

El Gobierno ya trabaja en un Perte específico para la industria agroalimentaria

El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y el de Agricultura, Pesca y Alimentación ya trabajan de forma conjunta en la elaboración de un proyecto estratégico para la recuperación y transformación económica (Perte) dedicado específicamente al sector agroalimentario.

Efeagro

Así lo ha [confirmado](#) el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, quien ha explicado que **se trata ahora de definir cómo articular la iniciativa** -a través de convocatorias de ayudas a las que se puedan presentar las empresas- para que tenga el mayor alcance posible.

“En el Ministerio de Agricultura nos hemos centrado en la producción primaria, mientras que Industria se encargará de la fase de transformación. Son dos componentes complementarios”, ha detallado.

Durante su intervención en la presentación del informe económico anual de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Miranda ha calculado que **unos 1.050 millones de euros se destinarán a financiar proyectos del sector primario con dinero procedente de los fondos europeos para la recuperación.**

Por el momento no hay cifras sobre qué fondos irán dirigidos a la fase industrial, aunque el director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo, ha recordado que la ***“manifestación de interés”*** enviada por la patronal al Gobierno recogía

acciones por valor de unos 2.000 millones de euros.



El Gobierno ya trabaja en un Perte específico para la industria agroalimentaria. Interior de una industria de obleas en Salamanca.

Efeagro/ Carlos García.

“Estamos muy ilusionados, presentamos siete proyectos (centrados en digitalización y sostenibilidad) y estamos trabajando ya para que esto se plasme en un Perte”, ha apuntado el responsable patronal.

Tanto García de Quevedo como Miranda han coincidido en que **una de las claves del diseño de este Perte es que se adapte a las características del sector**, con un peso mayoritario de las pymes, en contraste con el primer plan aprobado por el Ejecutivo para la automoción, mucho más concentrado.

“Hemos pedido al Gobierno que es fundamental que haya subvenciones a fondo perdido, porque si no, muchas compañías no van a poder acudir, ya que no van a poder endeudarse. Cómo sean las convocatorias será lo que determine si el plan llega

a las pequeñas empresas o no”, ha advertido el director de FIAB.

El futuro de las ferias agroalimentarias en la pandemia

Efeagro

Las ferias agroalimentarias han afrontado un 2020 lleno de cancelaciones y retrasos por la aparición del coronavirus y buscan cómo recuperar el calendario con las medidas precisas de seguridad para que puedan celebrarse sin contagios.

Los organizadores se plantean convocatorias más concentradas, con puestos de información y presentaciones presenciales, aunque no descartan la versión digital, en esta época en la que no dejan de registrarse nuevos brotes de coronavirus en toda Europa.

La mayoría de los encuentros convocados para este año han decidido -para garantizar la seguridad tanto de ponentes como de asistentes- retrasar su celebración a 2021, incluidas ya recomendaciones como el uso de mascarilla y mantener la distancia de seguridad las principales ferias agroalimentarias de España y Europa.

Este es, a fecha de hoy, el futuro de las principales.

Ferias en el extranjero

Biofach Germany: Este salón de productos ecológicos ya celebró

su edición de 2020 en febrero, cuando apenas había casos de [coronavirus](#) en Europa. La siguiente edición está prevista para febrero de 2021 (17 al 20) en Nuremberg (Alemania).



El futuro de las ferias agroalimentarias en la pandemia.
Biofach Germany

SIAL: El reto de alimentar a una mayor cantidad de población, la seguridad alimentaria o cómo la industria se está adaptando a la crisis sanitaria del coronavirus son algunas de las temáticas que protagonizarán el Salón Internacional de Alimentación (SIAL), que se ha retrasado hasta el 15 al 19 de octubre de 2022 en París.

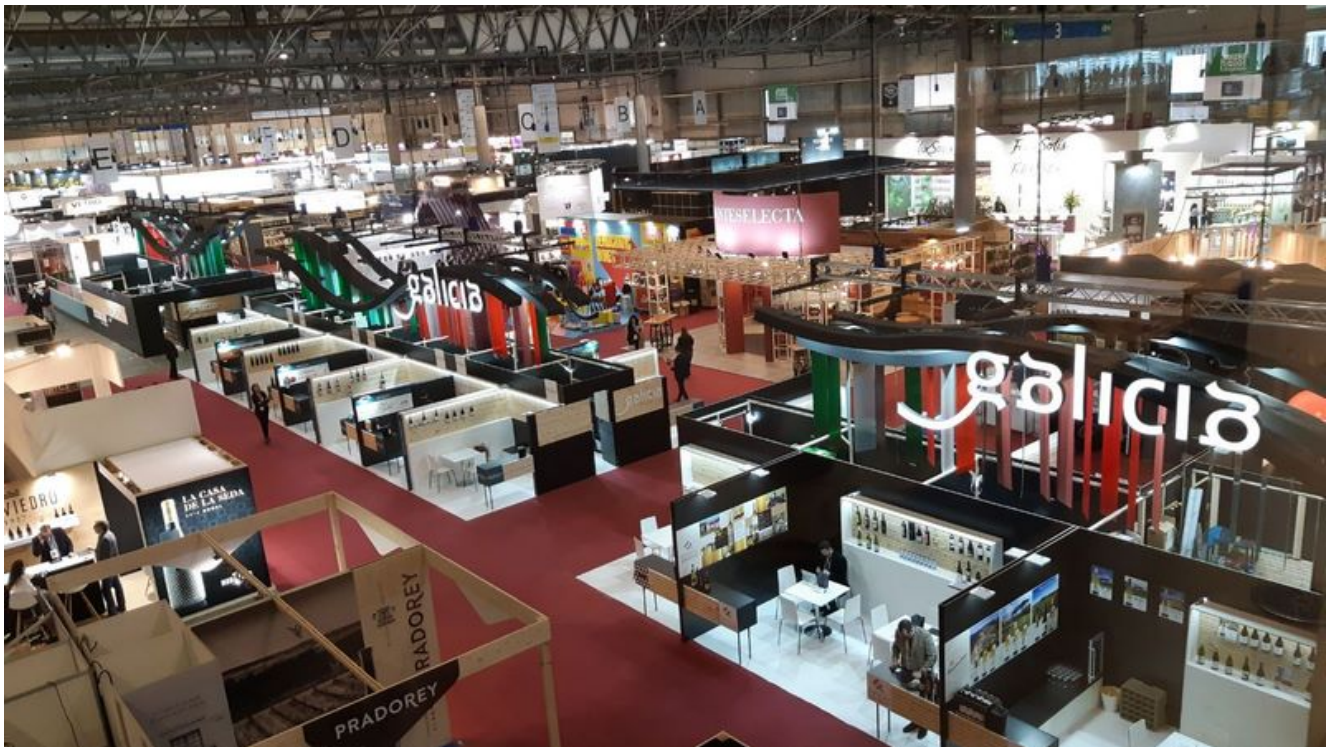
Fruit Logística: esta feria hortofrutícola -clave en Europa- ya tuvo lugar este 2020 en febrero en Berlín, y planea celebrar su siguiente edición en el mismo mes de 2021.

En España

Seafood Expo Global: El mayor salón del mundo dedicado a los productos del mar dejará de celebrarse en Bruselas (Bélgica) y tendrá lugar en Barcelona entre el 27 y el 29 de abril de

2021, tras haber cancelado su edición de 2020.

Salón Alimentaria: la Fira de Barcelona ha decidido posponer esta feria de interés internacional a mayo de 2021 (del 17 al 20). A este evento, celebrado en el recinto de Gran Vía de L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), acuden profesionales de la industria de la alimentación, bebidas y food service.



Salón Alimentaria

Los días 28 y 29 de septiembre de este año, no obstante, está prevista la celebración de un fórum en Fira de Barcelona sobre el futuro de la industria agroalimentaria, la restauración, la hostelería y el turismo, tanto en formato presencial como digital.

La duodécima edición de la feria **Fruit Attraction** se celebrará en las fechas inicialmente previstas, del 20 al 22 de octubre de 2020, en las instalaciones de Ifema en Madrid.



Fruit Attraction se celebrará del 20 al 22 de octubre de 2020

El recinto ferial de Ifema, en Madrid, será también donde se celebre este octubre (20-22) la primera edición de **Fresh Food Logistics**, encuentro internacional de la logística, movilidad, IT y gestión de la cadena de frío para los alimentos perecederos.

Meat Attraction (2-4 febrero 2021, Madrid): La feria del sector cárnico celebra esta edición que se abre a la combinación del evento presencial con las acciones online, bajo el lema "Ayudando a las empresas a conectar".

Conxemar: la feria internacional de Vigo de productos congelados del mar Conxemar ha decidido organizar su vigésima segunda edición de Vigo el próximo octubre (5-7). Además ha cancelado el certamen que tenía programado celebrar en Bruselas del 18 al 20 de abril de 2021 y lo ha retrasado a 2022.

Salón Gourmets: Del 12 al 15 de abril de 2021 tendrá lugar este encuentro, la mayor feria de alimentos y bebidas de

calidad de Europa que se celebra en Madrid.



Salón Gourmets: Del 12 al 15 de abril de 2021

La Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola (FIMA) celebró su 41 edición en Zaragoza como certamen de referencia para el mercado agrícola del Sur de Europa, tras recibir la afluencia de 237.446 visitantes.

La Feria Internacional del Suroeste Ibérico Agroexpo se celebrará del 27 al 30 de enero en su edición de 2021, tras haber celebrado con éxito su edición de 2020, que tuvo lugar a finales de enero.

Feria de la Maquinaria Agrícola de Lerma: cancelada por el coronavirus, la organización planea su celebración en 2021, una vez superada la situación actual por el coronavirus.

Organic Food Iberia y Eco Living Iberia, las principales ferias de productos ecológicos de España y Portugal también han decidido retrasar a 2021 su celebración en Ifema (Madrid) debido a la covid-19.

Una segunda vida útil para aceite usado y desechos vegetales y cerveceros

Efeagro

Emprendedores españoles han demostrado que ingredientes desechados de la cerveza pueden alimentar peces, desperdicios vegetales pueden fabricar muebles y aceite usado puede reconvertirse en detergente: son ejemplos de que cualquier residuo dispone de una nueva vida útil como recurso.

Los proyectos que intentan dar una nueva oportunidad a los desperdicios de nuestra sociedad son cada vez más originales, como muestra el proyecto '[Life Brewery](#)', cuyo objetivo es *"reutilizar subproductos que se generan durante la fabricación de cerveza como nuevas fuentes de materia prima en piensos para alimentar a los peces"*.

Así lo ha explicado en una entrevista con Efeagro Mikel Orive, experto de [procesos eficientes](#) y sostenibles del centro tecnológico vasco AZTI, donde los investigadores han desarrollado varios tipos de ingredientes aprovechando los más de 6 millones de toneladas de bagazo y 1 millón de toneladas de levadura generados en la producción de cerveza, que *"tienen mucho valor como proteína vegetal"*.

A través de un proceso de hidrolización, que consiste en romper la proteína de los subproductos para hacerla más pequeña y digerible, los especialistas de este centro han

desarrollado piensos para doradas -modelo para el Mediterráneo-, lenguados -para el Atlántico- y truchas -modelo de agua dulce-.



Una segunda vida útil para aceite usado y desechos vegetales y cerveceros

Un panel de consumidores probó los pescados alimentados con estos piensos y otros alimentados con piensos comerciales “y *no han notado ninguna diferencia*”, lo que demuestra que el producto final “no altera el sabor ni la textura de los peces”, ha explicado Orive.

Aprovechar algo que se va a tirar y reducir la explotación de los [recursos marinos](#) es la idea que subyace en esta iniciativa, que también podría aplicarse en la creación de piensos para otras especies animales, aunque la línea actual de investigación se ha centrado en acuicultura porque “es *un sector con una demanda creciente*”.

Desechos vegetales y cerveceros

Reciclado es también el aceite que emplea la **empresa catalana Souji**, cuyos creadores buscaron alternativas para reaprovechar

el aceite usado en casa y lograron transformarlo en un producto de limpieza utilizado para lavar ropa, como detergente o friegasuelos.

Souji, que significa *“limpieza”* en japonés, es un líquido elaborado a base de minerales y vegetales que al mezclarse en las proporciones correctas con aceite usado de cocina y agitarse un minuto se transforma en un detergente que es ***“un 96 % menos contaminante que las marcas corrientes”***, ha explicado a Efeagro una de las fundadoras de la empresa, Catalina Trujillo.

“Se consigue el mismo resultado que con el proceso tradicional de fabricación de jabón pero en un minuto y sin necesidad de usar productos peligrosos, como la sosa cáustica”, ha añadido, antes de explicar que uno de los principales obstáculos que encontraron para su comercialización fue romper la falsa idea de algunos clientes de que las prendas “olerían a aceite en lugar de a ropa limpia”.

Trujillo ha destacado que esta iniciativa *“no es sólo un detergente, porque nuestro foco es el reciclaje”* y en ese sentido la sostenibilidad *“está presente en todo el ciclo”*, con envases reutilizados y reutilizables.



“El planeta no puede admitir tantos residuos como producimos”

La economía circular también es la protagonista de la **empresa aragonesa [Feltwood](#)**, encargada de dar valor a los residuos de origen agrícola y vegetal y transformarlos en embalajes, mobiliario y aislamientos para construcción, entre otros productos.

“El planeta no puede admitir tantos residuos como producimos”, advierte a Efeagro su **directora, Arancha Yáñez**, quien puso en marcha este proyecto al detectar demanda de materiales de buenas características técnicas que no generaran un problema ambiental.

Teniendo en cuenta que *“el 40 % de lo que se cultiva no es válido para alimentación”*, la compañía comenzó a emplear los desechos vegetales como opciones alternativas al plástico y la madera, hasta conseguir productos ecológicos, biodegradables y compostables, sin usar adhesivos ni aglomerantes.