

The background of the entire slide is a dark green color. It is decorated with white line art. In the top half, there are several stylized human figures in various poses, some reaching upwards. Scattered around these figures are numerous small, white-outlined squares and rectangles of different sizes. The bottom half of the slide features a similar pattern of stylized figures and geometric shapes, creating a sense of movement and activity.

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

“Proyecto CIBENA: Mejora de la cadena de valor en la producción de superalimentos”

Jonás Lázar

www.gruposiro.com

Grupo Siro es una empresa de origen familiar

Líder en el sector de la alimentación, de productos derivados del cereal, con capital 100% español.

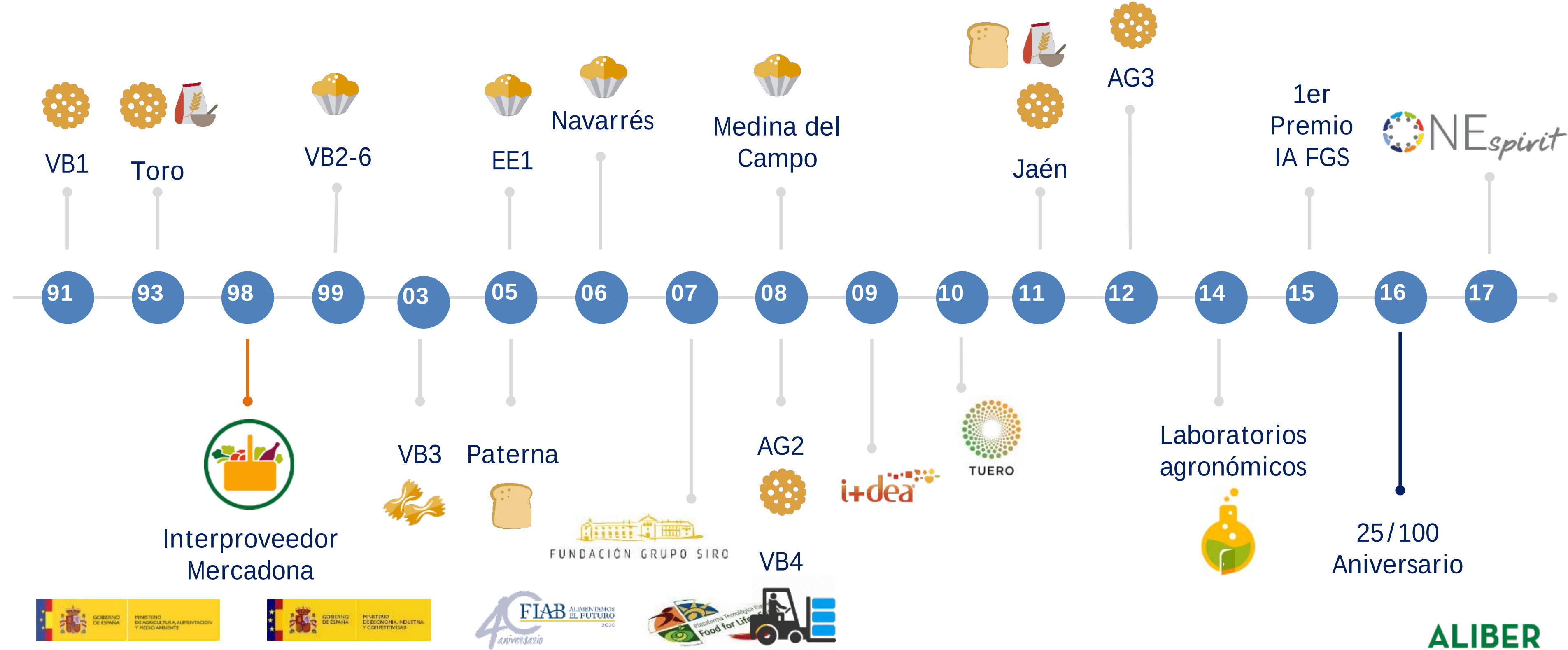
Nuestra **VISIÓN**

“Hacer de los **cereales** los **mejores productos** para todos los **consumidores** de una **sociedad** que nos **valore por lo que somos** y hacemos y quiera que **existamos siempre**. ”

Nuestra **MISIÓN**

“ Nos apasiona transformar cereales en alimentos excelentes, innovadores y accesibles **para todas las personas**, trabajando con los **clientes** que comparten nuestro modelo de empresa y favoreciendo el desarrollo de **nuestros colaboradores**, y de **agricultores y proveedores locales**. ”

26 años trabajando para llevar ilusión a las mesas de los hogares españoles



De la mano del mejor cliente



MERCADONA

Con quien llevamos
cerca de 20 años
construyendo juntos
nuestro modelo de éxito



Somos su interproveedor especialista de referencia en 5 categorías



Galletas
91.000 Tm



Pan
de Molde
77.000 Tm



Pasta
77.000 Tm



Bollería
72.000 Tm



Cereales
20.000 Tm

Más de 240
productos
imbatibles en
sus lineales

HACENDADO

ALIBER

Apoyándonos en nuestros 12 centros de producción



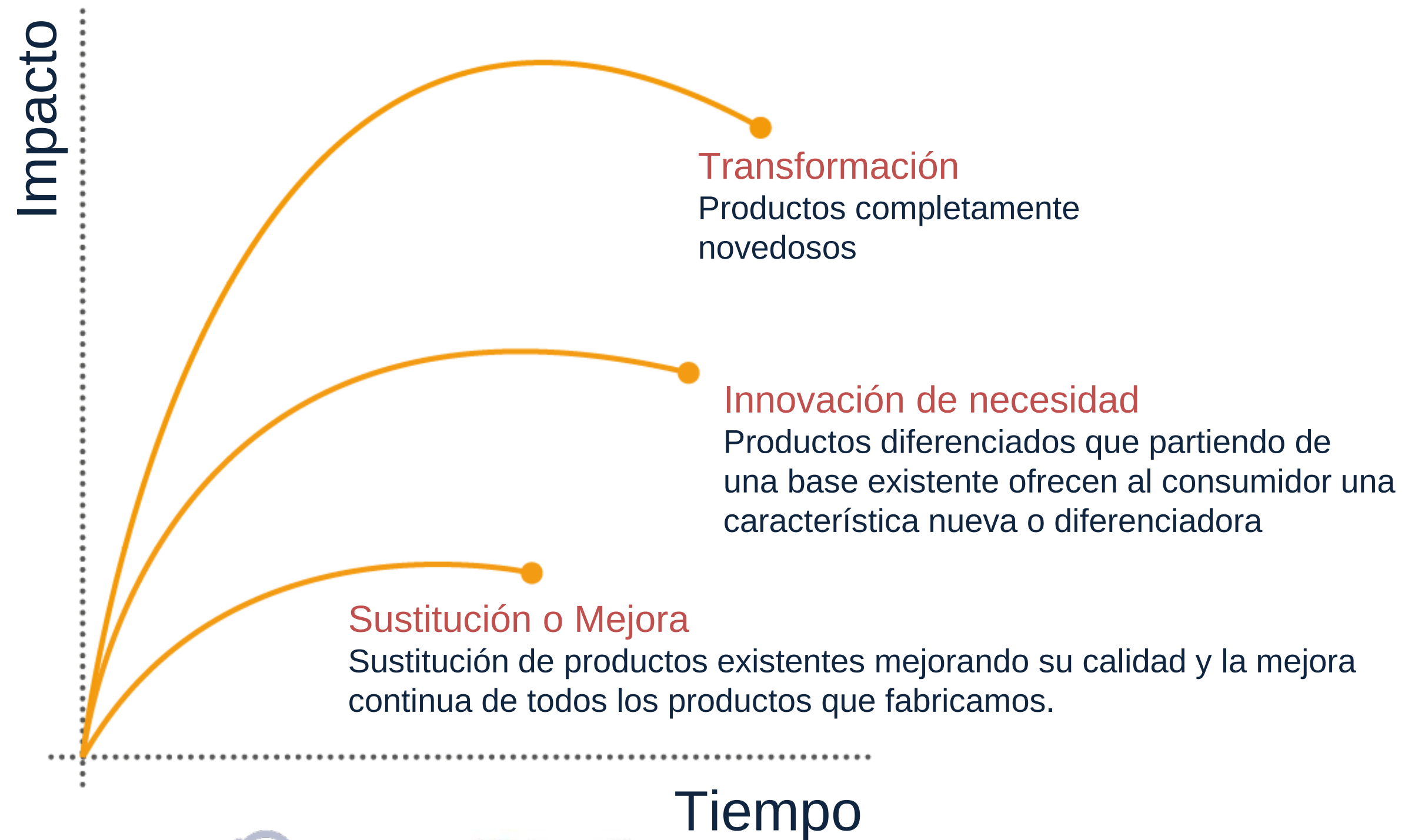
Anticipándonos siempre a través de la innovación



Respaldados por equipos de inteligencia de mercado de i+dea, un centro de I+D especialista en el sector alimentación.



Nuestro Modelo de Innovación



Un equipo multicultural y multidisciplinar de expertos

13
nacionalidades



ESPAÑA, FRANCIA,
MÉXICO, REINO UNIDO,
ESTADOS UNIDOS, BRASIL,
BOLIVIA, BULGARIA,
COLOMBIA, VENEZUELA,
PERÚ, REPÚBLICA DOMINICANA
Y PORTUGAL

Equipos
locales



+120
profesionales



9
DOCTORES
78
CON EDUCACIÓN SUPERIOR
14
ESPECIALISTAS

Nuestras
personas



Nuestros productos destacados 2016

Casos de Éxito para Grupo Siro



Tortitas de Arroz
y Yogurt



Pan 12 Cereales
y Semillas



Pasta 'Hélice' 500g.



Muesli Sin
Azúcares
Añadidos



Choco Buns

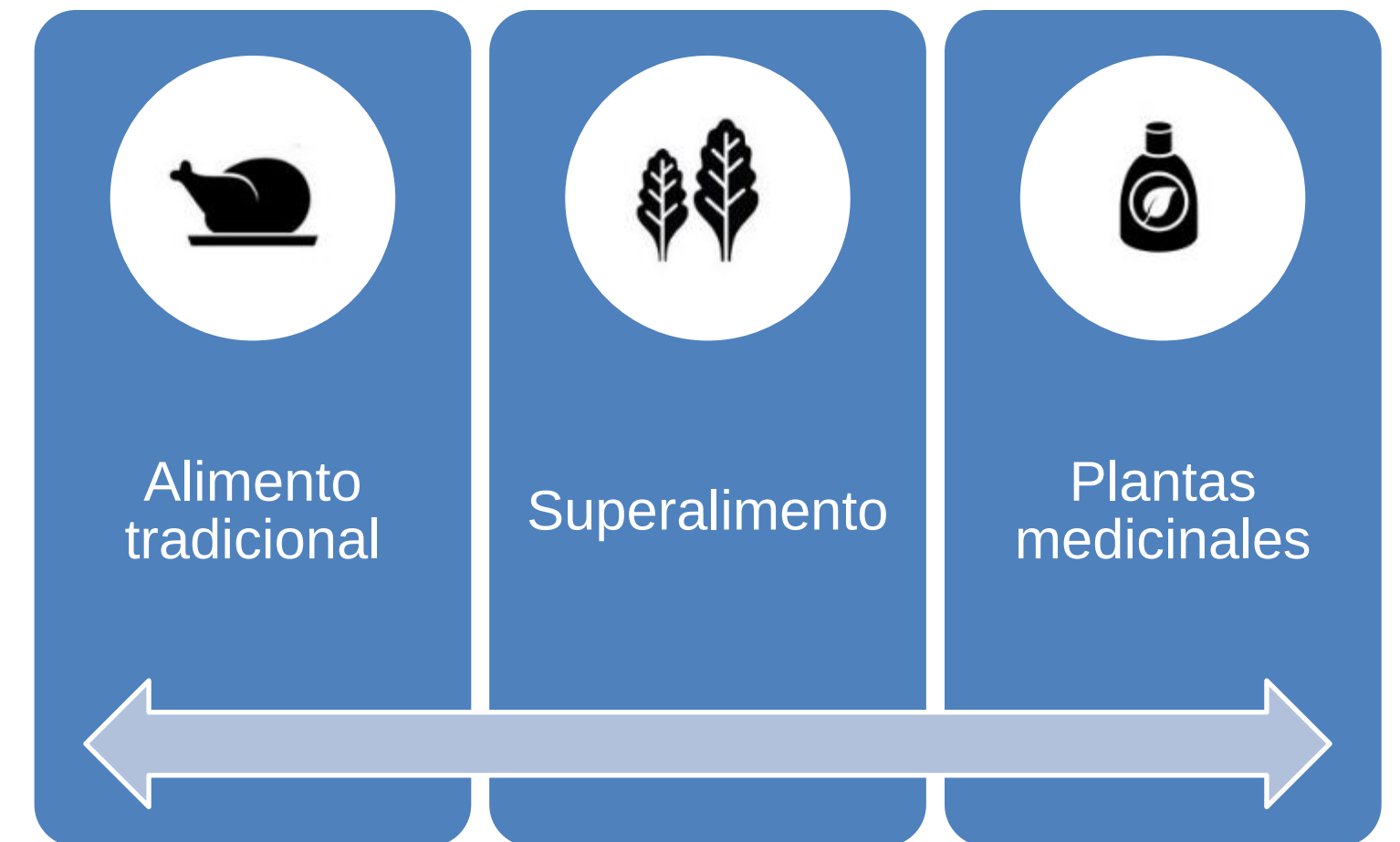
PROYECTO CIBENA

Mejora de la cadena de valor
en la producción de
superalimentos

PROYECTO CIBENA

Mejora de la cadena de valor en la producción de superalimentos

El Objetivo Principal del Proyecto es obtener y aumentar la presencia de “superalimentos” en el lineal a un precio competitivo en relación con otros alimentos tradicionales actuando sobre la cadena de valor.



Factores de producción primaria



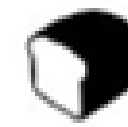
- Factores precosecha
 - Selección de Genotipo (especies, cultivo, ecotipo)
 - Condiciones medioambientales (localización, temperatura, humedad...)
 - Factores agronómicos (fertilizantes, estados de maduración, irrigación...)
- factores cosecha y post cosecha
 - Identificación del momento de cosecha. Operaciones de recolección, almacenamiento, transporte

Factores transformación primaria



- Factores de procesado
 - Operaciones de transformación (descascarillado, limpieza, molienda, fraccionamiento, extrusionado y texturización)
- Factores de almacenamiento (Escaldado, estabilización, secado, aditivación ensilado...)
- Operaciones de extracción
 - procesos fisicoquímicos de obtención de extractos enriquecidos

Factores de procesado industrial



- Desarrollo de productos de IV y V gama
- Desarrollo de platos preparados
- Desarrollo de derivados de cereales

IMPACTO EN LA CADENA DE VALOR

Producción primaria

Variedades
vegetales /
semillas

Técnicas de
producción

Transformación primaria

Ingredientes con
nuevas texturas y
flavores

Extractos vegetales

Procesado industrial

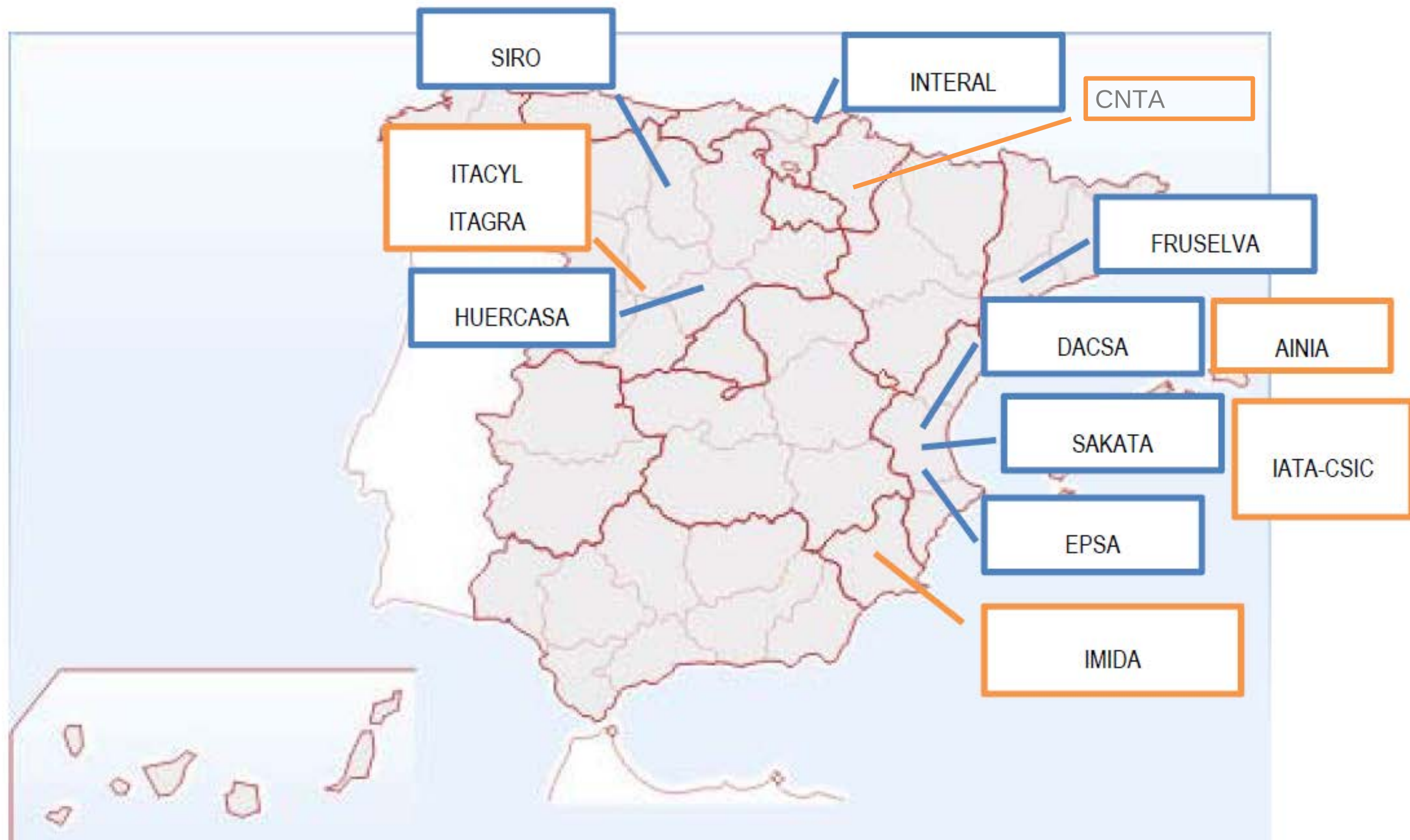
Productos de
conveniencia

Platos
preparados (IV y
V gama)

Derivados
cereales

Smoothies y
bases líquidas

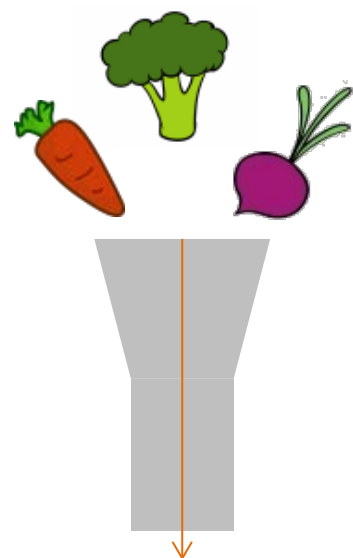






Factores transformación primaria

Estudio de las **variables del procesado** de vegetales para la obtención de ingredientes (zumos y purés) de una **calidad nutricional mejorada**.



Obtención de semielaborados:

- + vitaminas
- + minerales
- + fibra
- + NUTRIENTES**



Factores de procesado industrial

Desarrollo de **nuevas gamas de productos superalimentos**.

Elaboración de productos tipo ‘**blended-breakfast**’ (leches vegetales + cereales/semillas + frutas/verduras).

Formato **smoothies**:

- Leches vegetales
- Kale
- Chía/Lino
- Espinacas
- Avena
- ...

Formato **pouches**:

- Aguacate
- Açaí
- Quinoa
- Cacao
- Amaranto
- ...



Obtención de productos finales:

- Novedosas combinaciones** de desayunos completos.
- Fuente/alto contenido en vitaminas y minerales.**
- Fuente/alto contenido en fibra.**
- Sin azúcares añadidos.**
- Bajo contenido en sal/sodio.**

GRUPO SIRO

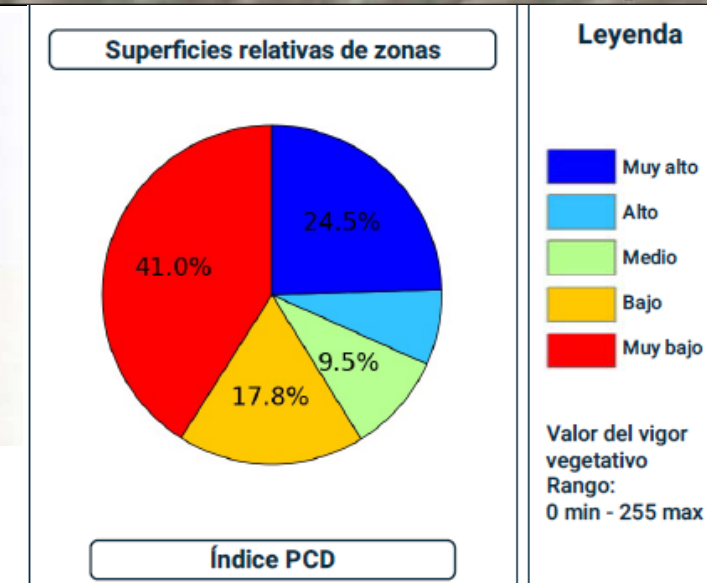
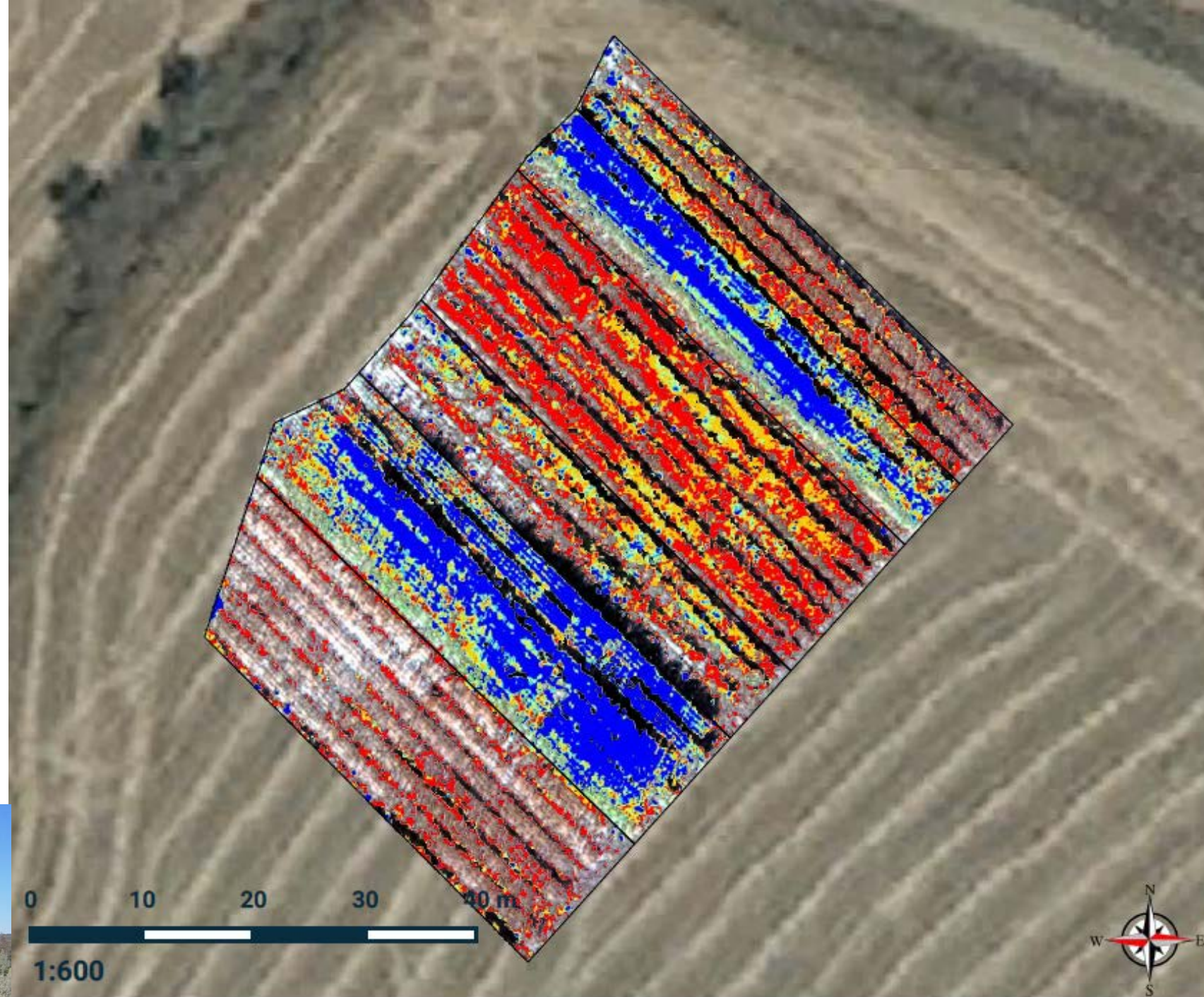
Cultivamos futuro



Factores transformación primaria

Cultivos en Castilla Leon (varias variedades):

- Quinoa.
- Teff.
- Chia.
- Cáñamo.



!Gracias!

Jonás Lázaró Mojica

i+dea / Grupo Siro

Jonas.lazaro@imasdea.org

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

