



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

“La innovación como pieza clave en la internacionalización empresarial: casos de éxito en el mercado árabe”

Vanesa Martínez, CEO Grupo Carinsa

Carinsa.com / [@Grupo_CARINSA](https://twitter.com/Grupo_CARINSA)



- Grupo Carinsa. ¿Quiénes somos?
- Nuestras filiales en el Norte de África
- Casos de éxito en proyectos de I+D+i
 - Marruecos
 - Argelia



GRUPO CARINSA, ¿QUIÉNES SOMOS?



FILIALES



Marruecos



Argelia



Turquía



Fundación: 1993, Sant Quirze del Vallès (Barcelona)

Estructura: I+D+i, Fabricación, Control de Calidad, Marketing y ventas.

Productos: Fragancias, aromas, preparados y aditivos tecnológicos.

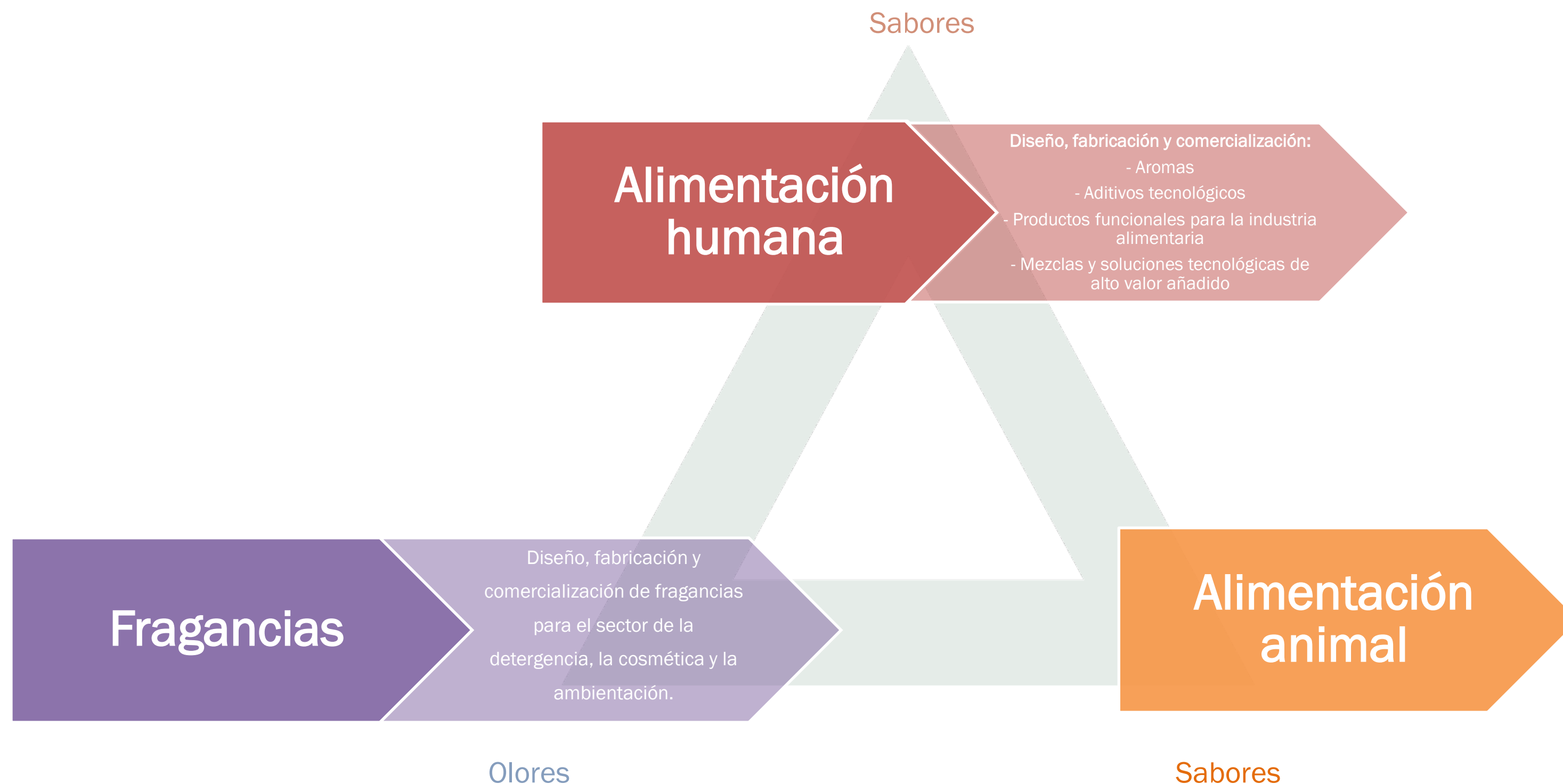
Sectores: Alimentación humana y animal; detergencia y ambientación; cosmética.

Certificaciones:

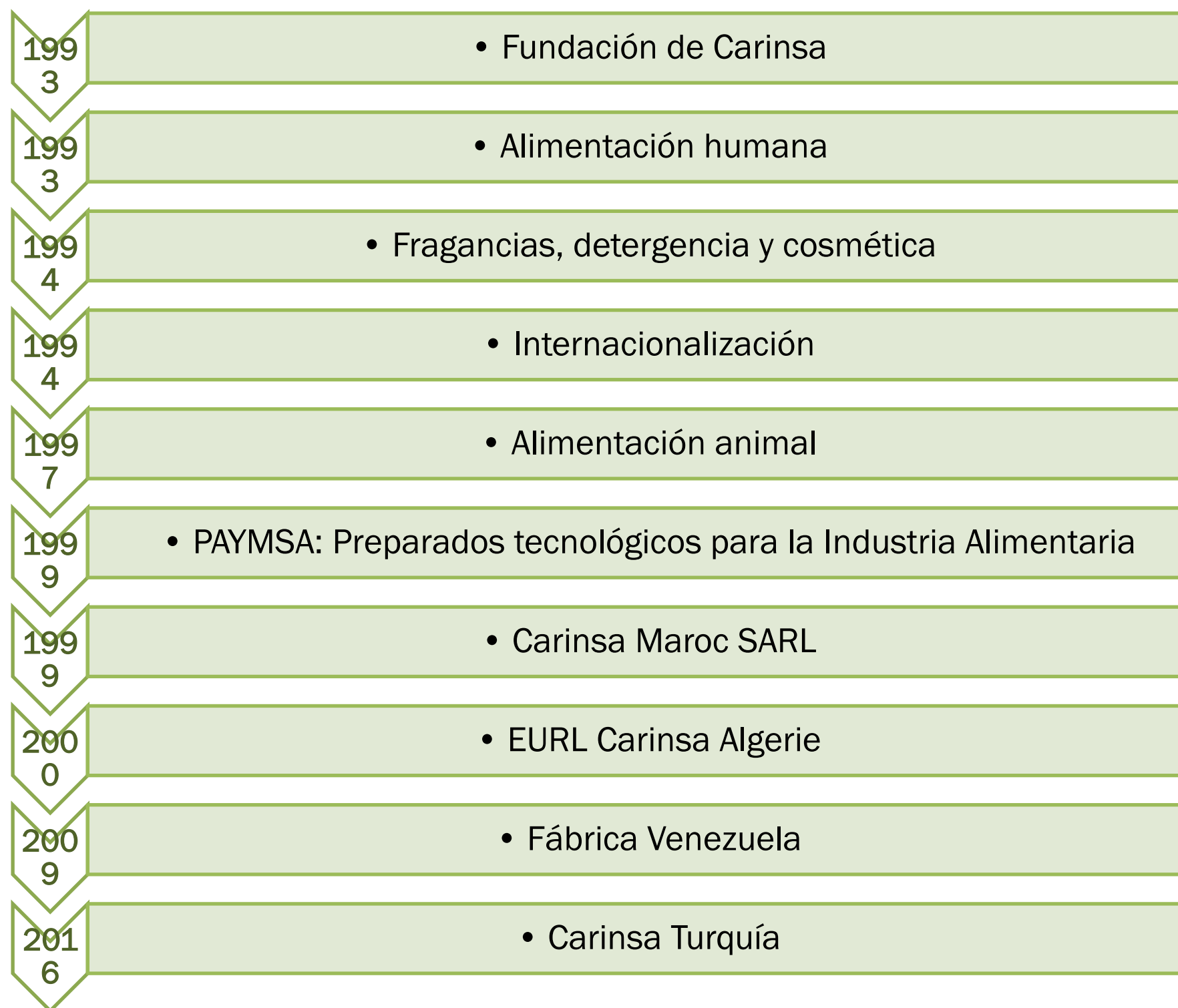
ISO 9001:2015; FSSC 22.000, ISO 22.716:2007 Halal, Kosher

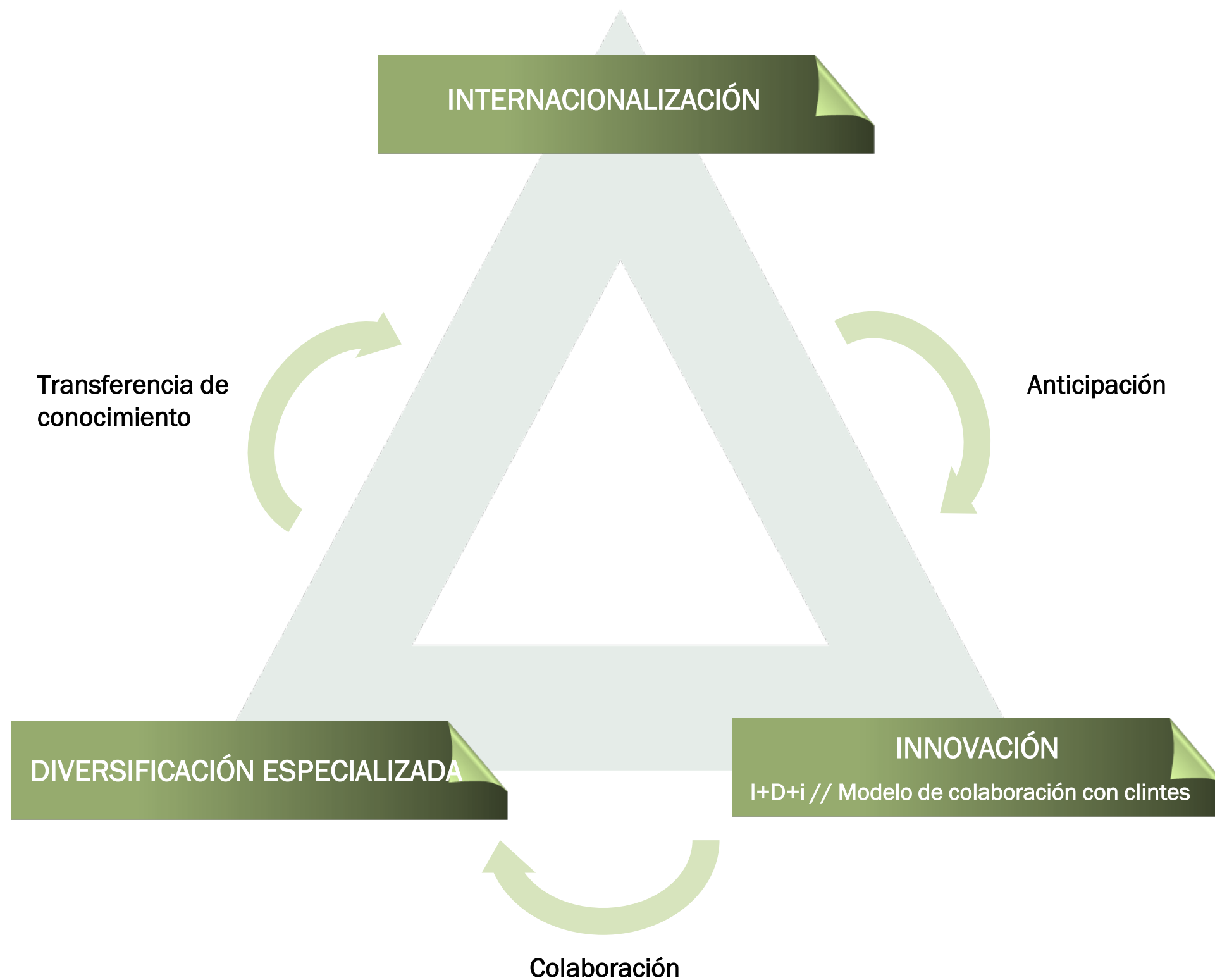
Food & Drug Administration USA

UNE166.002:2014



NUESTRA HISTORIA



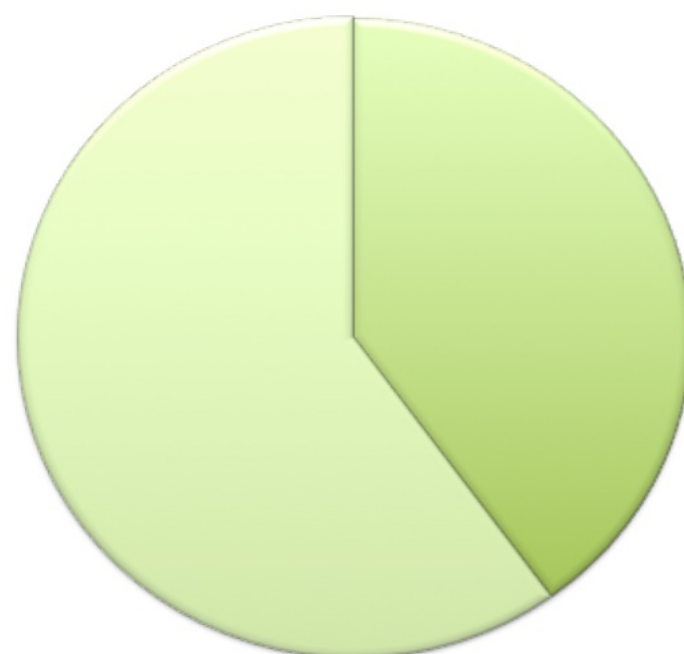


INNOVACIÓN

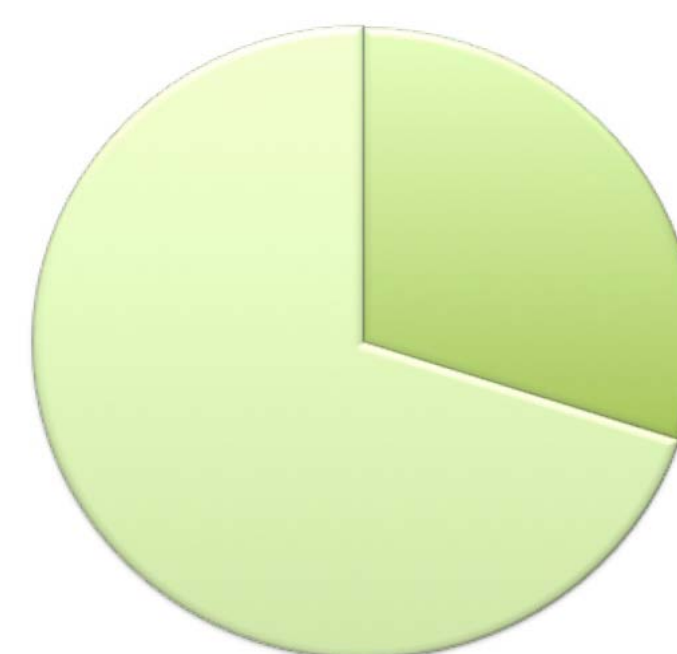
I+D+i // Modelo de colaboración con clientes



20% de inversión en innovación
Sobre la cifra de negocio



40% de la plantilla
Departamentos técnicos I+D+i



30% de la plantilla
Licenciados y/o Doctores

INNOVACIÓN

I+D+i // Modelo de colaboración con clientes





ESTABLECIDOS EN MÁS DE 30 PAÍSES

EXPORTAMOS A MÁS DE 50 PAÍSES

ESTAMOS PRESENTES EN 4 DE LOS 5 CONTINENTES

CASOS DE ÉXITO



Hemos sido la primera empresa española en llevar a cabo un proyecto en colaboración con una empresa marroquí mediante **Proyectos Internacionales con Certificación y Seguimiento Unilateral por CDTI**.

CLAVES:

- **Tipo de socio:** Universidades / Empresas de alimentación / ...
- **Tiempos** – entre 6 y 12 meses:
 - Las negociaciones pueden ser más complicadas que con socios nacionales (idioma, temas culturales...)
 - Es necesaria la visita in situ del delegado del CDTI al socio internacional y posterior evaluación.
 - Solicitud de financiación a nivel nacional / internacional a CDTI.
- **Motivación:**
 - Obtención de producto / proceso / servicio innovador a través del afianzamiento de la relación entre los socios internacionales.
 - Incremento del I+D+i de ambas compañías.
 - Reconocimiento internacional.



FOOD-SANTÉ

Derivados cárnicos saludables reducidos en grasa y sal con las mismas características organolépticas y de textura, que los elaborados tradicionales marroquíes.

con el propósito de reducir el elevado porcentaje de obesidad que existe en dicho país y con una tendencia en los último años a incrementarse.



BANCHERAU MAROC: Empresa alimentaria líder en el mercado magrebí dedicada a la transformación de productos de alimentación humana, principalmente elaborados como los embutidos.

ESTADO: A punto de finalizarse con los resultados esperados en cuanto a reducción de grasa y sal.

FOOD-À-FROID

Preparados que permitan elaborar la masa de croquetas y la salsa bechamel sin aplicar calor. Ofrece así la posibilidad de elaborar productos refrigerados sin necesidad de adquirir maquinaria específica para este fin.



DAWAJINE VIANDES: Empresa especializada en la fabricación de compuestos para animales, cría de pollos y pavos de engorde, transformación de carnes blancas, charcutería y platos preparados.

ESTADO: Se ha aprobado en el Consejo la financiación por parte de CDTI.

SAHI-FOOD

Productos cárnicos cocidos para el mercado marroquí sin la adición de alérgenos ni aditivos alimentarios.



SOMAFACO: Empresa marroquí de fabricación y envasado de alimentos de distintos tipos: embutidos, caldos, sopas, extractos, productos alimenticios refrigerados, bizcochos, galletas, confitería, aditivos naturales y colorantes, entre otros.

ESTADO: Pendiente presentación PID tras denegación Innoglobal.



BIOLACT

Aislar, identificar y comercializar cepas lácteas aisladas de productos lácteos tradicionales argelinos para su aplicación en matrices no lácteas (embutidos, gominolas, bebidas, etc.).



SAFILAIT/BIOQUAL: SAFILAT: Empresa dedicada a la fabricación y distribución de productos lácteos / BIOQUAL es un laboratorio experto en investigación científica en el campo de la alimentación.

ESTADO: Pendiente de evaluación PID para obtención de financiación nacional.

BENEFICIOS DE LA COOPERACIÓN



- Afianzar la relación entre los socios y con CDTI.
- Incremento de la actividad de I+D de ambas compañías.
- Reconocimiento internacional a la labor realizada.
- Económico.
- Técnico: Implementación de los resultados obtenidos.



2014



QUATFORFRAG

Aplicación de la tecnología quatsomes para el desarrollo de una nueva gama de suavizantes perfumados con menor impacto medioambiental.



UHPH4FOOD

Desarrollo de una nueva generación de equipos UHPH para el esterilizado de alimentos líquidos.



FOODLAB

Creación, a nivel europeo, de un laboratorio de transferencia de conocimiento para estimular las habilidades empresariales, fomentar la innovación y la creación de empresas en el sector de la alimentación.



PERFUMIC

Perfumes higienizantes basados en ingredientes de síntesis biotecnológica.

2015



NEUROAROMAS

Mejora de los perfiles nutricionales de alimentos a través de la neuro-estimulación cerebral de aromas específicos.



CUÍDATE SIN LACTOSA

Desarrollo de nuevos embutidos sin lactosa con perfiles nutricionales mejorados.



FOOD-SANTÉ

I+D de productos cárnicos saludables para el mercado marroquí.



PROGRESO

Soluciones innovadoras para el procesamiento de proteínas y su aplicación en nuevos productos alimenticios adaptados a grupos poblacionales con necesidades específicas.



METASÍN

Investigación, desarrollo e innovación en nuevos alimentos multifuncionales para síndrome metabólico.



SATISFOOD

Desarrollo y validación de alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y postingestivas.



NATURDEV

Desarrollo de una estrategia competitiva para la mejora de la sostenibilidad de la cadena agroalimentaria y el uso eficiente de los recursos naturales.



FLYFRAG

Desarrollo de nuevos productos con actividad repelente frente a los vectores *Aedes sp* y *Anopheles sp*.



ACTIVE ODOUR

Desarrollo de nuevos materiales para aromaterapia en interior de vehículos.



NANOFRAG

Fragancias funcionales nanoencapsuladas de uso en suavizantes.

2016



KETRENOVIN

Investigación y aplicación de nuevas fuentes para obtener y desarrollar nuevos ingredientes de alto valor añadido para el sector agroalimentario catalán.



PERFILS

Investigación y desarrollo de alimentos con perfiles nutricionales mejorados adecuados a cada etapa de la vida.



MICROREP

Microcápsulas inteligentes con repelentes de mosquitos y fragancias de aplicación en textiles que eviten la propagación de enfermedades tropicales.



MICROBIOTA

Identificación de nuevos ingredientes moduladores de la microbiota humana y animal haciendo uso de la biotecnología industrial, tecnologías ómicas y las tecnologías de Big Data.



BIOEXTRACT

Evaluación de nuevas tecnologías de extracción en valorización de subproductos de la industria de zumos de fruta para su utilización en aplicaciones alimentarias y cosméticas.



PROVEG

Investigación y desarrollo de fuentes alternativas de proteínas para la obtención de productos cárnicos saludables.



RE-VALUE

Tecnologías innovadoras para la obtención de nuevos ingredientes de valor añadido para aplicaciones alimentarias y de piensos a partir de surimi.

2017



FOOD-À-FROID

Desarrollo de nuevos preparados que permiten elaborar croquetas en frío.



COSMETOTEX

Estudio y desarrollo de nuevos productos textiles funcionales cosméticos y parafarmacéuticos.



ECO SOFT

Industrial manufacturing of eco-innovative, safe, sustainable functionalised microencapsulated fragrances for fabric softeners.



NEOMEAT

Investigación y desarrollo de fuentes alternativas de proteínas para la obtención de productos cárnicos saludables.



REDEFINE

Investigación avanzada para dar respuesta a los retos de la detergencia del futuro.



TOLERA

Investigación industrial de nuevos ingredientes, alimentos, tecnologías y seguridad en el ámbito de alergias e intolerancias alimentarias.



NUTRICAM

Desarrollo de ingredientes de alto valor nutricional para la alimentación de los camarones



Líder de Proyecto



División Alimentación



División Industria Cárnica



División Perfumería

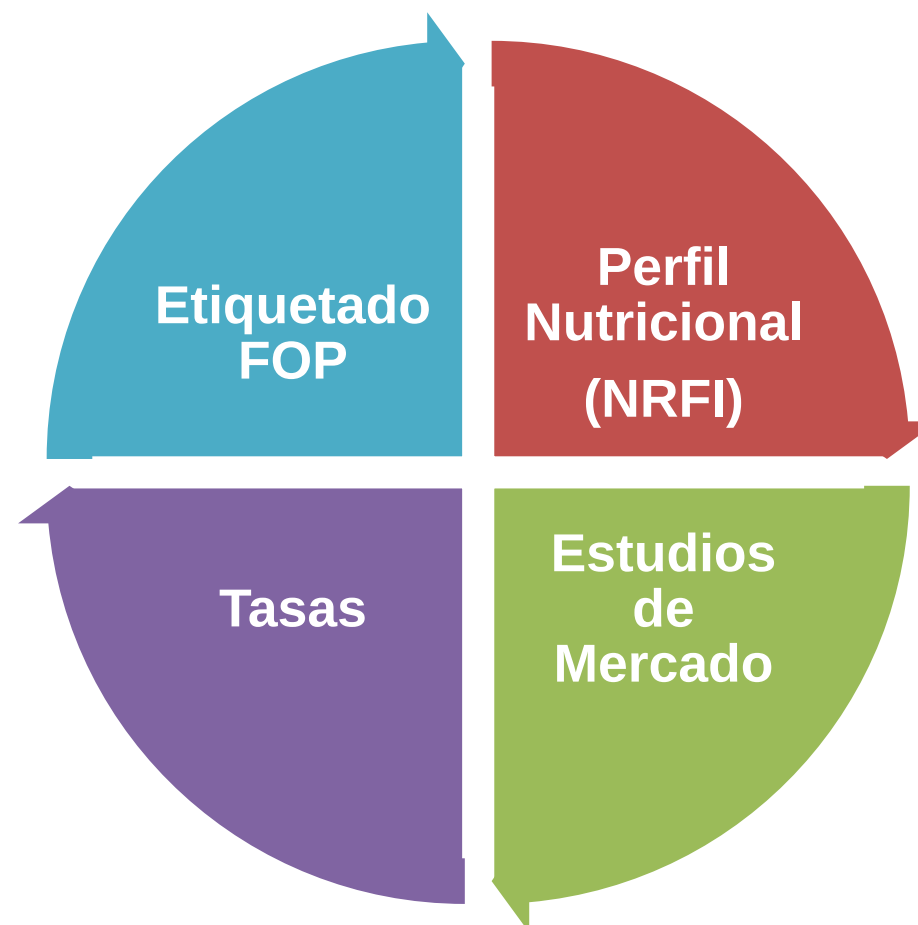


Experiencia en la reducción de nutrientes críticos



COLABORATORIO de la reformulación

CARINSA





Etiquetado FOP en diferentes países



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



Chorizo Standard				
Each portion (25g) contains				
Energy 447kj 106.8kcal	Fat 8.8g	Saturates 3.6g	Sugars 0.4g	Salt 1.2g
5%	13%	18%	< 1%	20%
of an adult's reference intake				



NUTRI-SCORE



Situación de partida (Chorizo Estándar)

	g/100 g
Energía	427,00
Grasa saturada	14,26
Azúcar	1,57
Sodio	1,90



Etiquetado FOP en diferentes países



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



Chorizo CARINSA				
Each portion (25g) contains				
Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
228kj 54.5kcal	2.7g	0.7g	0.4g	0.6g
3%	4%	4%	<1%	11%
of an adult's reference intake				



NUTRI-SCORE



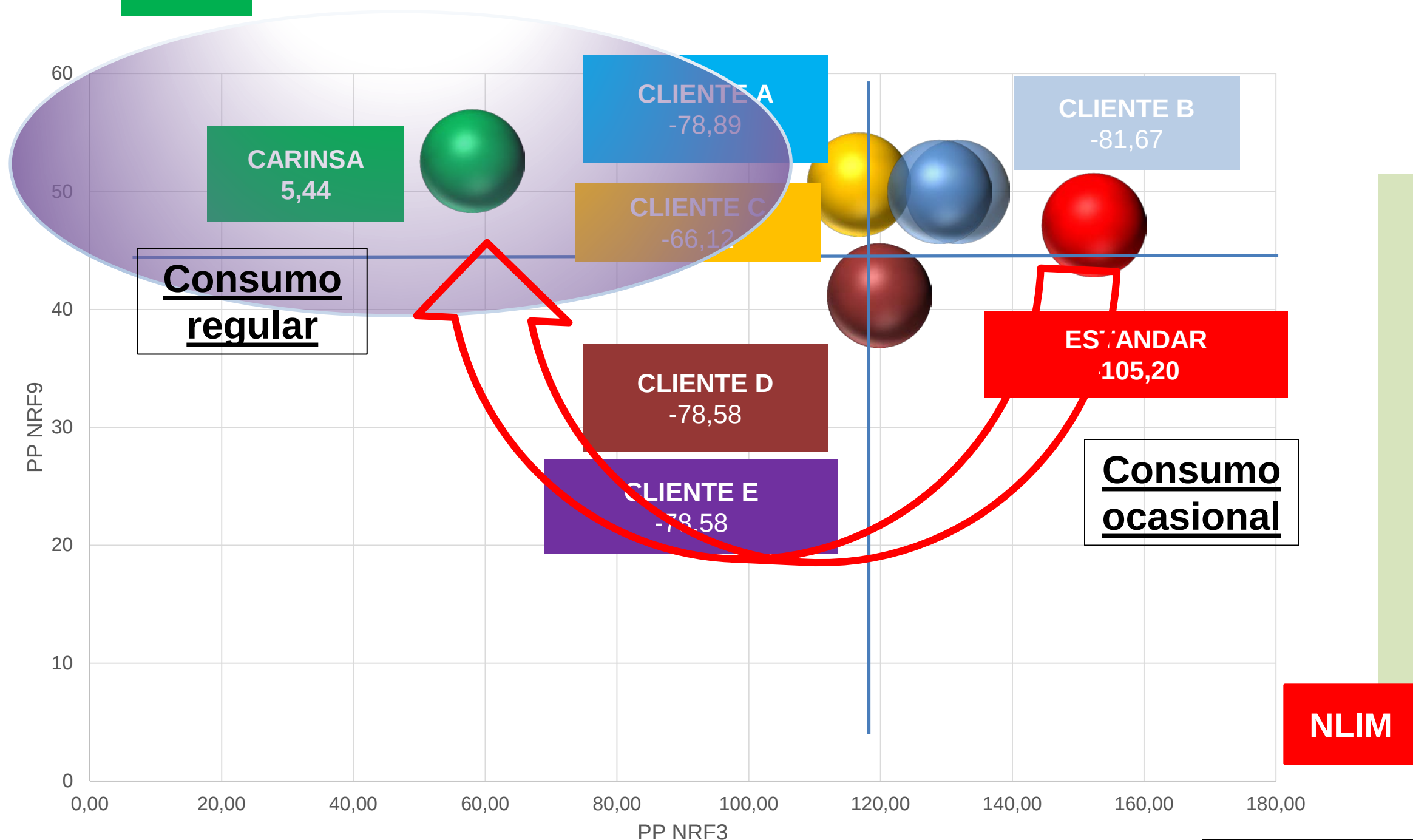
Solución CARINSA
(Chorizo Análogo)

	g/100 g	Diferencias
Energía	427,00	-48,95%
Grasa saturada	14,26	-80,36%
Azúcar	1,57	7,64%
Sodio	1,90	-46,84%

Perfil nutricional: NFR9.3 chorizo



NHAB



REFORMULACIÓN

El chorizo estándar (ESTANDAR) requiere de mejoras en el perfil en especial a lo que concierne al contenido de sal y también de azúcar.

El chorizo análogo (CARINSA) es el que presenta el mejor perfil nutricional de la categoría situándola al lado de productos de consumo moderado o incluso regular.

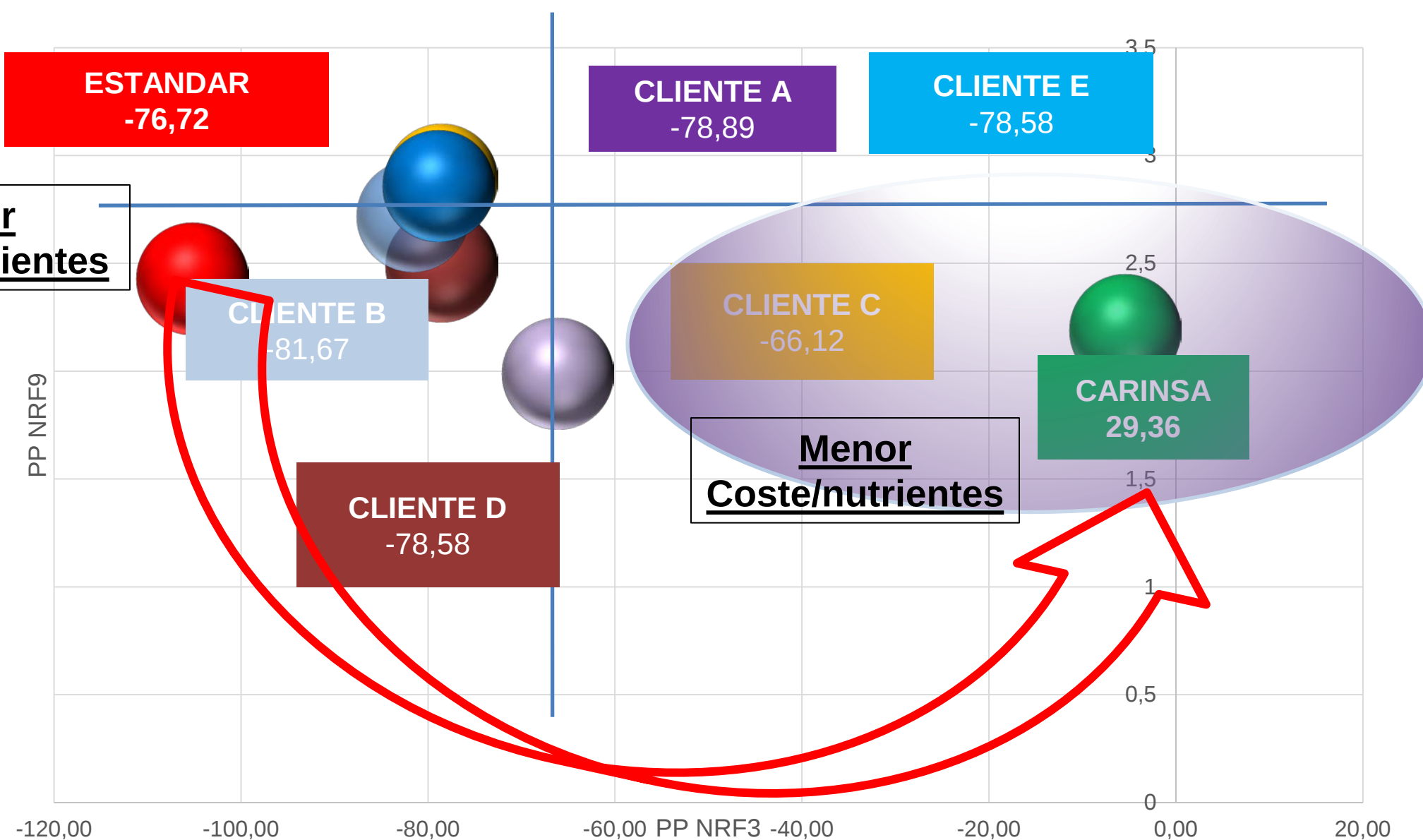
$$NRF9.3_{100kcal} = \sum_{i=9} (\%DV_i/100kcal) - \sum_{i=3} (\%MRV_i/100kcal)$$

$$NRF9.3_{RACC} = \sum_{i=9} (\%DV_i/RACC) - \sum_{i=3} (\%MRV_i/RACC)$$

Perfil nutricional: NFR9.3/UC chorizo



UCost



COSTES

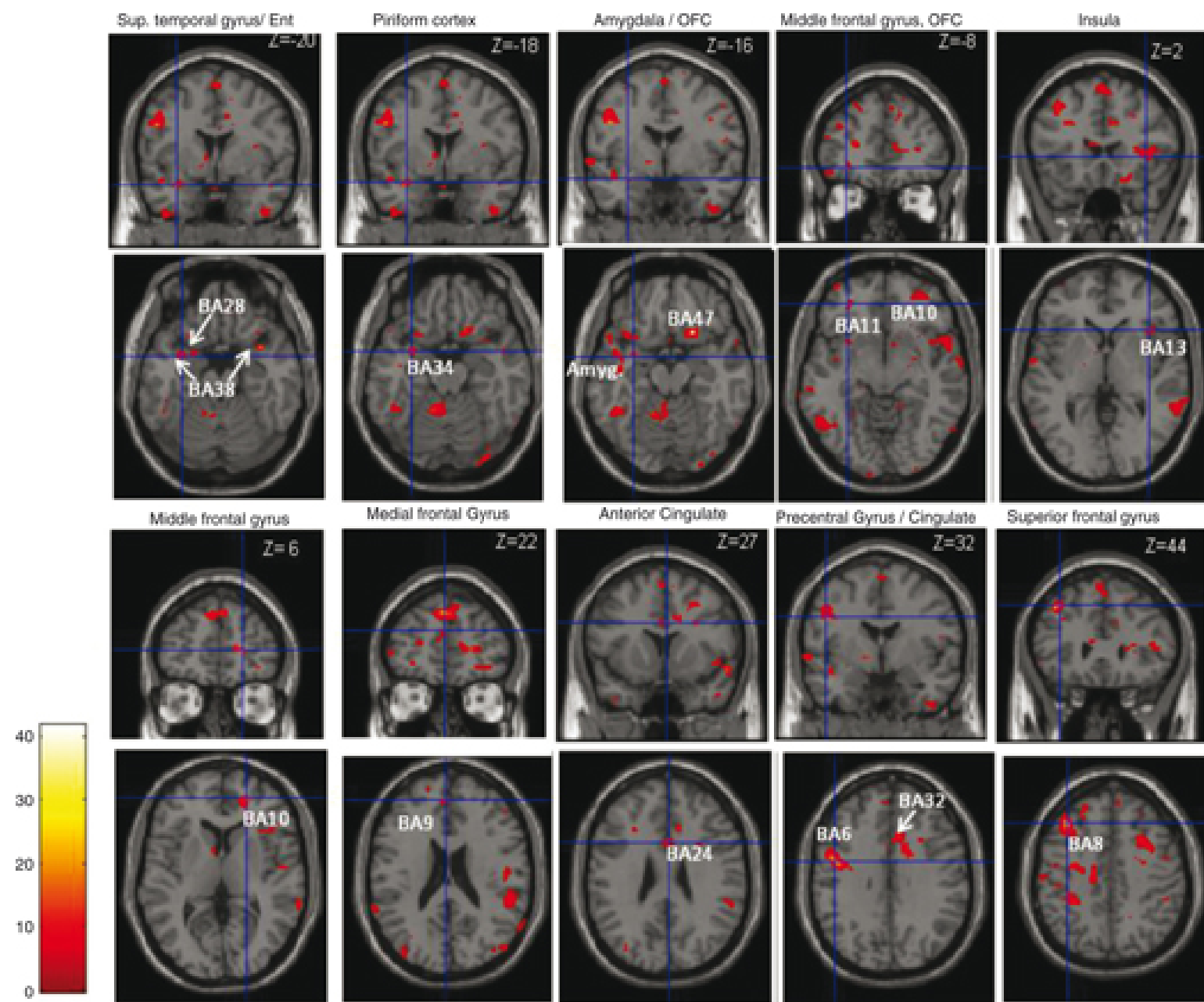
El Chorizo análogo (CARINSA) es el **más coste efectivo de la categoría** con el mejor perfil nutricional y por debajo de la media de coste de la categoría.

$$NRF9.3_{100kcal} = \sum_{i=9} (\%DV_i / 100kcal) - \sum_{i=3} (\%MRV_i / 100kcal)$$

$$NRF9.3_{RACC} = \sum_{i=9} (\%DV_i / RACC) - \sum_{i=3} (\%MRV_i / RACC)$$



Neuroaromas



Estudios de “plasticidad sináptica” demuestran que determinados aromas son capaces de replicar respuestas cerebrales similares a sabores de nutrientes críticos en cerebro



Conocimiento del Consumidor

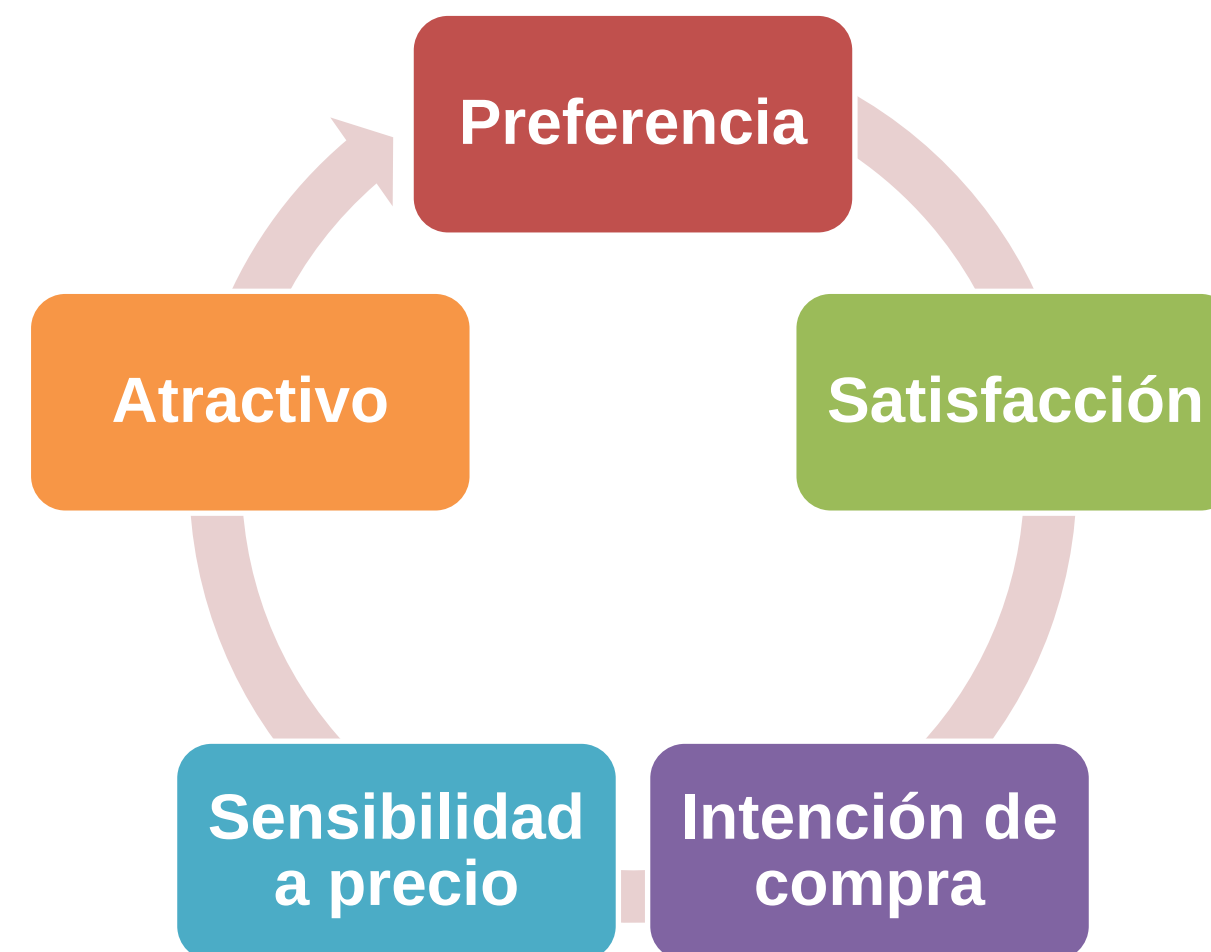
Características del Panel

Panel propio
que replica el
total poblacional

65% mujeres
35% hombres

43% con niños
57% sin niños

Distribución por
población y
geografía

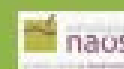


Mediciones



Nuestra experiencia internacional nos permite apoyar a la industria española

PLAN DE COLABORACIÓN
PARA LA MEJORA DE LA
COMPOSICIÓN DE LOS
ALIMENTOS Y BEBIDAS Y
OTRAS MEDIDAS 2017-2020



Reformulación de chorizo
(Mediana en g/100 g)

	2016	2020	Solución Carinsa
Azúcares totales	3,00	2,70	1,69
Sal	3,90	3,50	2,53
Grasa saturada			2,8
Grasa total	41,00	38,95	10,83

¡Gracias!

Vanesa Martínez
CEO Grupo Carinsa
carinsa@carinsa.com

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

