



UITA: ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTORES

CAROLA SAAVEDRA (1)
TOMÁS LÓPEZ (2)
ROSINA RUBIO (3)
CECILIA DAUBER (4)
SANTIAGO JORCÍN (5)

- (1) GERENTE DE LA UNIDAD DINAMIZADORA DE PROYECTOS DE LA **UITA**
(2) GERENTE DE LA UNIDAD TÉCNICA EJECUTORA DE PROYECTOS DE LA **UITA**
(3) GESTORA DE PROYECTOS (UDP) DE LA **UITA**
(4) GESTORA DE PROYECTOS (UTEP) DE LA **UITA**
(5) ENCARGADO DE PROCESOS DE LA **UITA**

La UITA es la primera Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos interinstitucional del país. Está integrada por cinco organizaciones representativas de la academia y de la industria: Cámara de Industrias del Uruguay (CIU), Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), Fundación para el Progreso de la Química (FUNDAQUIM), el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

La formación de la UITA es resultado de varios años de actividades coordinadas entre sus socios, que permitieron construir fuertes vínculos de confianza.

Objetivo

El objetivo de la UITA es brindar servicios que fomenten la innovación en las empresas de la industria alimentaria mediante el desarrollo de productos, la incorporación de tecnologías consolidadas y emergentes, la mejora de procesos y la inocuidad alimentaria.

Es una unidad construida de acuerdo a los roles y capacidades de las instituciones que la integran, en los conceptos de territorialidad (se está construyendo una sede en La Paz, Colonia), e internacionalización (forma parte de una red integrada por centros tecnológicos alimentarios de España, Costa Rica, Argentina y Angola).

Las actividades de la UITA se complementan con otros dos proyectos en construcción que potenciarán las capacidades de innovación del sector alimentario: Centro de Extensionismo Industrial y Observatorio Tecnológico Agropecuario y Alimentario.

Modelo inclusivo

Las instituciones socias de la UITA acordaron trabajar conjuntamente para potenciar el desarrollo de las empresas del sector agroalimentario de nuestro país. El camino elegido

para representar a la empresa, la academia y el centro tecnológico es un modelo de gestión que se focaliza en utilizar las fortalezas y capacidades disponibles de cada institución para alcanzar los objetivos.

Desde la UITA se aprovechan las capacidades de todos los socios, desde la convocatoria, el conocimiento y el vínculo con las empresas a la formulación y gestión de proyectos, la solicitud de financiación externa, los desarrollos y soluciones técnicas. La UITA potencia el uso y la mejora de las capacidades de I+D+i existentes en Facultad de Química, LATU y la Universidad Autónoma de Barcelona mediante la formación de equipos de investigación interinstitucionales y de capacidades tecnológicas complementarias a las existentes.

El espíritu de la UITA: sumar

La UITA busca generar valor para las empresas del sector alimentario de Uruguay, contribuyendo de esta manera a su mayor competitividad.

La UITA articula las demandas de las empresas generando proyectos de impacto para el sector y el país. De esta forma las acciones propias de cada socio se complementan y se fortalece el vínculo academia empresa

que potencia a toda la red.

Por otro lado, la participación en la red de la UAB contribuye a la proyección internacional de productos, proyectos, investigadores y el intercambio de experiencias exitosas.

Unidades ejecutoras de la UITA

Actualmente la UITA cuenta con dos unidades ejecutoras: la Unidad Dinamizadora de Proyectos (UDP) y la Unidad Técnica Ejecutora de Proyectos (UTEPE).

La coordinación interinstitucional, la definición de los lineamientos estratégicos y la supervisión del avance de las actividades entre ambas unidades se realizan en un Comité de Dirección. Este comité está integrado por Tomás López Pedemonte, profesor adjunto G3 efectivo, en representación de Facultad de Química de Udelar, Buenaventura Guamis, por la UAB, Carola Saavedra, coordinadora ejecutiva de CEGETEC – CIU, Mariela De Giuda, Gerente de Tecnología y Gestión, en representación del LATU, y Juan Pablo Speranza, representante de CIALI.

Acción proactiva en la oferta de servicios

Los destinatarios de la UITA son, en su mayoría, pequeñas y medianas empresas que deciden complementar sus capacidades con recursos económicos, profesionales, tecnológicos de la Unidad para desarrollar proyectos de innovación internos o asociativos que les permitan mejorar su competitividad.

En este marco asiste a las empresas en distintas modalidades: proyectos de desarrollo tecnológico e innovación y asistencia técnica, y capacitación personalizada para una organización o un grupo de empresas.



Figura 1. Alumnos del Curso de sommelier en quesos de la UITA elaboran quesos en la plata piloto del LATU, acompañados por Ronny Pelaggio.



Figura 2. Alumnos del Curso de sommelier en quesos en su visita al Concurso internacional de quesos en Nueva Helvecia, Colonia.

La Unidad gestiona proyectos de desarrollo de productos con mayor valor agregado y procesos de mejora continua, adaptados a las necesidades de las empresas uruguayas. Los servicios se orientan a ofrecerle a las empresas pruebas que les permitan optimizar productos y procesos ya existentes o desarrollarlos.

A modo de ejemplo de estos servicios se incluyen: elaboración y gestión de proyectos de innovación, desarrollo de productos a nivel laboratorio y planta piloto, consultorías técnicas y tecnológicas, pruebas con consumidores y determinaciones analíticas.

El servicio de asistencia a problemas tecnológicos de las empresas implica una rápida solución adaptada a la magnitud del problema y a las capacidades de la empresa. De forma complementaria, la UITA ofrece cursos dirigidos a los técnicos de las empresas en temáticas variadas: inocuidad alimentaria, capacitación en el uso de equipamiento industrial, entrenamiento como juez sensorial en diversas matrices (cursos de sommelier en quesos, por ejemplo).

Impactos en el sector productivo

La Unidad apunta a generar beneficios para el sector productivo a partir del:

- Incremento del valor agregado e inocuidad de los productos alimenticios producidos en el país.
- Mejora del reconocimiento del país como productor de alimentos innovadores y de alta calidad.
- Aumento de las capacidades tecnológicas del país, a nivel de la academia y del sector productivo.
- Generación de ventajas competitivas genuinas basadas en los conceptos de calidad y diferenciación de los productos con incorporación de mejoras tecnológicas y desarrollo de nuevos productos.
- Alineación de la formación técnica a los requerimientos del sector alimentario.

Innovación y tecnología

- UITA coordina los recursos existentes en sus instituciones socias generando nuevas capacidades y proyectos de I+D+i con empresas del sector agroalimentario.

- Se vincula con otras instituciones de I+D+i nacionales e internacionales que permiten introducir y facilitar el acceso de las tecnologías emergentes a nivel académico y empresarial.
- Brinda servicios de asistencia técnica que solucionan problemas tecnológicos y permiten desarrollar actividades de innovación en las pequeñas y medianas empresas de todo el país.
- Genera capacidades académicas, respondiendo a las necesidades de innovación tecnológica del sector productivo.
- Interactúa con organismos reguladores y gestores de innovación.

CÓMO CONTACTARNOS

Web: www.ciu.com.uy/uita
 Teléfono: 2604 0464, int. 145
 Mail: uita@ciu.com.uy
 Twitter: @uitauy