

# TELEPRENSA

PERIÓDICO DIGITAL DE GRANADA

Jueves, 22 de Marzo de 2012

Elecciones And

ESPAÑA MADRID ANDALUCÍA ALMERÍA CÁDIZ CÓRDOBA **GRANADA** HUELVA JAÉN MÁLAGA SEVILLA MURCIA ÚLTIM

CAPITAL | PROVINCIA | SOCIEDAD | ECONOMÍA | CULTURA Y OCIO | DEPORTES

» Huétor Tájar

## El Centro Agroalimentario de Innovación y Tecnología abrirá sus puertas en unos meses

21 de Marzo de 2012 15:13h

HUÉTOR TÁJAR.- Huétor Tájar contará en sólo unos meses con un Centro Agroalimentario de Innovación y Tecnología, una iniciativa que pretende promocionar los productos agrícolas de esta comarca y desarrollar nuevas investigaciones sobre cultivos alternativos. Esta semana, representantes de las distintas instituciones implicadas en el proyecto (Ayuntamiento, Universidad de Granada y Diputación provincial) han visitado el edificio que albergará el nuevo centro de investigación, ubicado en el Polígono Industrial de La Catalana.

El objetivo es bien sencillo: generar conocimiento y desarrollar actividades de I+D+i para transferirlo a los distintos agentes de este sector. Como explica el alcalde de Huétor Tájar, Fernando Delgado Ayén, el principal cultivo de esta zona, el espárrago, junto a la aceituna, “no son sólo productos agrícolas, sino que son un producto social, ya que son cientos de familias las que viven directamente de estos cultivos”.

Por este motivo, el futuro Centro Agroalimentario de Innovación y Tecnología de Huétor Tájar analizará nuevos productos derivados del espárrago, como la tortilla o productos congelados. En este sentido, el alcalde considera “un modelo a seguir” la empresa de aceitunas y encurtidos “Vegator”, “que lleva años apostando por productos alternativos como las aceitunas caramelizadas, rellenas de chocolate, nueces o higos, y que exporta sus productos a cuatro continentes”.

El regidor hueteño ha visitado la futura sede del Centro junto a la primera teniente de alcalde, M<sup>a</sup> Dolores López; la diputada de Empleo y Desarrollo, María Merinda Sádaba, y los catedráticos de la Universidad de Granada M<sup>a</sup> Dolores Ruiz López y Eduardo Guerra Hernández, entre otras autoridades.

Defender los productos locales

El Organismo Autónomo Local de Huétor Tájar y el Ayuntamiento consideran que “hay que defender los productos locales, como es el espárrago, pero las empresas locales tienen también la necesidad de conocer las bondades y los nutrientes que avalan la calidad de sus productos para innovar y poder competir en un mercado cada vez más difícil”, apunta el alcalde.

Por su parte, la diputada de Empleo y Desarrollo destacó que, una vez que se conozca la demanda real, “llegará el momento de decidir el uso que tendrá el nuevo laboratorio y, por tanto, su equipamiento, para no hacer la competencia a otros laboratorios provinciales como el de Atarfe, que analiza aceite y agua, o el de Santa Fe, de calidad alimentaria”.

### Comentarios

Me gusta

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más populares

✉ [Susíbete por e-mail](#)  [RSS](#)

Añadir Comentario

Ingresar




SER MÁS PRODUCTIVO POR MENOS

Conozca la solución de productividad online. **Inscríbese**



**Microsoft**

**2es1.es**  
Information technology



**TIRAMOS**  
LOS PRECIOS POR LA BORDA  
en Agosto y Septiembre



*¡Reserva ya tus cruceros a precios...*

*Entra y consúltanos*