Profesionales agroalimentarios debaten sobre innovación en un foro organizado por ceiA3 en el marco de Andalucía Sabor

Noticias

El Campus de Excelencia promueve hasta 24 encuentros bilaterales entre investigadores y empresarios asistentes a la feria internacional

Andalucía Sabor, la mayor feria agroalimentaria del sur de Europa, ha contado este año con un espacio de debate dedicado específicamente a la innovación en el que empresas e investigadores han podido plantear las principales líneas de trabajo para la mejora de la I+D en el sector agroalimentario. Organizado por ceiA3, el Foro de la Innovación de Andalucía Sabor ha facilitado el contacto de cinco equipos científicos, CDTI, INIA e Ifapa con una treintena de empresas.

En la inauguración del foro, el coordinador general del ceiA3 y vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus de la Universidad de Córdoba, Enrique Quesada, ha mostrado la composición y objetivos del campus de excelencia internacional a una audiencia compuesta por expositores y profesionales de la feria internacional. Quesada ha destacado el papel del ceiA3 como elemento de interconexión entre la empresa y los investigadores, ha puesto a disposición de los agentes del sector agroalimentario este organismo público de investigación y destacado que en Estrategia de Innovación de Andalucía, RIS3 Andalucía, se hace referencia expresa al papel del ceia3 para afianzar el sistema andaluz de innovación y ciencia.

Quesada ha estado acompañado por la gerente del ceiA3, Lola de Toro. En la presentación también ha participado el responsable de promoción del sector alimentario en el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial y representantes del INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) y del Ifapa (Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera). Cinco grupos de investigación procedentes de cada una de las cinco universidades integrantes del campus de excelencia internacional han mostrado sus competencias.

En líneas generales, el taller formativo ha tenido como objetivo contribuir a mejorar el conocimiento de las nuevas tendencias y posibilidades de innovación para un desarrollo favorable de la comercialización de productos agroalimentarios andaluces en un mercado cada vez más competitivo. Una treintena de profesionales se han acercado a conocerlas.

Además, en el espacio de ceiA3 en Andalucía Sabor se han desarrollado 24 encuentros bilaterales Universidad-Empresa.

Redacción