

HORIZONTE GLOBAL [TRABAJANDO EN RED]



1) Dos investigadoras del grupo de investigación sobre Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos pipetean unas muestras. 2 y 3) Instalaciones y trabajo del equipo científico. 4) El grupo de investigación, junto a Jordi Rovira (a la derecha, de negro).

Herramientas para el control de la seguridad alimentaria en el comercio minorista y la hostelería

ANTONIO MARTÍN | BURGOS

Las empresas del sector minorista y, en un futuro, de hostelería podrán disponer de un sistema que les permitirá testar la seguridad de sus productos alimentarios a través de internet a partir de herramientas desarrolladas en el marco de un proyecto europeo en el que participaron investigadores de la Universidad de Burgos. Estos sistemas ya están desarrollados para la industria alimentaria, pero ahora el equipo científico que cuenta también con presencia de investigadores de dos centros de Bélgica y Países Bajos quieren llevarlo a otras partes de la cadena de distribución y venta de los productos alimentarios. Este año está previsto el desarrollo para el ámbito del pequeño comercio, mientras que en 2012 esperan adaptar las herramientas para los establecimientos hosteleros.

Entre abril de 2005 y septiembre de 2010, el equipo científico de Tecnología de los Alimentos que dirige el vicerrector Jordi Rovira participó en un consorcio europeo denominado PathogenCombat. En él también participaban dos centros públicos de investigación del Benelux viejos conocidos del grupo burgalés. Se trata de las universidades de Gante (Bélgica) y Wageningen (Países Bajos), con las que existen programas conjuntos de intercambios de alumnado del grado de Tecnología de los Ali-

Investigadores de la Universidad de Burgos colaboran con un centro belga y otro holandés en el desarrollo de los sistemas

mentos. En el consorcio participaron 45 entidades europeas y algunas líneas de actuación de aquel proyecto han sido continuadas por los grupos.

Según explica Rovira, el trabajo colaborativo permitió desarrollar "nuevos métodos y estrategias frente a patógenos en alimentos", especialmente en lácteos y carnes de cordero y vacuno, pollo y cerdo. El proyecto potenciaba el uso de tecnologías innovadoras, como PCR a tiempo real, nuevos métodos de limpieza o desinfección y el uso de altas presiones. Posteriormente, se desarrolló un sistema para evaluar a las empresas del sector alimentario. "Es un instrumento de diagnóstico por el que se realiza un test en línea, una encuesta, para conocer las situaciones de riesgo, las gestiones en torno a la seguridad alimentaria y otros indicadores que

se disponen en este sector. De este modo, las empresas pueden conocer el grado de seguridad alimentaria que comporta su gestión y poder, por lo tanto, implementar mejoras", explica Jordi Rovira.

La segunda herramienta creada en este consorcio fue un sistema para verificar el funcionamiento real de la gestión en seguridad alimentaria que se aplica en el ámbito de la empresa. Para ello se emplean indicadores como el nivel de higiene o la presencia de determinados patógenos. "La combinación de ambas herramientas nos permite una idea clara y precisa de los elementos de seguridad alimentaria en los que una empresa presenta fortalezas y cuáles son los que se deben reforzar". El consorcio europeo permitió que diferentes empresas del entorno de Burgos y Gante ya empleen estos sistemas para autoevaluarse en materia de seguridad alimentaria.

Paso adelante

Perfiladas las herramientas para la parte inicial de la cadena alimentaria, el de la producción, los tecnólogos de los alimentos de la Universidad de Burgos y los responsables de la Federación de Comercio de Burgos plantearon un proyecto, subvencionado por ADE Inversiones y Servicios de la Junta de Castilla y León, para, junto a dos empresas, llevar los sistemas a una de las partes de la

PRODUCTOS

Morcilla de Burgos, jamón y lechazo

El grupo de investigación sobre Tecnología de los Alimentos que dirige el profesor Jordi Rovira está especializado en procesos y métodos de conservación de alimentos vinculados a productos tradicionales de Castilla y León. Entre ellos, está el jamón curado o el lechazo y la estrella es la morcilla de Burgos. En torno a este alimento, integrantes del grupo han desarrollado tres tesis doctorales y más de una decena de artículos en revistas científicas.

En este ámbito de trabajo, y derivándose al estudio de los microorganismos de los alimentos, los investigadores participaron en un proyecto europeo, denominado PathogenCombat, con el que colaboraban con los dos centros del Benelux. La relación ha sido previa y ha continuado, ya que los equipos de trabajo han colaborado además en programas de másteres sobre seguridad y gestión alimentaria, intercambio de alumnos y proyectos conjuntos.

En el consorcio europeo, que concluyó hace un año, además de la Universidad de Burgos, colaboraron cuatro empresas españolas, tres de Castilla y León: Cooperativa Avícola de Burgos, Colear (que comercializa lechazo) y Jamones Segovia, de Carbonero el Mayor (Segovia). También participó Martínez Oriente, una empresa cárnica de Valencia, que es el principal distribuidor de carne para la cadena de supermercados Mercadona.

distribución y venta: el comercio minorista. En colaboración con la compañía de informática CSA y con la consultora Alimentaria, en la actualidad se está implementando esta solución de autoevaluación para este sector. La herramienta de análisis ofrece, además de una valoración sobre la gestión de la seguridad alimentaria que se practica, una serie de consejos para mejorar la situación.

Rovira estima que en 2012 se puede lanzar la tercera parte de este proyecto: alcanzar en el análisis a la hostelería. Como en los casos anteriores, la colaboración con los centros belga y neerlandés es fundamental. El vicerrector de Investigación de la Universidad de Burgos calcula que en el periodo en el que se colabora con estos dos centros públicos, ocho estudiantes de Wageningen han realizado estancias en Burgos y cuatro de la UBU se han trasladado a Centroeuropa.



Los datos

PROYECTO

Herramientas en línea para la autoevaluación de la gestión en seguridad alimentaria.

ÁREA

Tecnología de los Alimentos.

SOCIOS

Universidades de Gante (Bélgica) y Wageningen (Países Bajos).

GRUPOS LOCALES

Grupo de investigación sobre Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos y Federación del Comercio de Burgos.