

?La UVic i Zyrcular Foods uneixen esforços en el sector de la proteïna alternativa i la nutrició

Alumnes faran pràctiques a l'empresa d'alimentació de Seva i es crearan sinergies amb el Centre Tecnològic BETA



Representants de la UVic-UCC i Zyrcular Foods | UVic-UCC

La **Universitat de Vic** - Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC (<http://www.uvic.cat/>)) i l'empresa especialitzada en la **investigació** i producció d'aliments de proteïna alternativa **Zyrcular Foods** col·laboraran per formar alumnes del **grau en Nutrició Humana i Dietètica**. L'acord s'emmarca en la voluntat de l'empresa amb seu a **Seva** de teixir sinergies amb institucions acadèmiques de proximitat, compartir coneixement i ser un **actiu empresarial** també per a l'alumnat de grau i de màster que estudia a **Osona**.

Ambdues parts, establiran **relacions** de caràcter acadèmic, científic i professional i també es fomentarà la transferència de coneixements amb el **Centre Tecnològic BETA**. Concretament, en àmbits com la **bioeconomia** i el **desenvolupament rural sostenible**.

Segons l'acord de col·laboració signat la setmana passada, Zyrcular Foods podrà participar en projectes europeus on està present el Centre Tecnològic BETA mentre que aquest últim també disposarà d'una indústria on implementar proves pilot en condicions reals.

L'empresa, amb seu a Seva, produeix **hamburgueses** per a dietes *plant-based* (consum

majoritari de vegetals i plantes) amb gust a pollastre, lluç i bacallà per a la cadena de congelats La Sirena. També elabora hamburgueses gastronòmiques per als supermercats *gourmet* Sánchez Romero de Madrid. A la planta compta amb un equip d'I+D d'aliments, la planta de producció i un equip comercial.

La **col·laboració** entres les dues parts també es fa amb vista de la posada en marxa del nou **màster en Alimentació i Sostenibilitat** d'aquesta universitat, pendent de verificació, que s'iniciaria el curs 2022-23. Tant el futur alumnat d'aquest màster com, ja a partir d'aquest curs, l'alumnat del grau en Nutrició Humana i Dietètica podran fer pràctiques en aquesta empresa. L'objectiu és que el dietista-nutricionista "pugui formar part en el desenvolupament d'aliments més saludables i amb millor convergència amb el medi ambient".

L'**acord**, que té una durada inicial de dos anys, es va formalitzar amb la presència del rector de la UVic-UCC, **Josep Eladi Baños**, la degana de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar, **Míriam Torres**, i el CEO de Zyrular Foods, **Santi Aliaga**.