



INNOVADORES CASTILLA Y LEÓN

UNA NUEVA FORMA DE VER

Investigadores vallisoletanos y la empresa leonesa Proconsi desarrollan tecnología que previene las molestias visuales en pacientes recién implantados con lente intraocular multifocal

EL MUNDO

HERALDO-DIARIO DE SORIA

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

SORIA, MARTES 7 DE FEBRERO DE 2023. AÑO CX. NÚMERO: 18.423
Este periódico se distribuye conjunta e inseparablemente con EL MUNDO HERALDO-DIARIO DE SORIA
www.heraldodiariodesoria.es

El Centro de los Alimentos investiga cómo crear 'carne' a partir de setas

Relanza su actividad con dos proyectos, uno dedicado a nuevos productos cárnicos mediante tecnologías como la impresión 3D y otro para combatir las alergias a algunos frutos secos

PÁGINA 3

DIPUTACIÓN PIDE FINANCIACIÓN PARA PUEBLOS PEQUEÑOS

La Diputación de Soria, de la mano de su presidente, Benito Serrano, reclamó ayer ante la FEMP que se tengan en cuenta criterios diferenciales para la financiación de los municipios de menor población. Abogó en Ourense, durante el pleno de la Comisión de Diputaciones Provinciales, por mecanismos específicos para desarrollar las competencias del 'proyecto del Estatuto básico de los municipios de menor población'. A juicio del dirigente provincial -en la foto flanqueado por los presidentes de las diputaciones de Valencia y Palencia-, «el proyecto de estatuto podría colapsar las diputaciones si no se les dota de mayor financiación».

PÁGINA 8



HDS

La Audiencia Provincial de Soria rechaza rebajar la pena a un agresor sexual

SORIA
La Audiencia Provincial de Soria rechaza rebajar la condena a un agresor sexual, solicitada por la defensa en virtud de la ley de Sólo sí es sí, y le mantiene la pena de cinco años de cárcel a la que le condenó en mayo de 2021, confirmada por el TSJCyL.

PÁGINA 5

CSIF y UGT piden abrir más módulos en la cárcel sólo con toda la plantilla

► Aseguran que todavía hacen falta 108 trabajadores

PÁGINA 6

Soria y la Uva becan a titulados para trabajar en empresas

PÁGINA 7

Sanidad vuelve a contratar en el Santa Bárbara al oncólogo no homologado

El consejero, Alejandro Vázquez, señala que se trata de algo «legal» que se hace en otras Comunidades

SORIA
La Consejería de Sanidad ha vuelto a contratar en el Santa Bárbara al oncólogo que no fue renovado por no contar con el título de la especialidad homologado. El consejero, Alejandro Vázquez, aclaró

ayer que se trata de algo «legal» que se está llevando a cabo en otras comunidades, y añadió que si tomaron esa decisión es por la alarma que se había creado respecto a los médicos pendientes de homologación.

PÁGINA 4

XV CONCURSO-EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA de la SEMANA SANTA Soriana

Recepción de obras: del 16 de enero al 9 de marzo en el correo electrónico concursofotossemanasantasoria@gmail.com

Las obras se exhibirán en el Palacio de la Audiencia de Soria entre el 23 de marzo y el 11 de abril

Consulta las bases en www.semanasantadesoria.com

ORGANIZA: COLABORAN:

EL MUNDO HERALDO-DIARIO DE SORIA COPE SORIA SORIA Junta de Castilla y León



NUMANCIA

Sólo cinco puntos en lo que va de año

PÁGINA 12

El Centro de los Alimentos investiga cómo crear 'carne' a partir de setas

- Reactiva su actividad con dos nuevos proyectos por valor de 140.000 euros
- Trabaja en el desarrollo de productos para alérgicos a algunos frutos secos

MILAGROS HERVADA SORIA

El Centro Tecnológico para la Calidad de los Alimentos vuelve a rodar. Después del parón previo a la llegada de su investigadora titular, Eva Guillamón Fernández, de aproximadamente un año, los proyectos han regresado y la actividad retoma la normalidad de un centro que nació con vocación innovadora.

Desde que se incorporó, en noviembre de 2021, la doctora Eva Guillamón como científico titular del Centro para la Calidad de los Alimentos, dependiente del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), centro nacional integrado en la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), se han conseguido dos proyectos presentados a convocatorias competitivas del Ministerio de Ciencia e Innovación.

Uno de ellos con el título Desarrollo y elaboración de análogos a la carne más saludables y sostenibles a partir de mezclas de leguminosas y setas comestibles, que se concedió en la convocatoria de Ayudas de Incorporación a Científicos Titulares del año 2022, y otro de la convocatoria de Proyectos de Generación de Conocimiento del año 2021, denominado Desarrollo de biomarcadores para el control del riesgo alérgico de cacahuete, avellana y altramuza y obtención de alimentos hipoalérgicos.

Según la información facilitada por el CSIC, el primer proyecto, con una duración prevista de un año, cuenta con un presupuesto de 6.000 euros y tiene como finalidad el desarrollo de nuevos alimentos a partir de setas y legumbres como son los análogos a la carne mediante innovadoras tecnologías como la impresión 3D, estudiando la composición nutricional, funcional y sensorial de nuevas formulaciones a partir de dichas materias primas así como el efecto del procesado.

En el segundo proyecto se trabajará con investigadores del departamento de Fisiología, Genética y Microbiología de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), del de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria de la Facultad de Veterinarias, de la misma universidad, y con investigadoras del grupo de Calidad y Seguridad de Alimentos Vegetal del departamento de Tecnología de alimentos del propio INIA-CSIC.



Centro Tecnológico para la Calidad de los Alimentos. MARIO TEJEDOR

La duración de este proyecto será de tres años, es decir, con conclusión prevista en 2025, y cuenta con un presupuesto total de 135.520 euros.

Desde el CSIC recuerdan que actualmente, las alergias alimentarias afectan al 2% y al 8% de la población adulta e infantil, respectivamente, y su incidencia está en aumento. «Este proyecto tratará de minimizar el riesgo alérgico del cacahuete, avellana y altramuza mediante el procesado de alimen-

Estudia la elaboración de análogos a la carne más saludables y sostenibles

tos, el desarrollo de biomarcadores alérgicos para su detección y control, y el desarrollo de nuevos alimentos a partir de las harinas hipoalérgicas (alimentos hipoalérgicos)», añaden desde el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Además, actualmente se está trabajando en las actividades recogidas en un contrato de apoyo tecnológico con una importante

empresa del sector agroalimentario de Soria, de la que por cuestiones de confidencialidad el CSIC asegura que no es posible dar más información.

El Centro Tecnológico para la Calidad de los Alimentos pasó prácticamente un año sin actividad investigadora, tiempo perdido para unas instalaciones en las que se invirtieron 1,9 millones de euros, según se destacó en su inauguración en 2008. Desde entonces, había sufrido dos parones y el de 2021 fue el tercero, lo que evidenció las dificultades de continuidad y de previsión con que se encontraba un centro que nació con la intención de ser referencia de la investigación alimentaria en España.

Lo cierto es que el edificio no llegó a estar cerrado y que cuando finalizó el contrato de los cuatro investigadores, el 15 de diciembre pasado de 2020, permanecieron en sus puestos el personal administrativo y de mantenimiento y un técnico especialista en I+D+i. La administrativo se jubiló así que dos trabajadores lo mantuvieron abierto. El técnico especialista se ocupaba del mantenimiento de laboratorio y equipos, porque algunos requerían esa atención y había muestras en los congeladores

de los anteriores investigadores.

Guillamón es la primera investigadora fija del Centro para la Calidad de los Alimentos, ya que hasta su incorporación todos los científicos habían trabajado con contrato de obra, en virtud de los proyectos a desarrollar. De ella es la responsabilidad para formar equipo con la incorporación de más investigadores y poner en marcha los proyectos, además de obtener la financiación necesaria. El funcionamiento por lo tanto ha

Investiga nuevos alimentos a partir de harinas hipoalérgicas

variado una vez que el Gobierno sacó dicha plaza para el Centro de los Alimentos. Con este paso, quedan atrás los avatares de un centro innovador que se ha visto afectado desde sus inicios por una falta de continuidad. En diciembre de 2020, los contratos de los investigadores concluyeron y también los proyectos. Como ocurrió igualmente en los años 2017 y 2012.

A LA ESPERA DE NUEVOS PROYECTOS Y MÁS PERSONAL

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, de quien depende el Centro Tecnológico para la Calidad de los Alimentos, matiza que hasta la fecha no ha habido nuevas incorporaciones de personal al equipo del Centro Tecnológico de los Alimentos que cuenta en la actualidad con una científico titular, un técnico especializado y una persona de mantenimiento. «Se está a la espera de la resolución o aceptación de algunos proyectos en los que se ha incluido en el presupuesto contratos laborales para la incorporación de nuevo personal al centro, y también se está a la espera de la publicación de nuevas convocatorias a las que se puedan presentar más proyectos de investigación», matiza el CSIC. Desde su creación, el centro dirigió su investigación hacia los valores nutricionales y funcionales sobre todo de leguminosas y hongos, y la evaluación de los efectos biológicos de estos compuestos en distintos modelos celulares.

LA PROPUESTA TAMBIÉN PASA POR TRABAJAR CON LA EMPRESA PRIVADA

El Centro Tecnológico para la Calidad de los Alimentos está trabajando en las actividades recogidas en un contrato de apoyo tecnológico con una importante empresa del sector agroalimentario de Soria, lo que indica que la relación con la empresa privada es una vertiente por explorar. Por cuestiones de confidencialidad el CSIC seala que no puede dar más información. En línea de potenciar las relaciones con el sector privado se pronunció precisamente, en su visita de octubre de 2019, el entonces ministro de Ciencia, Innovación y Universidades, Pedro Duque, quien instó a las empresas locales a aprovechar la capacidad investigadora. Aseguró que no se trata sólo de la llegada de científicos sino de multiplicar los efectos a través del sector empresarial, que ambos sectores compartan conocimiento para crear empleo y población. Desde su visita, tuvieron que pasar dos años para la incorporación de un científico titular, tras meses desde que se conoció su nombramiento.