

Salamanca Tech reúne a profesionales de la industria cárnica, la gastronomía y el vino en un encuentro en la Cámara de Comercio

“Innovación tecnológica en el sector primario”, organizado por AIR Institute y BISITE en colaboración con el Ayuntamiento de Salamanca, contó con tres mesas redondas y una degustación de productos de la tierra

Salamanca Tech es la iniciativa puesta en marcha por AIR Institute y el Grupo de Investigación BISITE de la Universidad de Salamanca en colaboración con el Ayuntamiento de Salamanca que pretende dar a conocer el **potencial y trabajo desarrollado en la provincia** para estimular el desarrollo económico, impulsar el emprendimiento y atraer nuevas empresas. Así, el objetivo es que la marca identifique a Salamanca como referente a través de varios pilares: ciencia, tecnología, logística, sostenibilidad, salud y emprendimiento.

Tras su presentación el pasado mes de mayo ante alrededor de 400 asistentes en el Palacio de Congresos, Salamanca Tech continúa organizando eventos presenciales que faciliten el contacto, la cooperación y el trabajo común. En esta ocasión, la Cámara de Comercio acogió durante la mañana del 18 de julio la jornada **“Innovación tecnológica en el sector primario”**, que reunió a profesionales y expertos de la industria cárnica, la gastronomía y el vino.

Bienvenida al acto

La apertura del evento contó con la presencia de **Pedro Martínez Córdoba**, concejal de Promoción Económica, Comercio, Mercados y Juventud del Ayuntamiento de Salamanca; **Emilio Checa**, secretario general de la Cámara de Comercio; **Juan Manuel Corchado**, presidente de AIR Institute y director del Grupo de Investigación BISITE de la Universidad de Salamanca, y **Augusto Cobos**, director general del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICE).

Emilio Checa dio la bienvenida de parte de la Cámara de Comercio a los más de 80 asistentes y aseguró admirar el proyecto Salamanca Tech y el trabajo realizado durante los últimos meses. Por su parte, Juan Manuel Corchado anunció que en septiembre están previstos tres encuentros más que versarán sobre temáticas como la innovación tecnológica en el ámbito biosanitario, motores para el desarrollo tecnológico y tecnología cuántica, asegurando la presencia de empresas como Airbus. Pedro Martínez Córdoba afirmó que, **para el alcalde de Salamanca, Carlos García Carbayo, Salamanca Tech es una prioridad**, y destacó el buen ritmo de proyectos actuales como el Puerto Seco, Tormes+, Savia y el Centro de Inteligencia Artificial e Internet de las Cosas de Puente Ladrillo. Por último, Augusto Cobos destacó que “es muy importante que Salamanca sea referente tecnológico, y puede lograrse a través de la colaboración”.

Desarrollo de las mesas redondas

En el encuentro se celebraron tres mesas redondas formadas por expertos de empresas e instituciones que desarrollan su actividad económica en Salamanca. En la primera de ellas, **“Transformación tecnológica en el sector del jamón”**, se hizo hincapié en los beneficios que aporta la introducción de la tecnología y en la necesidad de conseguir que en el exterior también opinen que el mejor producto está en Salamanca. Ramón Hernández (Ibéricos Felipe Hernández) aseguró que es muy importante la adaptación a lo que exigen los clientes y, aunque en las empresas pequeñas es más complicado, “hay posibilidad de negocio gracias al producto 100% natural”. Francisco Blázquez (Jamones Blázquez) consideró fundamental “la existencia de encuentros como este para acercarnos unos a otros y saber qué se nos ofrece desde las instituciones”. Junto a ellos, Fernando Criado (PROTOinfo) y Vidal Moreno (Universidad de Salamanca), coincidían en el debate moderado por Rafael Bolívar (Denominación de Origen Guijuelo) en la necesidad de ser capaces de articular acciones y proyectos comunes pese a tratarse de un sector heterogéneo.

La segunda mesa, **“Transformación tecnológica y gastronómica”**, moderada por Luis Enrique Corredra (Deloitte), contó con la participación de Jesús Ángel Blanco (Aceite de Oliva Virgen Extra Soleae), que destacó el cambio que ha supuesto la tecnología en el oleoturismo, con el manejo de programas informáticos para segmentar y encontrar clientes adecuados, tal y como afirmó también Enrique Santero (Alaiz Foods). “Hay que dejar claro qué producimos en la provincia y tomarse muy en serio promover los productos de la tierra”, comentó Eusebio García (El Majuelar). Por su parte, Javier Meana (Aceite AQ5 Sabores) coincide en la necesidad de la divulgación para transmitir las acciones interesantes en el contexto del sector que se realizan constantemente en Salamanca.

“Transformación tecnológica y enoturismo” fue la tercera y última mesa redonda. Moderada por Luis Alberto Álvarez Espinosa, coordinador de la Unidad de Empleo y Desarrollo Rural de la Diputación Provincial de Salamanca, derivó en conclusiones como la importancia de la innovación y la tecnología, que permiten a las empresas vinícolas acceder a sistemas de información geográfica para saber de dónde viene el turista y ofrecer facilidades para conocer el origen exacto del producto, tal y como afirmó Rubén de Arriba (Ruta del Vino Sierra de Francia). Con él coincidieron Luis González Arrieta (Innovasa Global), Virginia Villanueva (Madison) y Ángel Luis Montero (Montefer SL), que creen que, aunque todavía lentos, “hay avances y lo positivo es que el camino está marcado”. Según lo comentado en la mesa, “las bodegas son un motor importantísimo a nivel económico en Salamanca” y las herramientas para pymes “existen en Salamanca y en la región y hay que aprovechar las oportunidades”.

Cierre del encuentro

La clausura de la jornada estuvo en manos de **Benjamín Crespo Andrés**, presidente de la Cámara de Comercio, que acompañado de Juan Manuel Corchado dio paso al tiempo para el **networking y degustación de los productos de la tierra**. Los asistentes pudieron disfrutar de jamones, aceites, vinos y licores proporcionados por las empresas colaboradoras y se **obsequió a cada uno de los presentes con una botella de vino** de la denominación de origen Sierra de Salamanca.