Aula Abierta
Expansión
Del 28 de abril al 4 de mayo de 2015
N.º 377

La universidad apuesta por la innovación alimentaria

Las universidades Politécnica de Valencia, de Barcelona, de Zaragoza y de Valladolid buscan que sus estudiantes se forjen como emprendedores en el sector de la alimentación.

Ana Gil. Madrid

Es más fácil, rápido y barato que un grupo de universitarios diseñe una *app* en el campus y la comercialice que el mismo procedimiento con un paquete de galletas, que por muy ricas y nutritivas que estén, seguramente se queden eternamente en la despensa de los estudiantes.

De este modo puede resumirse la actual situación del emprendimiento alimentario en las universidades españolas. Existe mucho ingenio y talento en las aulas pero escasa inversión e implicación de las empresas. Productos que tendrían éxito en el supermercado y en miles de hogares españoles se quedan archivados como meros trabajos de investigación en el campus.

Existe mucho talento en las aulas pero escasa implicación por parte de las empresas

P2-3

PAG. 4
LOS CAMPUS MÁS SOSTENIBLES DEL MUNDO
La Universidad de Alcalá de Henares es la tercera más comprometida con el medio ambiente del mundo junto a Nottingham y Bradford.

PAG. 5
'JUEGO DE TRONOS' DESFILA PARA SUS FANS
Del 29 de abril al 3 de mayo, los aficionados de la serie de televisión 'Juego de Tronos' podrán disfrutar de su exposición en Matadero Madrid.

PAG. 6
LA CREATIVIDAD DE ADRIÀ EN LAS AULAS
ESADE y elBulllifoundation, la fundación del chef Ferran Adrià, lanzan la competición Creativity for Business Innovation Challenge.

Aula Abierta en Internet

AULA ABIERTA está disponible, cada martes, en **ExpansiónPro en Orbyt**. Si te registras –expansiónpro.orbyt.es– tendrás acceso gratuito a todos los contenidos durante el primer mes. Puedes disfrutarlos en la sección Quiosco. También estamos en las redes sociales **Twitter** @aula_expansion y **Facebook** y en **www.expansion.com**. Envía tus sugerencias a **aulabierta@expansion.com**.

A FONDO

¿Del laboratorio del campus al supermercado?

INNOVACIÓN/ Uno de los sueños de la universidad española es que sus estudiantes no solo diseñen nuevos alimentos sino que tengan los suficientes medios para ponerlos en venta.

Ana Gil. Madrid

Queso con sabor a café, galletas para celiacos con alto contenido en fibra, magdalenas saladas, churros y gofres para celiacos, gominolas de Gin-Tonic, crema de vodka al caramelo, albóndigas rellenas de tomate, cronuts salados... Esta podría ser la lista de la compra de cualquier persona que se paseara con el carro de la compra por el escaparate de los cientos de productos que cada año diseñan estudiantes de la universidad española con la intención de que alguno de ellos acabe en los stands de los supermercados.

La UPV, junto a la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, ha creado un proyecto europeo que quiere diseñar una red de empresas y universidades.

Obstáculos para la venta

Pero la realidad es mucho más cruda y la actual innovación alimenticia de los alumnos está congelada por la crisis, la falta de inversión y apoyo de las empresas.

Un ejemplo de ello es *Qué's Café'*, un queso untable con sabor a café creado en 2011 por tres estudiantes de postgrado de la Universidad Politécnica de Valencia. "Lo presentamos a dos empresas que lo rechazaron por la crisis que estaban atravesando. En este y en otros casos, el alumno busca el apoyo empresarial para comercializar el producto pero los costes de producción y comercialización son muchísimo mayores que la inversión económica que supondría, por ejemplo, desarrollar una *app*. Para alguno de ellos se necesitan unos 5 millones de euros", confiesa Purificación García, responsable del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia y profesora de estos jóvenes emprendedores.

Para dar a la luz algunos de sus productos, esta docente valenciana creó junto a un grupo de compañeros la *spin off Food Design*. A través de esta plataforma han conseguido comercializar chufas dulces y saladas como aperitivo, salchichas de pescado para los más pequeños y han ayudado a la puesta en marcha de una marca de paella artesana enlatada (Paellas Artesanas Amparín) y al desarrollo de un untable de aceite de oliva, entre otras iniciativas.

A su vez, en la UPV están luchando para que las empresas alimenticias no solo pidan servicios de I+D a los centros de educación superior (una práctica que es común en muchos campus) sino que se impliquen en la innovación de sus jóvenes. "El año pasado, por ejemplo, conseguimos que los alumnos tuvieran turrón de Jijona como materia prima para crear sus productos y eso abarató los costes. Sería interesante que una empresa de bollería viniera y nos dijera: dile a tus alumnos que desarrollen un nuevo tipo de bizcocho. Y de los proyectos de todos los grupos de trabajo esa empresa podría aprovechar las ideas ingenio de los que viera preciso y ambos se beneficiarían", explica García.

Desde la Universidad de Zaragoza también se muestran sensibles con esta situación. Rafael Pagán, coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, imparte una asignatura donde los alumnos proponen una idea innovadora y la llevan a término. "Llevamos haciéndolo tres años y contamos con productos muy interesantes. Una hamburguesa para vegetarianos, albóndigas con tomate en su interior, etc.", subraya el también catedrático.

Ante el interés de los productos que plantean los jóvenes, la UZ está estudiando una manera de venderlos. A diferencia de la UPV, descartan la creación de una *spin off* como un medio eficaz para ello.

"Presentamos el producto y lo rechazaron por la crisis", confiesan desde la UPV

"Contamos con una hamburguesa para vegetarianos", comenta un docente de la UZ

"Conseguimos los ingredientes y facilitamos el uso de las plantas", explican de la UVa

"Estamos ante un germen de creación de nuevos productos pero les hace falta un gran salto para que se comercialicen. Una de las cosas que tenemos en mente es ofrecer un servicio de diseño de alimentos a una empresa de platos combinados de Aragón. Otro de nuestros retos es vender nuestras ideas a las empresas y con ese dinero, insuficiente, de unos 3.000 euros, financiar los alimentos y materiales necesarios para que los alumnos sigan innovando en las aulas y diseñen nuevos productos", explica Pagán.

Por su parte, la Universidad de Valladolid también impulsa el emprendimiento con sus alumnos a través de una formación específica. "Les asesoramos, ayudamos, conseguimos ingredientes y facilitamos el uso de las plantas piloto. La idea es inculcarles a todos los alumnos el espíritu innovador y que comprueben que es más sencillo de lo que muchas veces piensan, que para innovar con éxito primero hace falta conocer muy bien el mercado y las tendencias y demandas de los consumidores, y después unos buenos conocimientos técnicos para desarrollar los productos", explica Manuel Gómez de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia de la Universidad de Valladolid.

En los últimos años los estudiantes de la UVa han desarrollado más de 30 productos. Una de sus creaciones estrella son unas magdalenas saladas (de jamón y queso, de crema de espinacas y atún y tomate) que elaboraron hace dos años. El centro vallisoletano ha extendido esta actividad tanto a alumnos de bachillerato a través de un convenio entre la universidad y un centro escolar como a jóvenes del campus mediante un certamen interuniversitario, aunque la dificultad para comercializar los productos es la misma.

ZUMO CON VERDURA Elaborado en la UPV, combina los efectos beneficiosos de las legumbres con las vitaminas de la fruta.

CHUFA PARA APERITIVOS Delixuf, diseñado por la UPV, consiste en chufas saladas mediterránea y chufas dulces.

REFRESCO JustCalm es una bebida puesta a la venta por jóvenes de la Escuela de Negocios TBS Barcelona.

TENTEMPIÉ *Peelcuits*, un *snack* horneado hecho a base de piel de tomate producido en la Universidad de Barcelona.

Écotrophélia, firme apuesta por la innovación

Los certámenes universitarios en muchas ocasiones se convierten en la oportunidad perfecta para que las creaciones y proyectos diseñados por los jóvenes se reconozcan no solo dentro de las aulas sino también fuera. Es el caso de Écotrophélia, una competición nacional y europea que pone a prueba las innovaciones alimentarias que se producen en los centros universitarios del continente. En sus últimas ediciones estos premios se han transformado en un vivero de innovación alimentaria con una salida directa al mercado. En este sentido, muchos de los productos reciben inversiones para su desarrollo y para la apertura de líneas de comercialización y dan pistas sobre las tendencias del futuro respecto a lo que comeremos y cómo lo comeremos.

En la última edición, celebrada la semana pasada, la Universidad Politécnica de Valencia y su innovador proyecto Veggiebo se alzó con el primer premio. Tal y como lo describen sus creadores, "Veggiebo es el snack esencial; fácil, rápido y saludable". Se trata de un premix en polvo para brioche de microalgas que se prepara en tan solo un minuto en el microondas añadiendo la cantidad de agua que se indica en el envase. De este modo, la UPV será la encargada de representar a España en Ecotrophélia Europa 2015 que se celebrará este otoño en Italia en el marco de la Expo de Milán.

El segundo premio recayó en el producto Alimendra, diseñado por alumnos de la Universidad de Barcelona, una bebida nutritiva que combina leche de almendras y jugo natural de frutas con galletas elaboradas a partir de harina de almendra y frutas deshidratadas. El tercero fue para el equipo del CESIF de Madrid con Trisquel-Hidromiel, una nueva forma de presentar el hidromiel con una producción más fácil y rentable.

Jóvenes que participaron la semana pasada en la edición de Ecotrophélia España 2015.

PAELLA EN LATA Paellas Artesanas Amparín pidió a la spin off FoodDesign de la UPV desarrollar este producto.

Dreamstime

ALGAS Veggiebo es un snack de algas que se prepara en tan solo un minuto en el microondas elaborado por la UPV.

ALBÓNDIGAS En la Universidad de Zaragoza los estudiantes han elaborado una albóndiga rellena con tomate.

Dreamstime

TUNAFFINS Consta de una serie de mini magdalenas saladas diseñadas por dos alumnos de la Universidad de Valladolid.