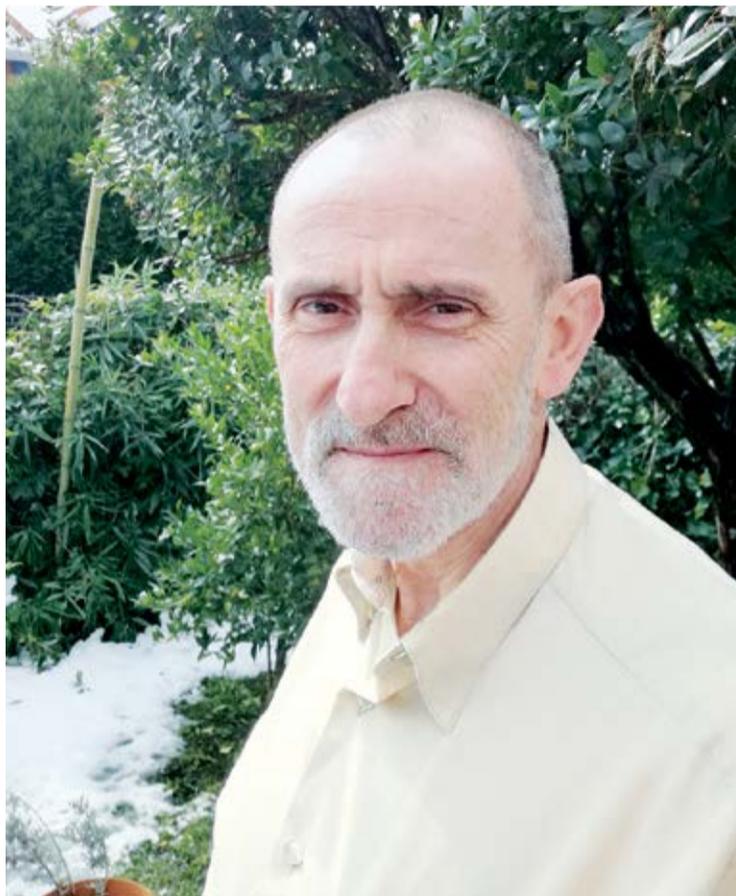


Ramón Juste Jordán Director gerente del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA)

“EL SERIDA es altamente competitivo en el sistema INIA de investigación agraria”

El próximo año el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) celebrará su 20 aniversario. Se diferencia de otros organismos de investigación en su carácter regional y agroalimentario. Lleva funcionando a través de la fusión de diferentes instituciones más de ocho décadas y sus objetivos son contribuir a la modernización y mejora de las capacidades del sector agroalimentario asturiano mediante la ejecución de la investigación y el impulso del desarrollo tecnológico agroalimentario, a fin de conseguir una mejora de la productividad sostenible y la conservación del medio rural repercutiendo en el conjunto de la población asturiana.



Noelia Martínez Varela

-¿En qué lugar situaríamos a Asturias en el ámbito nacional en lo que a investigación en el medio rural se refiere?

-Asturias recibió en 2015 un total de 2.530.590 euros en 21 proyectos, lo que supone un 1,8% del conjunto de España y se ajusta bastante a la contribución del PIB de Asturias al PIB de España (1,9%). Sin embargo, en ese mismo año, el SERIDA recibió el 7,2% del total de la financiación autonómica del sistema INIA de investigación agraria lo que significa que el SERIDA es altamente competitivo en este sistema. En cuanto a la competitividad en publicaciones científicas, el SERIDA ocupa el cuarto puesto entre

los centros autonómicos españoles, pese a ser sexto en financiación competitiva.

-¿Cuáles son los proyectos más destacados que se desarrollan en la actualidad?

-Es muy difícil destacar unos proyectos de entre el conjunto. En el Área de Sistemas de Producción Animal, se desarrollan proyectos relacionados con la producción sostenible en pastoreo (ganados ovino, caprino, porcino, bovino y caballo), sus efectos sobre los ecosistemas, la sanidad y la conservación del medio ambiente, y se estudian los efectos del manejo del ganado en la calidad final de la carne. En el Área de Nutrición, Pastos y Forrajes, se han logrado grandes avances en la determinación rápida del valor nutritivo

de los alimentos para el ganado mediante la tecnología NIRS y se investiga sobre el uso de diferentes sistemas de cultivo y tipos de forrajes para mejorar los efectos de las raciones sobre las propiedades de la leche. En esta línea de producción lechera se prioriza también la reducción del impacto ambiental mediante el reciclado de los purines y la disminución de la emisión de gases de efecto invernadero, así como el desarrollo de técnicas para la determinación de la forma de alimentación en los productos finales. También se

dedican proyectos al aprovechamiento de los recursos autóctonos como la castaña y el gochu.

-¿Y en el Área de Productos Hortofrutícolas y Forestales?

-Se desarrollan investigaciones en cuatro líneas: mejora hortícola y frutícola, genética vegetal, producción forestal y patología vegetal con el objetivo de ajustar mejor los productos a la demanda del mercado, conservar los recursos fitogenéticos locales, desarrollar y tipificar nuevas variedades de productos (castaño, manzana, faba, arándano, etc.) más resis-

tentes frente al estrés biótico y abiótico, y prevenir y controlar las plagas y enfermedades vegetales.

-¿En Genética y Reproducción Animal? ¿Y en Sanidad Animal?

-La primera se ocupa de mejorar la capacidad reproductiva del ganado vacuno, tanto mediante el desarrollo de nuevas tecnologías reproductivas “in vitro”, como optimizando la gestión reproductiva y sanitaria del ganado en pastoreo. El Área de Sanidad Animal dirige su actividad al estudio de las enfermedades de los animales domésticos y silvestres, incluyendo los peces. Son reseñables los proyectos sobre el control de la tuberculosis y paratuberculosis bovinas, la leptospirosis, la sarna sarcóptica y las enfermedades provocadas por flavivirus. Además, merecen un especial interés las zoonosis o enfermedades que pueden transmitirse a los humanos por la importancia que pueden adquirir al incrementarse los contactos de la población con el medio natural.

-¿De qué se ocupa el Área de Tecnología de Alimentos?

-Investiga temas relacionados con la sidra y otros derivados de la manzana como aguardientes y sidras de nueva expresión, el Vino de Cangas, además de adentrarse en el mundo de la bioeconomía a través de proyectos que se centran en la reutilización de subproductos de la industria agroalimentaria.



TRITURADORA OSMAQ

Hidrasam

Suministros Hidráulicos - Maquinaria Agrícola

Síguenos

#osmaqtritura



ASTILLADORA VERTICAL CON TOMA DE FUERZA PARA EL TRACTOR

Maquinaria Agrícola, Forestal y Obra Pública
 La Fresneda. Nave 24. 33429 Siero. Asturias
 T. 985 26 75 62 ventas@hidrasam.es www.hidrasam.es