

Madrid, martes 1 de febrero de 2022

El CSIC celebra el 75º aniversario del Instituto de la Grasa de Sevilla

- La presidenta del CSIC asiste al acto de conmemoración, que inicia un calendario de actividades y eventos del instituto a lo largo de 2022 y principios de 2023
- El instituto es un referente en ciencia y tecnología de los alimentos con 46 proyectos y con más de 1.300 artículos publicados en los últimos 10 años



Sede actual del Instituto de la Grasa (IG) en el Campus Universitario Pablo de Olavide / CSIC Comunicación

El Instituto de la Grasa (IG), centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Sevilla, celebra hoy su 75º aniversario con el inicio de un calendario de actividades y eventos que se prolongará a lo largo de todo el año 2022 y principios de 2023.

Al acto de conmemoración ha asistido hoy la presidenta del CSIC, **Rosa Menéndez**, acompañada por la vicepresidenta de Organización y Relaciones Institucionales, **Rosina López-Alonso**; la delegada institucional del CSIC en Andalucía y Extremadura, **Margarita**

Paneque; y el director del Instituto, **Enrique Martínez Force**, quienes han visitado las instalaciones más representativas del centro y han presentado el nuevo vídeo corporativo del mismo.

El instituto, ubicado en el Campus Universitario Pablo de Olavide de Sevilla, se creó en el año 1947 con la finalidad de contribuir a la mejora y al desarrollo de los sectores industriales relacionados con las materias grasas. Desde su fundación, ha dedicado una atención preferente al sector del aceite de oliva y la aceituna de mesa, de gran importancia económica y social en Andalucía, contribuyendo a mejorar el nivel científico y tecnológico de ambos sectores mediante el desarrollo de tecnología de la elaboración del aceite de oliva, tecnología de la extracción y refinación de aceites de semillas, conservación y envasado, etc.

"Precisamente ha sido la aparición de nuevas demandas y necesidades en el entorno productivo lo que ha propiciado la ampliación de los objetivos científicos iniciales y la incorporación, junto a las líneas tradicionales, de nuevas líneas de investigación de este instituto hasta convertirse en lo que es hoy, un centro de referencia en investigación en el sector de la ciencia y tecnología de los alimentos", ha destacado la presidenta del CSIC.

"En estos 75 años de historia, el IG se ha convertido en un centro pionero de referencia nacional e internacional en ciencia y tecnología de los alimentos, con especial relevancia en el campo de los lípidos, realizando una transferencia efectiva de los resultados al sector industrial desde sus inicios. Además, la formación de expertos, técnicos y doctores en ciencia de alimentos ha proporcionado miles de profesionales que ocupan puestos directivos, académicos y técnicos en universidades y en empresas alimentarias de ámbito autonómico, nacional e internacional", ha afirmado el director del instituto.

En los próximos años, el instituto no sólo mantendrá su actividad científica sino también abordará los retos a los que se enfrenta la sociedad respecto a su alimentación, la presión demográfica y el cambio climático; que obligan a la industria a poner en marcha procesos más sostenibles para aumentar la productividad y minimizar el impacto ambiental. Estos problemas, aunque ya contemplados parcialmente en las líneas de investigación actuales, serán abordados de manera multidisciplinar por el IG, contando además con otras instituciones, nacionales e internacionales, con las que se establecerán plataformas (PTIs CSIC) o redes.

"Como punto de inicio, hemos planteado dentro de las actividades a desarrollar durante este aniversario, la celebración del Primer Foro Científico de grupos de investigación del CSIC relacionados con los alimentos, que tendrá lugar en el mes de junio, para establecer sinergias e iniciar la creación de una PTI de ciencia y tecnología de los alimentos", manifiesta Martínez Force.

El instituto celebrará este 75º aniversario con una agenda plagada de eventos y actividades. Entre ellos, la presentación del archivo fotográfico '75 años del Instituto de la Grasa', una exposición relacionada con las actividades del centro, una sesión conmemorativa en la Feria Internacional del Aceite de oliva e Industrias Afines 'EXPOLIVA' y su participación en grandes eventos de la divulgación como la Semana de

la Ciencia y la Tecnología y la European Research Night (ERN), con contenidos específicos del 75º aniversario.

Un referente en ciencia y tecnología de los alimentos

El Instituto de la Grasa, encuadrado en el Área Global VIDA y el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del CSIC, tiene su sede actual en el Campus de la Universidad Pablo de Olavide. Estructurado en cinco departamentos (Alimentación y Salud, Bioquímica y Biología Molecular de Productos Vegetales, Biotecnología de Alimentos, Caracterización y Calidad de Lípidos y Fitoquímica de los Alimentos), cuenta con 25 grupos de investigación y en él trabajan más de 160 personas.

En la actualidad, la actividad investigadora está dirigida a la caracterización y obtención de alimentos de calidad, saludables y seguros, así como implantación de nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente dentro del sector agroalimentario.

El presupuesto de funcionamiento anual del IG es de 1.177.518 €, a los que hay que añadir los 3.364.566 € obtenidos como financiación de proyectos y los 451.159 € de contratos de investigación. Fruto de las investigaciones de los últimos diez años han sido la publicación de cinco libros y de 1356 artículos en revistas científicas, las más de 550 contribuciones en congresos científicos, más de 30 patentes solicitadas, 20 patentes licenciadas, la creación de dos Spin-Offs y la participación en más de 300 eventos de divulgación, teniendo todas estas actividades un alto grado de internacionalización.

Actualmente se encuentran vigentes 46 proyectos de investigación (8 autonómicos, 28 nacionales, 6 comunitarios y 4 internacionales), 67 contratos y 443 prestaciones de servicio. Entre los proyectos, caben destacar los que reciben financiación comunitaria: como Phenoliva, relacionado con la gestión integral de residuos para la industria del aceite de oliva; Phenoils, centrado en el desarrollo y optimización de nuevas tecnologías de extracción de aceite de oliva que permitan obtener aceites más saludables; o el H2020-BBi IRODDI para el mejor aprovechamiento de los subproductos del refinado de aceite vegetal con el objetivo de inducir beneficios ambientales y socioeconómicos.

CSIC Comunicación