

## MANIFIESTO

Promovido por el Grupo de Trabajo de Alimentación

# **La biotecnología como herramienta para una alimentación más segura, sana y agradable**

**La ciencia y la tecnología han estado al servicio de la alimentación desde sus orígenes** y sus respectivas trayectorias son el reflejo de esta relación. En concreto, los procesos tecnológicos que emplean seres vivos o sustancias que se derivan de ellos, englobados en lo que conocemos como "biotecnologías", se emplean desde hace miles de años en la obtención de alimentos y bebidas fermentadas como el queso, los embutidos, la cerveza o el yogur.

**En los últimos cincuenta años las ciencias en las que se sustenta la biotecnología han experimentado un crecimiento vertiginoso** gracias al conocimiento de las bases moleculares que rigen la vida y los procesos biológicos.

**Todo este conocimiento ha supuesto una revolución sin precedentes en ámbitos como la salud, la energía, el medio ambiente y, por supuesto, la alimentación.** Pero estos avances solamente son una pequeña parte de lo que está por llegar. No en vano, si la ciencia dominante del siglo XIX fue la química y la del XX la física, el que acabamos de iniciar será, sin duda el de la biología y la biotecnología.

**El impacto de la biotecnología moderna en la Alimentación no sólo ha supuesto mejoras en la propiedades nutricionales de ciertos productos y en el desarrollo de nuevos alimentos, sino también en el control alimentario,** con metodologías y técnicas cada vez más sofisticadas destinadas a garantizar la calidad, seguridad y trazabilidad desde el proceso de producción hasta el consumidor final.

**Como consecuencia de esta revolución tecnológica e industrial, los españoles han dejado de percibir la seguridad alimentaria como uno de los principales problemas que les afectan** Las cuestiones referentes a la alimentación dejaron de aparecer en la lista de los 30 principales problemas que preocupan a la ciudadanía en enero de 2005 gracias a los controles promovidos por la iniciativa empresarial y avalados por las instituciones públicas. (Fuente: barómetros de opinión que realiza periódicamente el Centro de Investigaciones Sociológicas, CIS).

**El sector alimentario Español y nuestra comunidad científica en ámbitos relacionados con las ciencias de la vida, se encuentran**

**entre los más capacitados del mundo** para aportar soluciones a los retos de la alimentación y trasladar al ciudadano todas las aportaciones de la biotecnología.

**Además, en los últimos años, nuestro país ha generado un tejido empresarial muy competitivo en el ámbito de la biotecnología alimentaria**, compuesto por más de 100 empresas, en su mayor parte originadas a partir de las universidades y centros de investigación españoles, que ofrecen a las industrias alimentarias y al ciudadano, diferentes productos y servicios biotecnológicos, entre los que cabe destacar:

- **Técnicas para asegurar la calidad, seguridad y autenticidad de los alimentos y evitar el fraude.**
- **Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios con propiedades más saludables.**
- **Nuevas tecnologías para una agricultura, ganadería y pesca, más eficiente, sostenible y segura.**
- **Mejoras en los procesos biotecnológicos clásicos, como las fermentaciones lácteas, la del vino o la de la cerveza.**
- **Herramientas tecnológicas para disminuir el impacto ambiental de las industrias alimentarias y dar valor a sus subproductos y residuos.**

*Acerca del Grupo de Trabajo de Alimentación de ASEBIO*

*El Grupo surge como plataforma de encuentro de la industria alimentaria española interesada en beneficiarse de las oportunidades que ofrece la biotecnología para el desarrollo de nuevos productos así como contribuir en la seguridad, calidad y trazabilidad alimentaria.*

*Entre los objetivos iniciales está la contribución al establecimiento de un marco regulatorio adecuado en el contexto de la Unión Europea, tratando de incidir en las políticas comunitarias relacionadas con nuevos alimentos, ingredientes*

Febrero de 2008

*alimentarios, seguridad, calidad, trazabilidad o cualquiera que afecte a la competitividad internacional de nuestro sector.*

*Los beneficios que aporta el Grupo de Trabajo se definen por la variedad de actividades que sus miembros desempeñan, representando tanto las necesidades del sector como las demandas de la sociedad en términos de nuevas aplicaciones de salud y de seguridad en Alimentación.*

*Además, el Grupo aporta sugerencias normativas a instituciones tanto nacionales como europeas para favorecer la expansión de los beneficios que aporta la biotecnología a la Alimentación, a la seguridad y a la salud alimentaria.*