

El Cluster Aragonés de Alimentación potencia la I+D+i

Trabaja en un proyecto para aumentar la vida útil de los productos

E. S. ZARAGOZA.

El Cluster Aragonés de Alimentación está trabajando con la *Plataforma Española Food for Life* para poner en marcha varios proyectos de I+D+i que permitan dar a los pro-

ductos un valor añadido e incrementar su vida útil.

Esta línea de trabajo se está llevando a cabo desde el cluster a través de un grupo de trabajo que se ha creado en su seno del que forman parte 12 empresas y cinco centros de investigación. De momento, ya se han mantenido las primeras reuniones de este grupo de trabajo dentro del que se prevé que se pongan en marcha dos o tres proyectos para cubrir las necesidades

del sector y que se enmarcan en el campo de los envases inteligentes para aumentar la salubridad de los alimentos. Un ejemplo es la incorporación de nanopartículas con propiedades, por ejemplo térmicas, en los envases o en buscar alternativas a los conservantes actuales, explica María Eugenia Hernández, directora gerente del cluster.

De esta manera, se pretende que “los productos frescos que tienen una vida reducida tengan una ma-

yor vida útil. Esto contribuirá a la competitividad de la empresa y a superar el *handicap* para la internacionalización porque, aunque el producto llegue todavía con vida útil al destino, sus cualidades pueden haber disminuido”.

Eficiencia energética

Además de este grupo de trabajo, dentro del cluster también se han puesto en marcha otros para trabajar en la eficiencia energética y en

la internacionalización, área en la que se cuenta con la Cámara de Comercio y Aragón Exterior –que son socios del cluster–, con el fin de poder ver los mercados más interesantes para este sector. También se trabajará en otras líneas que se centrarán en la alimentación.

El Cluster Aragonés de Alimentación está formado por 23 empresas asociadas que facturan 800 millones de euros y emplean a 1.718 personas.