló el presidente de la Generalitat, Ximo Puig, quien se desplazó a Orihuela junto a la consellera de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital, Carolina

Pascual. También asistieron al acto el presidente de la Diputación, Carlos Mazón y el alcalde de Orihuela Emilio Bascuñana, entre otras autoridades. Puig también visitó el Museo Didáctico e Interactivo de Ciencias de la Vega Baja del Segura de la Comunidad Valenciana (Mudic), donde interactuó con algunos de los «inventos» científicos.

Más competitiva

En los últimos cinco años, los investigadores del CIAGRO han participado en 18 proyectos de investigación internacionales, 85 nacionales, 205 contratos de investigación con empresas y administraciones y más de

700 publicaciones científicas en revistas de impacto. De hecho, la Universidad de Stanford (EE.UU.) ha publicado recientemente un estudio que sitúa a 20 investigadores de la UMH entre los más citados del mundo y, de estos, ocho son miembros del CIAGRO. El rector de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche, Juan José Ruiz, y el director del CIAGRO Ricardo Abadía explicaron a los asistentes las características del centro que «hará que nuestra industria agroalimentaria sea más competitiva» y apuestan por un modelo de economía circular.

Puig agradeció al centenar de personas involucradas en la gestión de este centro investigador el trabajo que desarrollan, una labor que «no es solo para la Vega Baja, sino para toda la Comunidad Valenciana». Y mostró el apoyo de la Generalitat para que el centro «tenga, cada vez, mayor dimensión y capacidad de influencia en el conjunto del sector agroalimentario». El jefe del Consell subrayó también la fortaleza de la industria agroalimentaria

Sus prioridades son tener una agricultura resiliente, fomentar el comercio de proximidad y asegurar el relevo generacional

Bascuñana: «Necesitamos que el Plan Renhace, nazca»

► El alcalde de Orihuela, Emilio Bascuñana, volvió a reivindicar en un acto al que acudió el jefe del Consell, Ximo Puig, lo que considera que no se ha iniciado, el Plan Vega Renhace. «Necesitamos ese plan Marshall llamado Plan Vega Renhace, que no nace, necesitamos que nazca, que se materialice». El regidor habló al finalizar el acto del Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental de la UMH, una iniciativa del Renhace. Sin embargo, echa en falta las infraestructuras anunciadas, aunque agradeció a los que participan en ese plan «el esfuerzo que están haciendo».

ria valenciana, destacando que «el año pasado fue la que más empresas creó de toda España, y en la que la Vega Baja tiene un protagonismo destacado».

Banco de tierras

El equipo investigador del nuevo centro de innovación e investigación del sector agroalimentario y agroambiental se marca varias prioridades, además de la agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente, fija la utilización de cultivos tradicionales, el fomento del comercio de proximidad, actividades de formación que aseguren el relevo generacional o el apoyo a la creación de la denominación de origen y marca «Vega Baja». Para tal fin, desde este centro se dirigirán actuaciones destinadas al análisis del sector agroalimentario y agroambiental de la Vega Baja, como la creación de bancos de germoplasma de cultivos tradicionales, la elaboración y puesta a disposición de cartografía de alta resolución de los agrosistemas, inventarios de cultivos y alimentos tradicionales o la propuesta de crear un banco de tierras, con el diagnóstico de la oferta y la demanda y la realización de un inventario de tierras de cultivo abandonadas.

También se contempla un grupo de actuaciones dirigidas a identificar oportunidades de mejorar y otro destinado a desarrollar acciones de formación, divulgación y transferencia de conocimiento, con la puesta en marcha de una plataforma web de soporte de toda la información generada en el proyecto. Y habrá cursos y jornadas formativas en diferentes áreas e itinerarios didácticos, culturales y ambientales de la Vega Baja.