



Simposio

BIO ECONOMÍA

2017

LA PATAGONIA QUE VIENE

AGENDAS:

**Alimentos,
Cambio Climático
Hábitat**

**14 / 15
diciembre**

**Villa Regina
Río Negro**



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES



SECRETARÍA GENERAL
Unidad de Enlace Provincial
con el Consejo Federal de Inversiones



MINISTERIO DE ECONOMÍA
Secretaría de Ciencia, Tecnología
y Desarrollo para la Producción



FUNYDER



INICIATIVA
COMAHUE
2017



BIOECONOMÍA
ARGENTINA

SUMARIO

Sumario

- 04** — Bioeconomía Villa Regina 2017
- 06** — Programa
- 10** — Bloque 1: Bioeconomía
- 12** — Bloque 2: Alimentos
- 14** — Bloque 3: Bioenergía y Hábitat
- 16** — Bloque 4: Cambio Climático
- 17** — Institucional

Presentación

El Gobierno de la Provincia de Río Negro a través de la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción y la Unidad de Enlace Provincial con el Consejo Federal de Inversiones, la Universidad Nacional del Comahue, el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico y la Fundación de la Universidad Nacional del Comahue para el Desarrollo Regional, con el acompañamiento de Bioeconomía Argentina del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación y el apoyo financiero del Consejo Federal de Inversiones te dan la bienvenida a este nuevo encuentro.

Gracias por pensar y construir la Patagonia que viene.





Bioeconomía Villa Regina 2017

Este Simposio de Bioeconomía es el reencuentro de quienes cada día trabajan con sus temas desde los más diversos espacios, funciones y acciones. Implica también una nueva oportunidad para forjar una mirada común sobre los desafíos que nos plantea nuestro tiempo.

La demanda y la producción de alimentos en contextos poblacionales en constante crecimiento, imponen una agenda en que los volúmenes y calidad se conjugan con la presión sobre el ambiente y el destino de los subproductos, exigiendo cada vez más de la innovación y excelencia en procesos y productos.

El cambio climático supone un esfuerzo adicional para nuestras sociedades, en mitigar y revertir la presión y degradación sobre nuestro hábitat. Su abordaje requiere de consensos que la aplicación de políticas y acciones que consoliden prácticas innovadoras y sustentables, como estándar. Estas requieren de consideraciones productivas y sociales que apunten a la innovación en las instituciones públicas y privadas presentes en el territorio y la formación de recursos humanos bajo un concepto integral, asociando los recursos naturales y la economía, lo que nosotros llamamos “Bioeconomía”.

“Bioeconomía 2017: la Patagonia que viene” refuerza el objetivo de vincular actores del sector privado, intergubernamental, académico y científico-tecnológico, bajo el marco de las dinámicas productivas de forma sustentable y con valor agregado en origen. Por ello incluye espacios de capacitación y vinculación entre los sectores, como el taller de CANVAS, el encuentro de investigadores y tecnólogos de la alimentación con los profesionales, técnicos y productores de la gastronomía en el marco “De la Ciencia a la Mesa” y el taller de restauración de hábitat con sus marcos conceptuales y estrategias de intervención en ambientes degradados y las muestras de los productores vitivinícolas emblemáticos de los valles rionegrinos.



Programa

Jueves 14 de diciembre

SEDE 1: Instituto Nuestra Señora del Rosario. Artémides Zatti 13, Villa Regina

8:30hs. a 9:00hs. Acreditaciones

9:00hs. a 9:30hs. Apertura con Autoridades Nacionales, Provinciales, Municipales y Académicas.

9:30hs. a 10:00hs. Conferencia Inaugural. “Una visión para la bioeconomía Argentina: la intensificación sustentable” Dr. Alejandro Mentaberry. Coordinador de Gabinete Científico y Tecnológico del MINCyT.

BLOQUE 1: NUEVAS CORRIENTES EN PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

10:00hs. a 10:35hs. PANEL 1. PRODUCCIÓN PRIMARIA Y DIFERENCIACIÓN PRODUCTIVA.

> **Biotecnología para una producción primaria ambientalmente sustentable.** Luis Etcheverry Director Laboratorio Mycophos y Director Distagro SRL.

> **Nuevas Herramientas biotecnológicas para la producción continua y ambientalmente favorable de nutrientes vegetales: caso piñón.** Dra. Guillermina A. Bongiovanni Grupo de Biotecnología Ambiental del PROBIEN (Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas), CONICET-Universidad Nacional del Comahue.

> **Un enfoque desde la demanda para la Innovación en fruticultura bajo riego.** Ing. Héctor Zubeldía, Secretaría de Fruticultura, Gobierno de la Provincia de Río Negro.

PREGUNTAS

10:40hs. a 11:15hs. PANEL 2. AGREGADO DE VALOR Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

> **Biología de levaduras para la diferenciación de bebidas fermentadas en la Patagonia.** Dr. Christian López Grupo Biodiversidad y Biotecnología de levaduras PROBIEN, CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

> **Tecnologías para el desarrollo de alimentos saludables e ingredientes funcionales a partir de frutas de la Patagonia argentina.** Dra. Daniela Salvatori Grupo Tecnología de los Alimentos-PROBIEN y FACTA, CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

> **Alimentos y Salud.** Dr. Daniel Barrio, CIT Río Negro, UNRN-CONICET.

PREGUNTAS

11:20hs. Café

11:30hs. a 12:05hs. PANEL 3. INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

> **¿De qué hablamos cuando decimos Inocuidad de Alimentos?** Ing. Gilda Corti PTR, Universidad Nacional del Comahue, Personal Profesional INTI.

> **Gestión de la Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación.** Lic. Buffagni PTR UBA-Universidad de Flores.

> **Marco Regulatorio de Alimentos.** Fabián Benítez Profesor de la Universidad Nacional del Comahue y de la UNLPlata, Jefe Inspección de Alimentos, Ministerio Salud, Provincia de Bs. As.

PREGUNTAS

SEDE 2: Aula Magna Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 25 de Mayo y Reconquista, Villa Regina.

12.15hs. - 13:15hs.

> **De la Ciencia a la Mesa.** Secretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción de Río Negro.

> **Clase Magistral: Maridajes naturales en el Alto Valle de Río Negro.** *Chef* Jorge Gambarte y *Chef* Gustavo Passaniti. Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional del Comahue.

>Tecnólogos:

- Sebastián Bravo. Grupo Enología PROBIEN- FACTA, CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

- Andrea Origone. Grupo Biodiversidad y Biotecnología de Levaduras, PROBIEN CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

- Carolina Paulino. Grupo Alimentos Funcionales, FACTA- Universidad Nacional del Comahue.

13:00hs. - 14:00hs. Almuerzo

SEDE 1: Instituto Nuestra Señora del Rosario. Artémides Zatti 13, Villa Regina

BLOQUE 2: BIOENERGÍA Y HÁBITAT

14:00hs. a 15:30hs. PANEL 1: HÁBITAT SALUDABLE E INFRAESTRUCTURA HABITACIONAL: VIVIENDAS ENERGÉTICAMENTE SUSTENTABLES

> **Climas urbanos, influencia de la arquitectura y el factor verde en las ciudades de la Patagonia árida.** Dr. Leonardo Datri y Arq. Juan Lecuona. Universidad de Flores.

> **Eco Barrio. Modelo de Hábitat Sustentable para Añelo, provincia de Neuquén.** Arq. Sebastián Miguel. Universidad de Flores.

> **Obtención de placas modulares a partir de Residuos Sólidos Urbanos -tetra brik y sachet-** Equipo Edesa-Facta, Universidad Nacional del Comahue.

> **Desarrollo de un sistema constructivo de alta eficiencia térmica con madera de raleos.** Ing. Claudia Zapata. CIEFAP.

> **Construcción Sustentable.** Arquitecto Gerardo Gyemant. Universidad de Flores.

PREGUNTAS

15:30hs. a 17:00hs. PANEL 2: “ENERGÍA SUSTENTABLE: APROVECHAMIENTO ENERGÉTICO A PARTIR DE BIOMASA PATAGÓNICA”

> **Gestión sustentable de Biomasa como recurso Energético. Sistema de calefacción a chips para edificios públicos.** Ing. Fernando Salvaré; Ing. Leonardo Andreasi. CIEFAP.

> **Desarrollo de un modelo de conversión de residuos forestales en energía, para cubrir necesidades básicas de población vulnerable en el municipio de San Carlos de Bariloche.** Erio Schweickardt. Fundación INVAP.

> **Obtención de Biogás a partir de fracción orgánica de RSU con incorporación de Bagazo de pera y manzana.** Mg.Hugo Curzel. FACTA, Universidad Nacional del Comahue.

> **Recuperación energética solar-biomásica: sistemas híbridos.** Dr. Andrés Reyes Urrutia. Grupo de Ingeniería de Reactores y Procesos Químicos. PROBIEN- Facultad de Ingeniería, CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

> **Geotermia de Baja Entalpia** Dr. Alberto Caselli. Sede Alto Valle y Valle Medio, Universidad Nacional de Río Negro.

> **Propuesta Pedagógicas interdisciplinarias.** Ing. Pablo Carranza. Sede Alto Valle y Valle Medio, Universidad Nacional de Río Negro.

PREGUNTAS

17:15 hs. Café

17:30hs. a 18:30hs. Taller Método Canvas

SEDE 2: Aula Magna Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 25 de Mayo y Reconquista, Villa Regina.

20:00hs. Expo Vinos Patagónicos Bioeconomía 2017. Degustación Y Brindis De Bienvenida

Programa

Viernes 15 de diciembre

SEDE 1: Instituto Nuestra Señora del Rosario. Artémides Zatti 13, Villa Regina

8:30hs. a 9:00hs. Acreditaciones

9:00hs. a 9:30hs. Conferencia Inaugural “**Procesos ambientales y su asociación con el cambio climático**” Dra. Marisa Cogliati. Facultad de Humanidades. Universidad Nacional del Comahue

9:30hs. a 10:00hs.

BLOQUE 3: “CAMBIO CLIMÁTICO: ESTRATEGIAS DE ADAPTACIÓN EN LA GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES Y PRODUCTIVOS”

10:00hs. a 10:45hs. PANEL 1. RECURSOS HÍDRICOS Y CAMBIO CLIMÁTICO

> **Efecto local del cambio climático a través del estudio dendrogeomorfológico.** Dr. L. Datri y otros. CONICET- Universidad Nacional del Comahue -INTA

> **Recarga de Acuíferos en relación a Variaciones Climáticas.** Dra. Cecilia Dufilho. Universidad Nacional del Comahue.

> **Control Pluvio - aluviuonal de Áreas Pobladas- Región Alto Valle de Río Negro.** Ing. Jorge Heck. Consultor especialista

> **Manejo de Agua Potable y Saneamiento.** Ente Provincial de Agua y Saneamiento.

PREGUNTAS

11:00 hs. Café

11:15hs. a 12:00hs. PANEL 2. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y VARIACIONES EN EL CONTEXTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO

> **Producción Ganadera ante Variaciones Climáticas.** Dr. Eduardo Aisen. Director IBAC-CITAAC. Universidad Nacional del Comahue.

> **Producción Frutihortícola ante Variaciones Climáticas.** Ing. Agr. Andrea Rodríguez. INTA.

> **Productividad en Mallines y Variaciones Climáticas.** Dr. Federico Horne. ITAMA, Universidad Nacional del Comahue.

> **Nuevas estrategias para la vitivinicultura frente al cambio climático.** Ing. Agr. Ricardo G. Tello Najul. Centro de Desarrollo Vitícola Patagonia INTA/COVIAR.

PREGUNTAS

SEDE 2: Aula Magna Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 25 de Mayo y Reconquista, Villa Regina.

12:00hs. a 13:00hs Saberes y Sabores Valletanos. Presentación de productos desarrollados por los investigadores de la Universidad Nacional del Comahue para degustación del público.

13:00hs. a 14:00hs. Almuerzo

SEDE 1: Instituto Nuestra Señora del Rosario. Artémides Zatti 13, Villa Regina

14hs. a 16hs. PANEL 3. GESTIÓN DEL AMBIENTE EN CONTEXTOS EXTRACTIVOS Y PRODUCTIVOS.

> **Restauración ecológica en áreas afectadas por industrias extractivas: aspectos técnicos y sociales.** Dr. Daniel Pérez, Laboratorio de Rehabilitación y Restauración de Ecosistemas Áridos y semiáridos -LARREA Universidad Nacional del Comahue.

> **Estudio de parámetros en disturbios lineales y su importancia en la restauración ecológica.** Lic. Natalia Turuelo, becaria CONICET, LARREA, Universidad Nacional del Comahue.

> **Evaluación de la siembra directa en el Monte Austral: buscando reducir costos de la restauración ecológica.** Lic. María Emilia Rodríguez Araujo, LARREA, Universidad Nacional del Comahue.

> **¿Pueden los microorganismos ser herramientas tecnológicas para la Restauración Ecológica?** Dra. Sonia Fontenla, CRUB, IPATEC bipertenencia CONICET- Universidad Nacional del Comahue.

> **Valorización de los residuos agrícolas a través del compostaje.** Lic. Amelia Chorolque. CURZA - Universidad Nacional del Comahue.

> **Viveros comunitarios de especies nativas para la recuperación de ambientes: conformación de la cooperativa de trabajo Atriplex lampa Ltda.** Lic. Florencia del Mar González, LARREA, Universidad Nacional del Comahue.

> **Restauración productiva de tierras secas con Atriplex lampa (Moq) D. Dietr. como especie multipropósito.** Lic. Fernando Farinaccio, LARREA, Universidad Nacional del Comahue.

PREGUNTAS

16:30 hs. Café

17:00 hs. Cierre Simposio

Bloque 1: Bioeconomía

La Patagonia que viene

Las preocupaciones sobre la sostenibilidad de los recursos en los últimos años ocupan la agenda internacional y afectan a toda la sociedad; en particular la escasez de alimentos y la seguridad alimentaria; las limitaciones de los países para producir bienes; los efectos del cambio climático y la degradación ambiental confluyen en la necesidad de abordar un modelo.

El concepto bioeconomía emerge ante la necesidad de encontrar una alternativa a la producción tradicional y se perfila como una posible respuesta. Esta estrategia crea oportunidades de empleos innovadores que ayudarían a mitigar del cambio climático y promueve el uso eficiente de los recursos; se trata de incrementar el uso de la biotecnología adoptando patrones de producción más sostenibles desde el punto de vista económico, social y

ambiental.

El modelo bioeconómico nos ubica como los principales actores participantes en un contexto que tiene como prioridad el uso más eficiente de los recursos combinado con un mayor requerimiento científico-tecnológico de los procesos productivos. Comprende la producción y uso de los recursos biológicos renovables, así como las actividades económicas vinculadas a la invención, desarrollo, producción y uso de productos y procesos biológicos. Esto incluye la producción de alimentos y cultivos agrícolas no alimenticios, y los procesos tecnológicos que los convierten en alimentos, productos de origen biológico, biocombustibles y bioenergía.

Argentina es reconocida por su extenso territorio, gran variedad climática y



de biodiversidad, una importante superficie de bosques nativos e implantados, sectores agrícola-ganaderos y agroindustrial altamente competitivos. Incluso dispone de una importante producción de biomasa con buenas oportunidades de generar nuevos desarrollos de producción para la provisión de alimentos, energía y biomateriales en espacios de mercados locales, regionales e internacionales en pleno desarrollo. De tal modo, se incorporan nuevas cadenas de valor en el modelo tradicional productivo en vistas a su transformación hacia la sostenibilidad.

En el Alto Valle de Río Negro y Neuquén los productores frutihortícolas, observan que la introducción de nuevos conocimientos y propuestas de producción con el uso de tecnología apropiada permite mejorar la com-

petitividad. Desde el sistema científico - tecnológico aborda esta concepción con la convicción que los tecnólogos patagónicos están ante una gran oportunidad para generar proyectos bioeconómicos innovadores que amplíen y paulatinamente modifiquen la matriz productiva tradicional en un sistema que considere los desafíos de la sociedad y su vinculación con el medio ambiente.

El objetivo principal es propiciar la relación de largo plazo entre los gobiernos, la academia, los empresarios y organizaciones de la sociedad civil, los procesos y productos que resulten de esta alianza será sin dudas parte de la Patagonia que viene.

Las Tecnologías en la Costumbre Alimentaria

La tecnología ha influido, realizando cambios y ajustes en la obtención de productos alimenticios, sobre la gastronomía. Donde antes había experiencia, sartenes y cantidades, ahora hay termómetros, balanzas de precisión y equipos de laboratorio. Esta tecnología supone un aumento en la seguridad alimentaria, lo que a su vez tiene un impacto económico relacionado con el turismo en todos los niveles.

El contexto actual de la industria alimentaria es complejo. Es un sector que compite en un mercado cada vez más integrado y sujeto a cambios constantes. En los procesos de elaboración se desarrollan nuevas tecnologías para la mecanización y automatización de estos. Son sistemas de control muy avanzados para potenciar la competitividad y aseguran la producción de alimentos seguros. Las tecno-

logías clásicas siguen siendo los procedimientos más usados.

Nos encontramos frente a un mercado en el que el consumidor quiere que los alimentos tengan un procesamiento mínimo, aporten valor, conserven y potencien sus cualidades nutricionales, y que sean mejores a nivel organoléptico. Esto quiere decir que se respete el sabor y la textura del producto. Por eso es muy importante conocer el efecto de las distintas tecnologías y no aplicar solo una sino ir combinando varios métodos para que el producto tenga óptimas características y que se mantengan por más tiempo.

Por otro lado, una nueva serie de factores está redefiniendo de forma acelerada la situación alimentaria mundial. El crecimiento del ingreso, el cambio climático, los altos precios de la energía, la globalización y la urbanización están transformando el consu-

mo, la producción y los mercados de alimentos. Asimismo, la influencia del sector privado en el sistema alimentario mundial, especialmente la incidencia de los comerciantes minoristas de alimentos, también está aumentando rápidamente. Los cambios en la disponibilidad de los alimentos, el aumento en los precios de los productos básicos y los nuevos vínculos entre los productores y los consumidores generan repercusiones importantes en los medios de sustento de las poblaciones pobres y de las que experimentan inseguridad alimentaria.

Es esencial analizar e interpretar las recientes tendencias y los cambios emergentes en la situación alimentaria mundial, con el propósito de ofrecer a las instancias decisorias la información necesaria para promover respuestas adecuadas en los ámbitos local, nacional, regional e internacional. En este marco Argentina se encuentra entre los 11 países del mundo superavitarios en la producción de alimentos lo que le otorga un importante rol a lo que se debe agregar que está en el 7º lugar como productor mundial y el 13º como exportador, no siendo ajeno a tener que enfrentar los desafíos ya expuestos.

En 2050 se estima que la población mundial llegue a 9 mil millones de habitantes y se espera un crecimiento de la clase media en 3 mil millones, el



60% de ese sector se encontrará en Asia donde China, India e Indonesia serán los principales países, seguidos por África y América Latina. El desafío de alimentar a esa población implicará necesariamente cambios que garanticen la producción, distribución, y consumo suficiente de alimentos nutritivos y seguros de manera sustentable.

Bioconstrucción

Cuando una herramienta otorga mayor eficiencia al barro.

Cada vez existe una mayor sensibilización de la población respecto a lo que puede ser saludable o no y respecto a los que puede ser dañino para el planeta. Cada vez más personas se preocupan de disfrutar de viviendas y espacios de trabajo sanos y ahorrativos, que generen su propia energía, que tengan aire limpio, que los materiales sean inocuos y que la huella ecológica de todos estos procesos sea la mínima.

Existe una nueva corriente innovadora que aplica recursos tecnológicos en vistas de desarrollar estrategias de bioconstrucción y adaptación de los espacios con criterios sustentables. Ello implica crear espacios saludables que nos ofrezcan seguridad y no supongan una carga para el planeta que nos alberga; optar por materiales salu-

dables y también incorporar el concepto de ecología en el modelo de empresa, su forma de gestión y su compromiso local. Se trata de implementar un nuevo concepto de convivir y relacionarse con las personas y, también, con nuestro hogar.

Este estilo de construcción trata de relacionar de manera armónica las aplicaciones tecnológicas, los aspectos funcionales y estéticos, y la vinculación con el entorno natural o urbano de la vivienda; aparece como una respuesta ante la crisis energética y la necesidad de mitigar el cambio climático y tiene por objeto lograr hábitats que respondan a las necesidades humanas en condiciones saludables, sostenibles y solidarias.

Se trata de levantar viviendas y edificios que, por su diseño y materiales,



NAVE TIERRA EN USHUAIA: La vivienda ha sido levantada por más de 60 personas (provenientes de diferentes partes del mundo) a través del reciclaje de 333 neumáticos, 3000 latas de aluminio, 5000 botellas de plástico y 3000 botellas de vidrio. La construcción consta de dos volúmenes cilíndricos de 50 metros cuadrados y un armazón de cristales que permite que la vivienda mantenga una temperatura constante de entre 18 y 22 grados, ahorrando energía eléctrica. En la localidad de El Bolsón, también se ha construido una nave tierra e integra este proyecto de alcance internacional fundado por Michael Reynolds.

reducen al máximo la contaminación ambiental. Se construye con barro, paja, madera y materiales reutilizados. Se implementan diseños bioclimáticos, lo que disminuye el consumo de energía para calefaccionar o refrigerar. Se usa tecnología para recuperar agua de lluvia, tratar los residuos y aprovechar la energía del sol. Y, además, señalan los especialistas, es más económico.

El gran desafío es hacer más accesible el conocimiento y la aplicación de la bioconstrucción en las ciudades; desde Jujuy hasta la Patagonia, se extienden las experiencias. Por ejemplo, en Río Negro, Jorge Belanko, maestro

de la técnica, capacita y dirige a grupos de personas que construyen sus casas y otros espacios, como un jardín de infantes en El Bolsón, levantado por los propios padres y maestros.

En nuestro país uno de los desafíos es la incorporación de la bioconstrucción en la agenda de políticas públicas de hábitat para ser considerada, al menos, como una opción de desarrollo habitacional a la par que son necesarias también la consideración y desarrollo de normas del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) para componentes, elementos y sistemas constructivos.



El Impacto de las variaciones climáticas en la Región

Las variaciones en el clima se perciben con intensidad en nuestra región. Lo relatan los ancianos que recogen en sus experiencias patagónicas las diferencias estacionales, las precipitaciones, la humedad, los cursos de agua, la calidad de vida y el ambiente. También está en los discursos de los jóvenes, junto con su preocupación más enfocada en el ambiente, el entorno inmediato, convertido en un objeto vivo, delicado y en peligro. Con diferentes formas y sobre la base de nuestras experiencias, información, conocimientos, todos nos hemos hecho a la idea vívida de estar en un escenario de cambio climático y también de degradación ambiental del que no somos solo relatores y observadores, sino también sus protagonistas.

Los marcos de referencia que nos dan la información global y los modelos teóricos tensionan en sus explicaciones. Las decisiones que requieren adoptarse en la gestión de la sociedad, economía, ambiente; se encuen-

tran de frente a la necesidad de contar con más elementos de comprensión, conectados a estrategias y acciones que den mejores resultados presentes y sostengan una dirección en los próximos tiempos, y que las mismas contengan a la diversidad de interrogantes y requerimientos plantea la Patagonia. Es en ese plano de la realidad, el territorial, donde la información no alcanza si no es conocimiento trasladable a decisiones.

Necesitamos contar con el cuadro actual y las previsiones o al menos una probabilística orientada a los tiempos que vienen sobre el clima y los recursos naturales críticos en su próximo trayecto. Ese capítulo en proceso, que impacta en lo que deben pensar y hacer funcionarios públicos, productores agrícolas, ganaderos, industriales, encuentra en este simposio su punto de encuentro con los académicos y referentes de organizaciones de la sociedad civil para enfocar sus interrogantes y respuestas.

Bioeconomía Patagónica

La Secretaría de Ciencia y Tecnología de Río Negro impulsa una serie de programas cuyos objetivos principales están orientados a unir el sector de I+D+i con el privado y beneficiar a que las economías regionales y locales sean capaces de generar empleos de calidad para las nuevas generaciones que denomina agenda integrada de innovación (RN+i). Esto es un desafío constante, ya que en función de los avances educativos y tecnológicos, se afrontan cambios permanentes en los perfiles de empleo, generándose una brecha cada vez más profunda entre los "viejos empleos" y los que se generan por la nueva economía.

La bioeconomía no está ajena a ella, nos propone generar innovación en el contexto actual, asociada al fortalecimiento de la competitividad territorial (provincial, local o comarcal), a la búsqueda de la eficiencia en los procesos públicos y privados, al incremento de la productividad en términos econó-

micos y a una mayor efectividad y eficacia en términos sociales.

La agenda RN+i tomó un rol protagónico en la generación escalonada de empresas partiendo de alianzas pública-pública, pública-privada, convirtiéndose en una propuesta que se basa en un enfoque sistémico, tendiente a convertir los recursos existentes, políticos, económicos, sociales, culturales y mayores capacidades efectivamente aplicables, en procesos de desarrollo endógeno que tomen en cuenta las especificidades de la provincia en su conjunto, zona por zona y localidad por localidad, con la convicción de que toda estrategia de desarrollo sustentable es intrínsecamente inclusiva, uniendo la valoración de los recursos naturales a través de la incorporación de la investigación, desarrollo e innovación en procesos y productos asociados a cada territorio. Todo este proceso es para nosotros la bioeconomía.



BIOECONOMÍA 2017

LA PATAGONIA QUE VIENE

