



10/10/2011

*Nota de la Universidad de Granada*

## **Creado en Granada un Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional**

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, firmó el viernes un convenio de colaboración con el rector suplente de la Universidad de Granada, Luis Jiménez del Barco, y el gerente de la Fundación Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud, Jesús Quero Molina, para la creación de un Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF), un espacio donde se generará conocimiento y en el que se trabajará activamente en la difusión y en la transferencia de dicho conocimiento a la agroindustria andaluza con el objetivo de desarrollar alimentos que ofrezcan un mayor valor añadido para los consumidores.

En este sentido, la consejera ha destacado que el objetivo de este convenio es “lograr que el CIDAF se convierta en todo un referente internacional en la investigación y desarrollo de alimentos funcionales y nutracéuticos seguros y saludables” y, para ello, “desde la Consejería de Agricultura y Pesca se promoverá la participación activa de la Junta de Andalucía, así como la colaboración en proyectos comunes de investigación”.

Asimismo, Aguilera ha subrayado que los objetivos planteados para este centro se enmarcan dentro de los establecidos en el Plan Estratégico para la Agroindustria Andaluza, ayudando, de esta forma, a mejorar su competitividad y generando un mayor desarrollo económico y social. Para ello, se desarrollarán proyectos de investigación aplicada y se unirán esfuerzos y recursos, aprovechando las sinergias, y se creará una masa crítica de investigadores en este campo. Además, el centro contará con programas de formación de postgrado y cursos para poder transferir este conocimiento tan especializado a las empresas.

Para ello, el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud aporta los espacios y el equipamiento, dentro del edificio del Centro de Desarrollo Farmacéutico y Alimentario, mientras que la Universidad de Granada aporta profesionales y su equipamiento científico para su utilización por parte de los investigadores del CIDAF, además de fomentar el desarrollo de programas de formación.

### Alimentos funcionales en España y Andalucía

Los alimentos funcionales se caracterizan por proporcionar beneficios saludables más allá de su aporte nutricional o energético a partir del incremento de algún elemento beneficioso o eliminando los nutrientes que perjudican a algunas personas, mientras que los alimentos nutracéuticos engloban a los productos derivados de los alimentos que proporcionan beneficios saludables o, incluso, sirven para tratar o prevenir enfermedades.

El auge de este tipo de alimentos se debe, fundamentalmente, al cambio de estilos de vida de la población y al aumento del poder adquisitivo.

En España, algunos de los productos funcionales más consumidos en la actualidad son la leche y sus derivados, como yogures con efectos beneficiosos para la flora intestinal, leches con Omega-3, sin lactosa, etc.

En Andalucía, y especialmente en Granada, hay empresas biotecnológicas que destacan en el desarrollo de alimentos funcionales, como por ejemplo, Puleva Biotech, que ha desarrollado muchos de los productos lácteos funcionales que fabrica Puleva. Otra empresa biotecnológica de Granada, Biomaslinic, desarrolla productos nutracéuticos a partir de compuestos procedentes del olivo, como el ácido maslínico.

### [Más información sobre alimentación](#)

---

Con la excepción de las disposiciones legales, está expresamente prohibida la reproducción y redifusión sin nuestro permiso expreso de todo o parte del material contenido en esta web, incluyendo como tal la hipervinculación en páginas de marcos.