

CAAE defiende los beneficios de introducir alimentos ecológicos en la restauración

Alrededor del 30% de los productos que se consumen para alimentación se adquieren a través del sector de la restauración. Por el estilo de vida de hoy en día cada vez se come más fuera de casa y, por tanto, los establecimientos de restauración desempeñan un papel crucial en la alimentación



Momento de la intervención del director general de CAAE, José Luis García en la jornada.

La Asociación CAAE continúa promoviendo el consumo de alimentos ecológicos. El I Encuentro Profesional por la Restauración Ecológica, organizado por el Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Campiña de Jerez, CAEE defendió los beneficios de introducir los alimentos ecológicos en el sector de la restauración.

El Encuentro por la Restauración Ecológica pretende potenciar los canales cortos de comercialización que ponen en contacto a productores y profesionales del canal HORECA (canal de distribución de hostelería) y promocionar el consumo de alimentos ecológicos entre los clientes de estos establecimientos.

El director general de la Asociación CAAE, José Luis García, expuso algunos datos relevantes para considerar la introducción de los alimentos ecológicos en la restauración. Alrededor del 30% de los productos que se consumen para alimentación se adquieren a través del sector HORECA. Esto quiere decir que por el estilo de vida imperante cada vez se come más fuera de casa y, por tanto, los establecimientos de restauración desempeñan un papel crucial en la alimentación. En este sentido, el canal HORECA se presenta como una herramienta extraordinaria para el desarrollo del mercado interno.

Por otro lado, un 72,5 % de los consumidores españoles conoce los alimentos ecológicos pero, de media, sólo un 1% de los alimentos

que se consumen son de producción ecológica. CAAE considera que esto pone de relieve la necesidad de concienciación sobre la importancia de la faceta social, saludable y cultural de la producción ecológica.

El director general de CAAE, hizo hincapié en la importancia económica y social de estas producciones y explicó los criterios, normativa y sistemas de control que ha implantado el Servicio de Certificación CAAE para conceder la etiqueta identificativa a un establecimiento de restauración ecológica. Entre estos criterios no sólo importa el volumen mínimo de productos o ingredientes ecológicos certificados que se utilicen (20%), sino también las medidas de separación frente a los productos convencionales.

La FEUGR estrecha lazos con Colombia

Investigadores de la Fundación Empresa Universidad de Granada (FEUGR) y el Instituto de Ciencia y Tecnología Alimentaria (INTAL) han mantenido una serie de reuniones bilaterales con la intención de esbozar proyectos conjuntos de I+D+i en líneas de trabajo de interés para INTAL como: "Birreactores", "Control analítico, ambiental, bioquímico y alimentario" y "Espectrometría en Fase Sólida"; así como transferir información detallada sobre el Instituto de Biotecnología y el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la UGR.

Este acercamiento sirvió también para conocer de primera mano la labor realizada en el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud de Granada y contactar con Empresas de Base tecnológica ubicadas en el BIC Granada entre las que destaca Innofood I+D+i, que ofrece servicios especializados en materia de innovación al sector agroalimentario, asegurado con todo ello que en los proyectos que se promuevan en adelante tengan una clara vocación Universidad-Empresa, favoreciendo con ello el desa-

rrrollo socio-económico tanto en España como en Colombia.

INTAL es una fundación sin ánimo de lucro que facilita el acceso a la investigación y formación técnica en el sector agroalimentario de Colombia. Para ello, cuenta con cinco Centros de Investigación propios y colabora activamente con numerosas entidades de diversos países. Entre sus principales líneas de investigación están el envasado y la conservación, procesamiento de alimentos (carnes, pan,...), análisis sensorial y desarrollo gastronómico, etc.