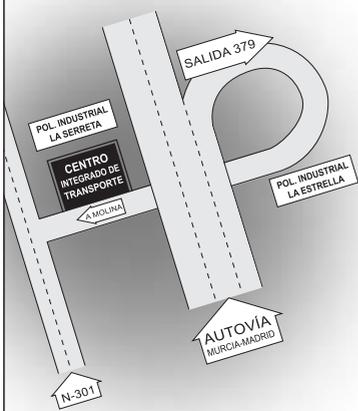


TRANS PÓR TATE

A LA NUEVA CIUDAD DEL TRANSPORTE DE MOLINA

UN MAGNÍFICO PUNTO DE PARTIDA
PARA QUE CON TU EMPRESA
LLEGUES MUY LEJOS



Para lograr que un sector económico sea competitivo, sólo podemos aplicar una fórmula:



movernos hacia el futuro. Eso es lo que han hecho el Ayuntamiento de Molina de Segura, con la construcción de un moderno centro de Transportes y FROET, aplicando toda su experiencia en la gestión del mismo.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.



Unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las empresas de transporte y de servicios en general, con todo lo necesario para ofrecer lo mejor a sus usuarios.

* PRÓXIMAMENTE

FROET

Federación Regional de Organizaciones Empresariales de Transporte de Murcia

Infórmate en el 968 340 100 y no pierdas la oportunidad de establecer tu negocio en un **enclave estratégico** de la actividad económica regional

UN NUEVO CONCEPTO DE OFICINAS EN PLANTA BAJA
TOTALMENTE EQUIPADAS DESDE 62,5 A 100 m²



Técnicos y empresarios de Europa y América se reúnen los días 28 y 29 en un Simposium Internacional agroalimentario

Murcia será escaparate mundial de la conserva

JESÚS PONS MURCIA

Durante los días 28 y 29 de abril, el Auditorio y Centro de Congresos de Murcia acogerá a un número importante de tecnólogos y empresarios de diferentes nacionalidades, con el fin de poner en común los conocimientos punteros del sector agroalimentario en materia de seguridad y avances técnicos. Las conclusiones de este Simposium Internacional, como explica en esta entrevista José García Gómez, presidente del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación, tendrán su repercusión inmediata en la manera de fabricación de los productos, al introducir nuevas tecnologías y maquinaria experimentada en otros países, beneficiando así el rendimiento del sector. El gran beneficiado, el consumidor, que disfrutará de alimentos sanos y seguros.

—¿Es importante el nivel de los participantes del simposio?

—Cuando planificamos este simposio, la duda que surgía era como hacerlo lo suficientemente atractivo para que vinieran las personas que más saben en el mundo de los temas que se van a tratar. A partir de ahí nos pusimos a trabajar y el resultado es muy bueno. Han confirmado su asistencia los técnicos que están en vanguardia de Europa y América, continentes que por su grado de desarrollo pueden aportar algo.

—El uso de la visión artificial en el procesamiento de alimentos va a ser protagonista de las jornadas...

—Es algo relativamente nuevo. Ya se viene utilizando. Es un medio tecnológico de trabajo que está en continuo avance y que se aplica en algunas industrias murcianas. Queremos poner en común los distintos avances que se han producido, tanto por países como por las propias industrias que elaboran este tipo de tecnología. El simposio tiene esa doble vertiente. Murcia tendrá ahí algo que decir por la experiencia acumulada. Fundamentalmente la visión artificial es separar, por color, o por defectos, a través de un sistema mecánico. Algo que se sigue haciendo de forma manual en la mayoría de las fábricas. Y se seguirá haciendo también así, no se puede suprimir absolutamente el trabajo de los operarios y operarias por esta nueva tecnología. Se requieren unos controles adicionales y lo que hacemos es incrementar la productividad. No hay que preocuparse por que estas novedades incidan en un descenso del empleo en el sector. Lo que ocurre es que ganamos en productividad.

—¿Habrà intercambio de conocimientos y experiencias entre empresarios y técnicos?

—Para eso está el día de transferencia de tecnología. Por una parte abordar algunos de los temas importantes en tecnología del sector y por otra hacer las jornadas atractivas para que las empresas que hoy tienen en su objeto fabricar las mejores tecnologías en el mundo entero estén presentes. Y puede haber intercambio, una apuesta en común de qué están



José García Gómez / G. CARRIÓN

«Murcia es líder mundial, por tradición y por sus conocimientos, en la industria conservera»

haciendo unos y que necesitan otros. Qué están haciendo los fabricantes de tecnología y que estamos haciendo los fabricantes de conservas o la industria agroalimentaria en general. Podemos decir ahora que hemos triplicado las expectativas de solicitudes que teníamos para participar en este intercambio de conocimientos.

—¿Cómo repercutirá el simposio en el sector?

—Hay un doble aspecto. Por un lado la seguridad de estar en el camino acertado. Podemos afirmar sin temor a equivocarnos que Murcia es líder mundial, por tradición y por conocimiento, en la industria conservera. Pero necesitamos tener la seguridad de que lo que estamos haciendo lo estamos haciendo bien, y que vamos en la dirección adecuada. Y por otra parte tenemos que ver que están haciendo los demás. La estructura de las jornadas nos descubren que hay técnicos de empresas murcianas que van a aportar también lo mucho que tienen que decir sobre los temas a tratar. Y por tanto confiamos en asegurarnos por un lado que lo que estamos haciendo está bien y que no hay tecnología en el mundo actual que no conozcamos o no podamos adoptar en nuestros procesos.

—La Región es líder en producción de conservas, ¿Está también en la vanguardia de la tecnología?

—Sí, estamos en vanguardia. Creo que cuando un sector puede ofrecer un resultado de una actividad centenaria es porque ha sabido, por una parte, adaptarse a las circunstancias de cada época que ha vivido, por las exigencias de los consumidores o tecnológicas, y también el esfuerzo humano de estar en permanente actualización. En los últimos años los esfuerzos ya no son meramente de inversión, son esfuerzos que comportan una transformación, en algunos casos de alguna empresa. Y me refiero a cambios en el capital humano. Los nuevos tiempos exigen un cambio de actitud en los equipos humanos, de adaptación a las nuevas tecnologías, con las que no se contaba hace diez o quince años. Y en esto hay que hacer una mención al esfuerzo de los propios trabajadores por estar al día en tecnología y estrategia.

—¿De todo este despliegue tecnológico en qué se beneficia el consumidor?

—Hay un componente que no es solo tecnología, que está por encima, y es la seguridad alimentaria. Es una etapa mas que tenemos que cubrir desde la industria conservera y alimentaria. Hay un reforzamiento de la demanda de los consumidores a la seguridad y la garantía de lo que están consumiendo. Y en esa línea hay una parte importante en este simposio de incrementar la garantía y conseguir productos adecuados para el consumidor. Y en algunos casos, que se sientan mas seguros desde el punto de vista de la salud, de la alimentación. El consumidor tiene que entender que un producto como las frutas, o los vegetales, envasados, que mantienen unas condiciones organolépticas muy parecidas al natural tienen como añadido que les da la garantía de ese proceso de esterilización que les permite consumirlo con seguridad. He de decir que es mucho más sano tomar una fruta durante todo el año, y una hortaliza, cuando no esté en fresco, esté en conserva, que otro tipo de alimentación que tiene un tratamiento más adulterado aunque resulte más cómodo porque está en primera línea al abrir el frigorífico.

Por último, decir que «Nos sentimos muy satisfechos por el trabajo que se está haciendo en el Centro Tecnológico y por el prestigio que se gana día a día. Está creciendo un 20% cada año y es el fruto del trabajo, del rigor y la seriedad del equipo humano».

Importante gestión

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación cuenta con 173 empresas asociadas de todo el territorio nacional, aunque en su mayor parte de la Región de Murcia.

Este grupo de empresas en su totalidad tiene una facturación de 2.500 millones de euros. El

Centro, ubicado estratégicamente en Molina de Segura, ciudad que fue en su día conocida como *cuna de la conserva vegetal*, da servicio a sectores de zumos y néctares, congelados, envases, especias, conservas, frutas y hortalizas en fresco, y golosinas.