



Relación Universidad - Centro Tecnológico

teica

CENTRO TECNOLÓGICO DEL CÁRNICO

TEICA es el Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico, una Fundación que se encarga de optimizar la capacidad competitiva del tejido productivo de la carne además de promover la cooperación entre sus agentes. El Centro está ubicado en Cortegana, en la provincia de Huelva, siendo su ámbito de actuación la totalidad de la comunidad autónoma andaluza. TEICA, dirigido por el Dr. Juan Carlos Racero, realiza una importante apuesta por la investigación con los objetivos de mejorar los procesos de fabricación y los productos finales del sector cárnico andaluz.

Las principales líneas de trabajo de TEICA, con el fin de atender las necesidades tecnológicas de las empresas del sector y fomentar la cooperación entre ellas para alcanzar la excelencia del producto cárnico, son la promoción de la I+D+i en el sector cárnico andaluz. TEICA pretende convertirse en el servicio de innovación de las empresas cárnicas, acercando su labor a estas entidades en todas las provincias andaluzas. El Centro Tecnológico ofrece servicios de análisis, estudios, formación, ensayos y proyectos.

La colaboración entre el Centro tecnológico de la Carne y la Universidad de Córdoba se traduce en la disposición de TEICA de poner sus instalaciones y profesionales a disposición de la UCO para que sus alumnos, tanto del Master en Agroalimentación como de la Licenciatura de Ciencias y Tecnología de la Alimentación, realicen sus prácticas profesionales. Ha participado en la jornada técnica organizada por la OTRI sobre el sector cárnico, donde se presentó ante la comunidad científica y empresas del sector asistentes. TEICA también colabora, junto con el Dr. Gonzalo Zurena del grupo de investigación 'HIBRO' con trabajos concretos sobre microbiología predictiva.

Por otra parte, en el futuro, las colaboraciones entre la universidad cordobesa y TEICA irán encaminadas a la creación de empresas de base tecnológica. El Centro de la Carne cederá sus instalaciones para la implantación de dichas empresas.

TEICA, también está inmerso en proyectos de relevancia internacional, como el que se centra en la elaboración de platos de cordero y cabrito a partir de materias primas andaluzas para su puesta en valor en el mercado Marroquí, en el Musulmán en general y en el Europeo como productos étnicos. Otro de los grandes estudios en los que trabaja TEICA es el relacionado con el Toxoplasma en el jamón curado. En este sentido, TEICA participará en el grupo de trabajo que la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia va a crear con sus profesionales en relación a la Toxoplasmosis, con el objeto de que con las investigaciones científicas que el Centro Tecnológico está llevando a cabo y los trabajos de los profesionales de la ginecología en España se pueda llegar a un protocolo sobre el consumo de jamón curado y otros productos del cerdo en la población de mujeres embarazadas.

Otros muchos proyectos encima de la mesa dan a TEICA un dinamismo ejemplar en la época en que vivimos, convirtiéndose a pesar de su juventud, en un centro de referencia en toda Andalucía. Recientemente, el Centro Tecnológico de la Carne ha recibido un importante espaldarazo a su gestión, siendo galardonado por la Asociación de Fundaciones de Andalucía con el 'Premio AFA a la Investigación'.

www.teica.es



José Manuel Roldán y Juan Carlos Racero tras la firma del convenio de colaboración