

ALIBER

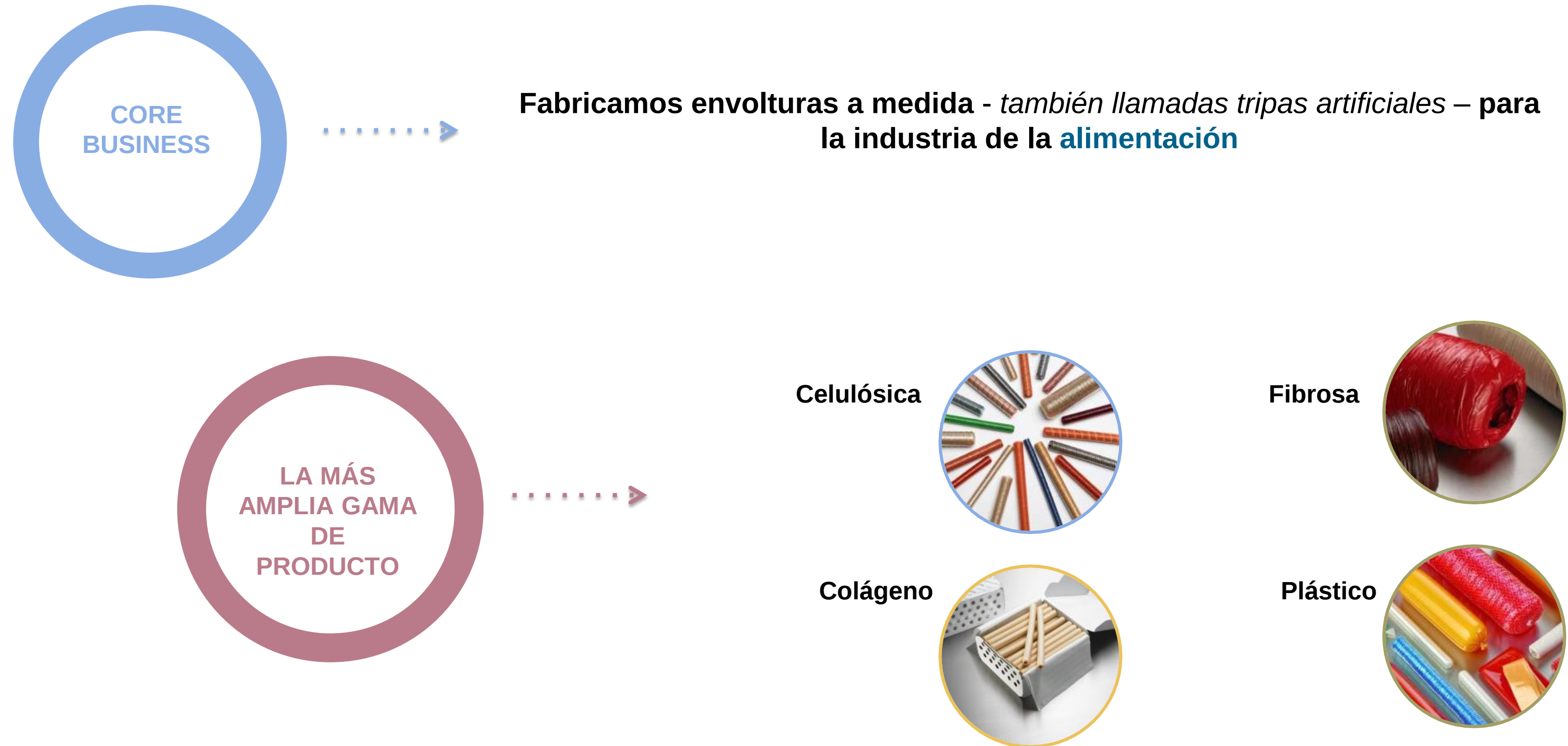
LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

SATISFOOD: Un CIEN frente a la obesidad
Blanca Jáuregui. Viscofan

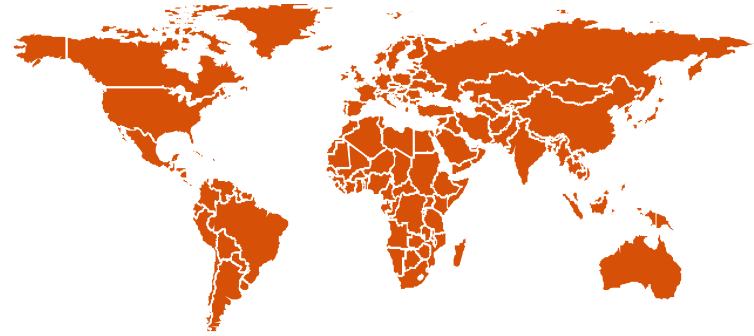


SatisFood

VISCOFAN ES EL LÍDER MUNDIAL DE ENVOLTURAS A MEDIDA



NUESTRO LIDERAZGO MUNDIAL NOS HACE SER “THE CASING COMPANY”



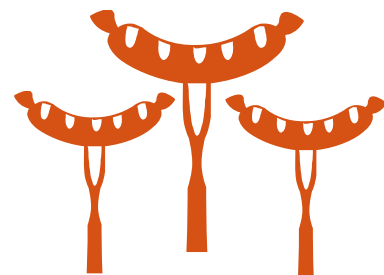
+100 países con presencia comercial



+1.700 clientes en todo el mundo confían en nosotros



+4.500 empleados en 16 países



+10.000 referencias de producto (1 de cada tres productos cárnicos en el mundo “tocan” una envoltura Viscofan)

CALIDAD, INNOVACIÓN CONSTANTE Y SERVICIO AL CLIENTE NUESTRAS SEÑAS DE IDENTIDAD

Calidad, I+D

Buscamos continuamente nuevos **desarrollos de producto y tecnología** así como **nuevos materiales** para que el cliente reciba un producto de la más alta calidad, seguro y adaptado a sus necesidades.

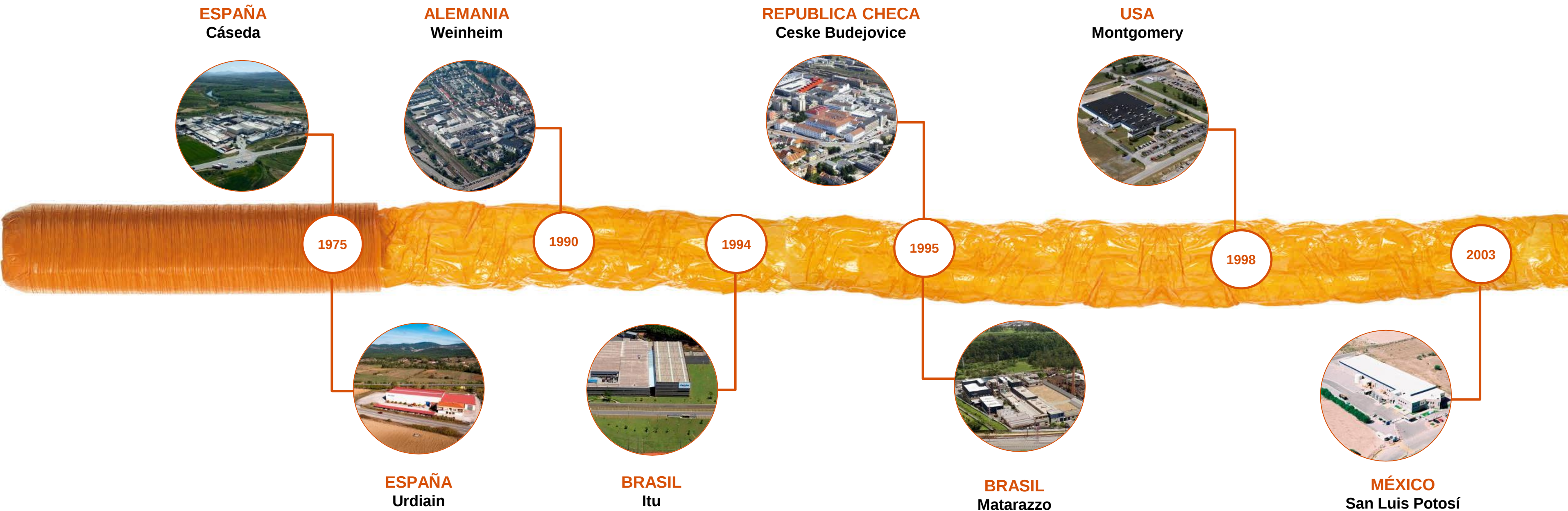
Productos y servicios a medida

Ofrecemos la más amplia gama para la producción de embutidos en la industria cárnica. Además contamos con el **mejor equipo de asistencia técnica** que ofrece una atención personalizada.

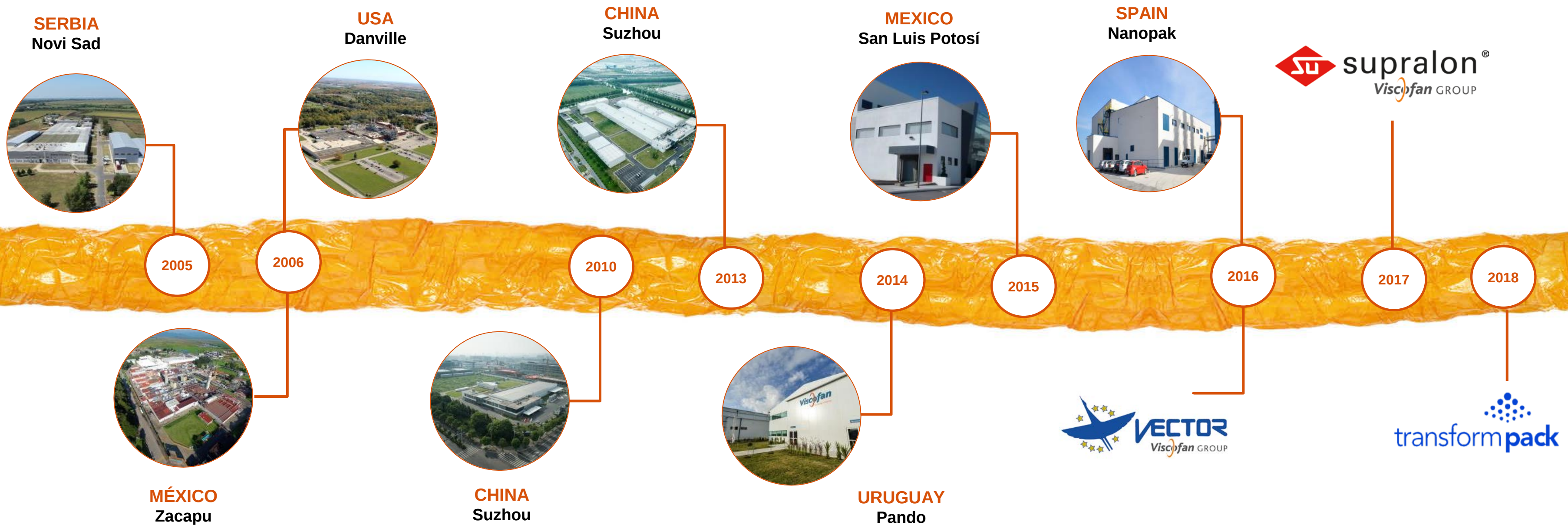
De forma responsable y sostenible

Tratamos de impulsar **un uso eficiente de los recursos** que combine con un crecimiento económico y las necesidades medioambientales y sociales para un futuro sostenible.

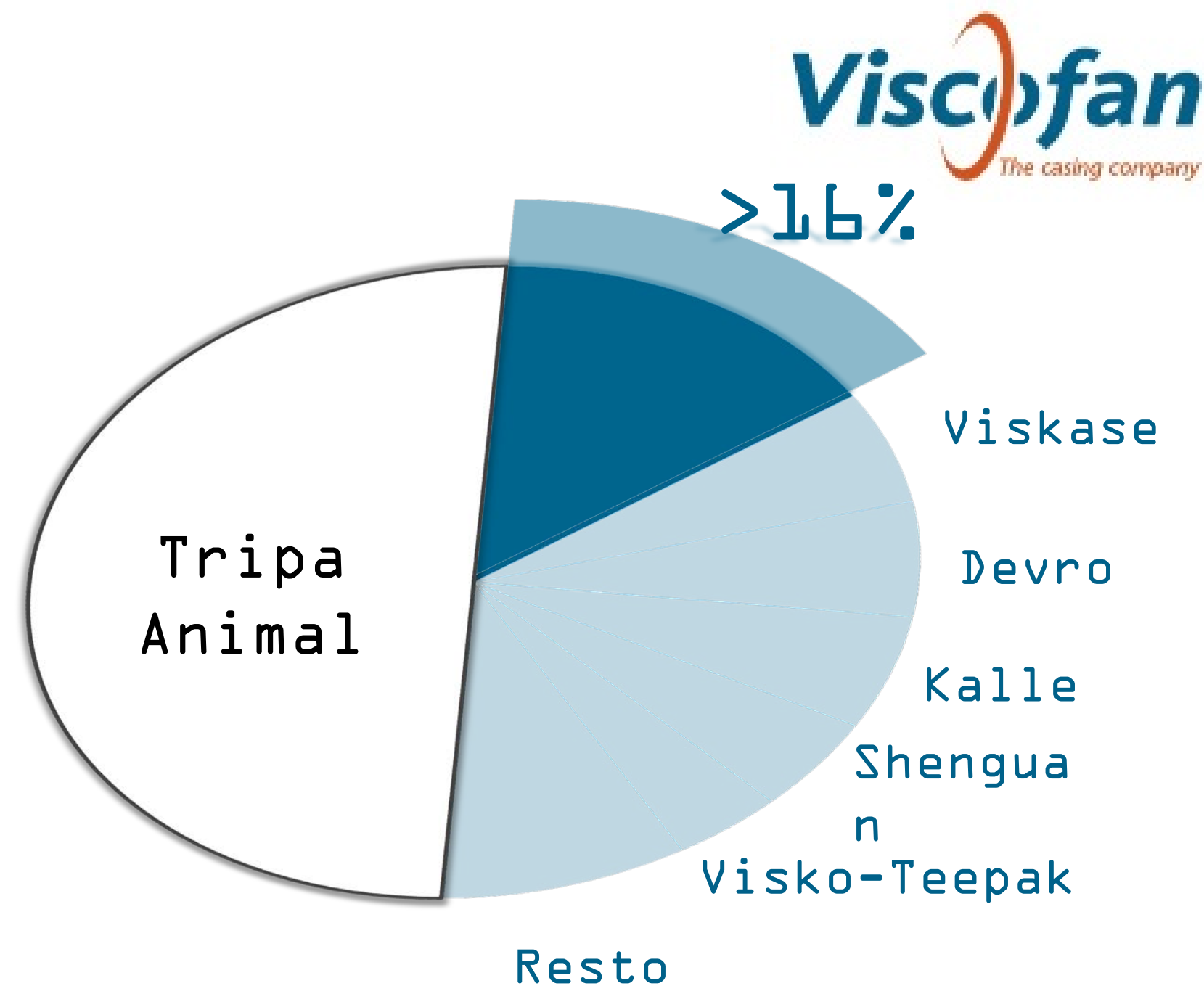
EL GRUPO VISCOFAN HA IDO EXPANDIÉNDOSE POR EL MUNDO DESDE SU ORIGEN EN ESPAÑA EN 1975...



HASTA LA ACTUALIDAD CON PRODUCCIÓN EN 10 PAÍSES



LIDERAZGO GRACIAS AL ESFUERZO CONSTANTE EN I+D...



I+D



Personas y
know-how



Grupo >100
personas



Tecnología
avanzada y
propietaria



Inversión
continua



...CONTRIBUYENDO AL DESARROLLO DEL GRUPO VISCOFAN CON

Nuevos
Horizontes



Nuevos
Conocimientos



...PARA LLEGAR A DÓNDE ESTAMOS AHORA, EL LÍDER GLOBAL
DE ENVOLTURAS...

...CON 30 AÑOS DE PROYECTOS DE I+D. PROCESOS Y PRODUCTOS

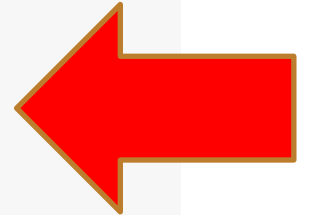
✓ Cambio de celulosa de algodón a madera



✓ EHS. Medioambiente.
Valorización de Residuos



✓ Aplicaciones de colágeno en Bioingeniería



✓ Aumentos de velocidad



✓ Desarrollo de tripa de colágeno

1988

2018

MORETO BE



VISCOFAN BIOENGINEERING : TEMÁTICA SALUD



+ Membrana de colágeno CCC con células madre aisladas del tejido adiposo para el tratamiento de pacientes con insuficiencia cardiaca

+ Comienzo fase clínica.

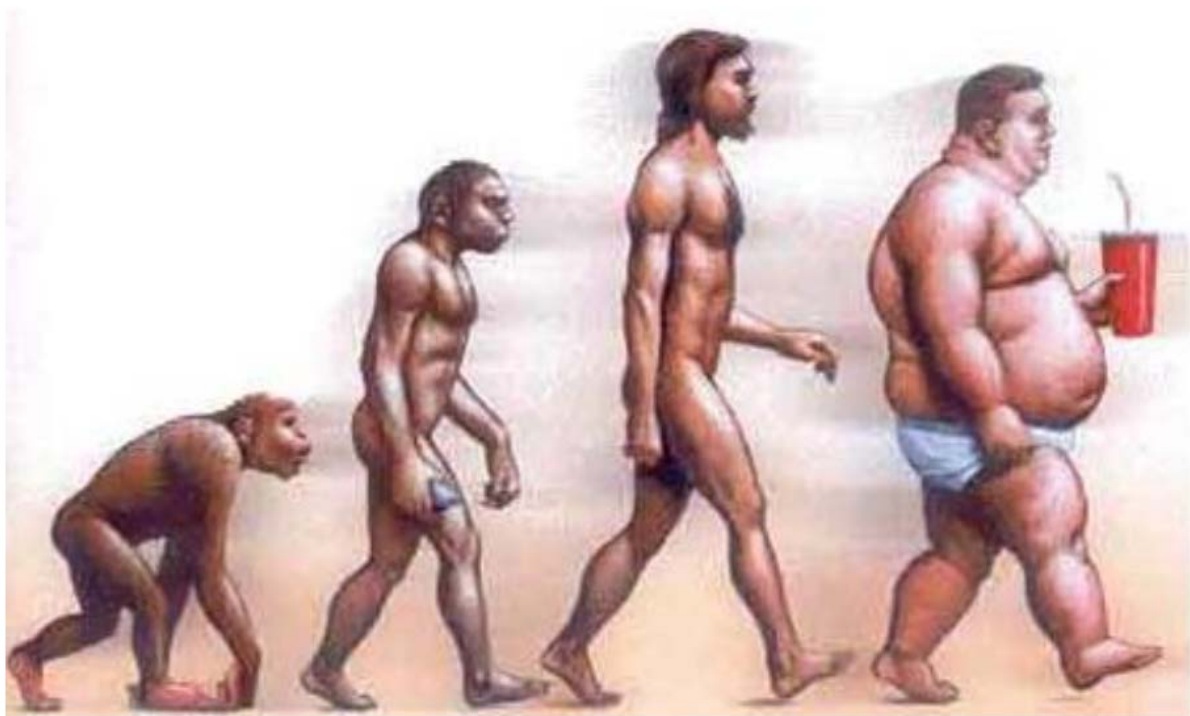


+ Mayo 2017: Inauguración sala blanca, GMP. Producción de productos médicos de colágeno.

+ Noviembre 2017: Inauguración fábrica de hidrolizados de colágeno

+ Destino: Componente de suplementos nutricionales para mejorar la salud de la piel, huesos y articulaciones

SatisFood



**PRINCIPAL PROBLEMA DE
SALUD PÚBLICA!!!!**

Alta prevalencia
de sobrepeso y
obesidad



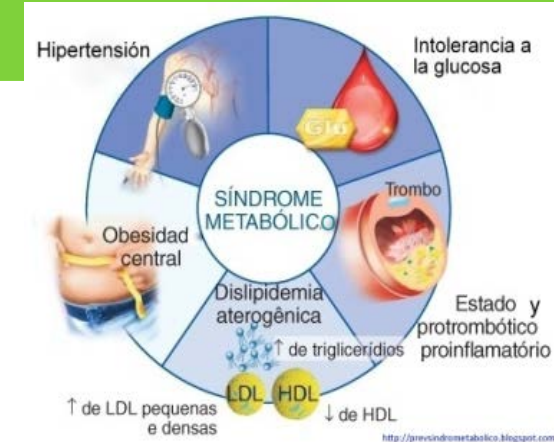
Aumento de
enfermedades no
transmisibles



Sobrepeso 37,8%
Obesidad 15,6%



DM, cardiopatías,
accidentes
cerebrovasculares...





Alineamiento institucional



La Estrategia NAOS insta a la industria alimentaria a desarrollar productos más saludables que contribuyan a luchar contra el sobrepeso y la obesidad y a mejorar la calidad de vida de la población española.

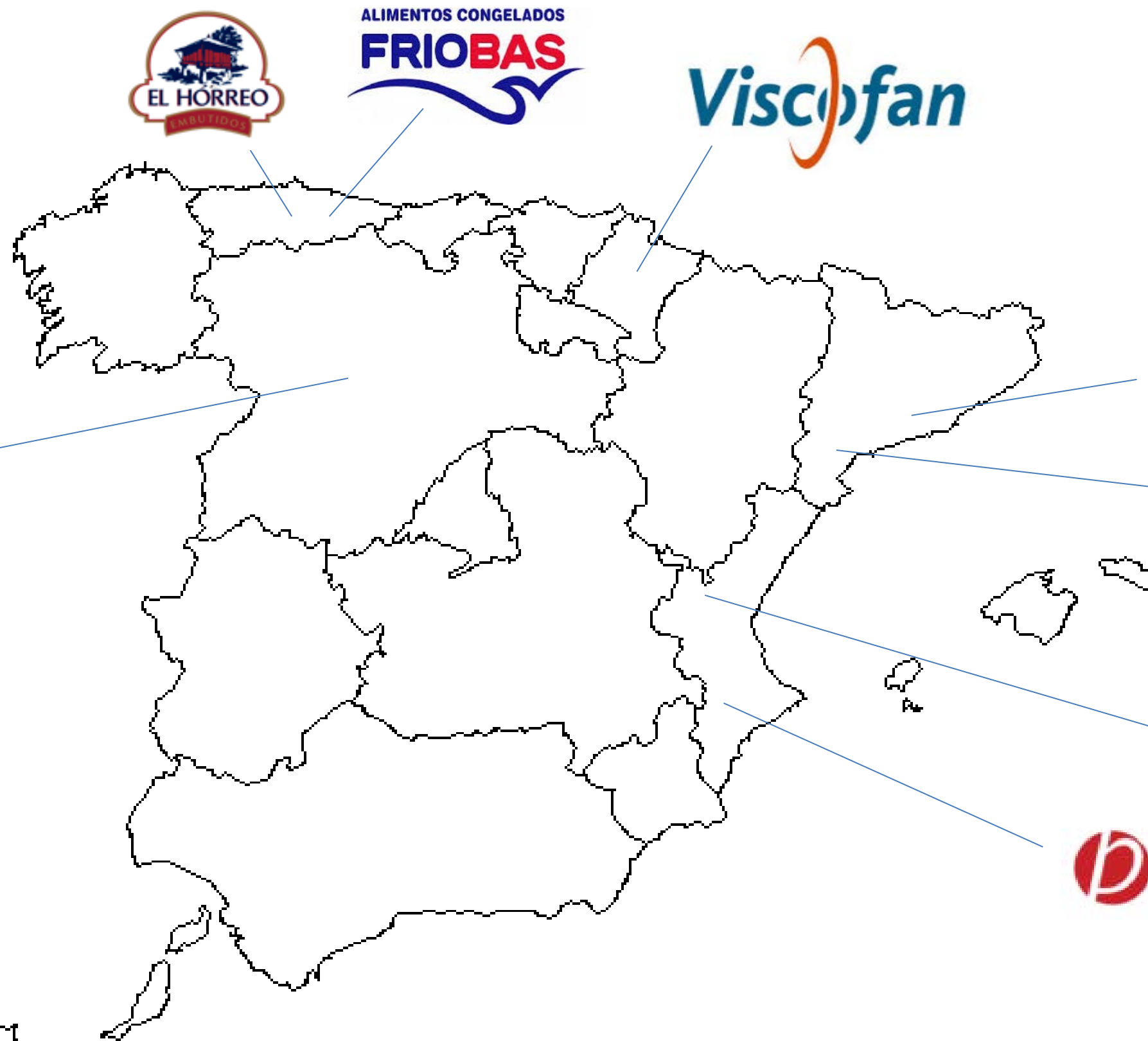
En el contexto de la Plataforma Food for Life-España se puso de manifiesto la inquietud, tanto del sector empresarial como de las organizaciones de investigación del GAS (CCTT, Universidades), referente a cómo combatir la obesidad/sobrepeso a través de nuevas aproximaciones.

Abril-mayo 2015 lanza la convocatoria del PROGRAMA ESTRATÉGICO CIEN. Sus principales características son:

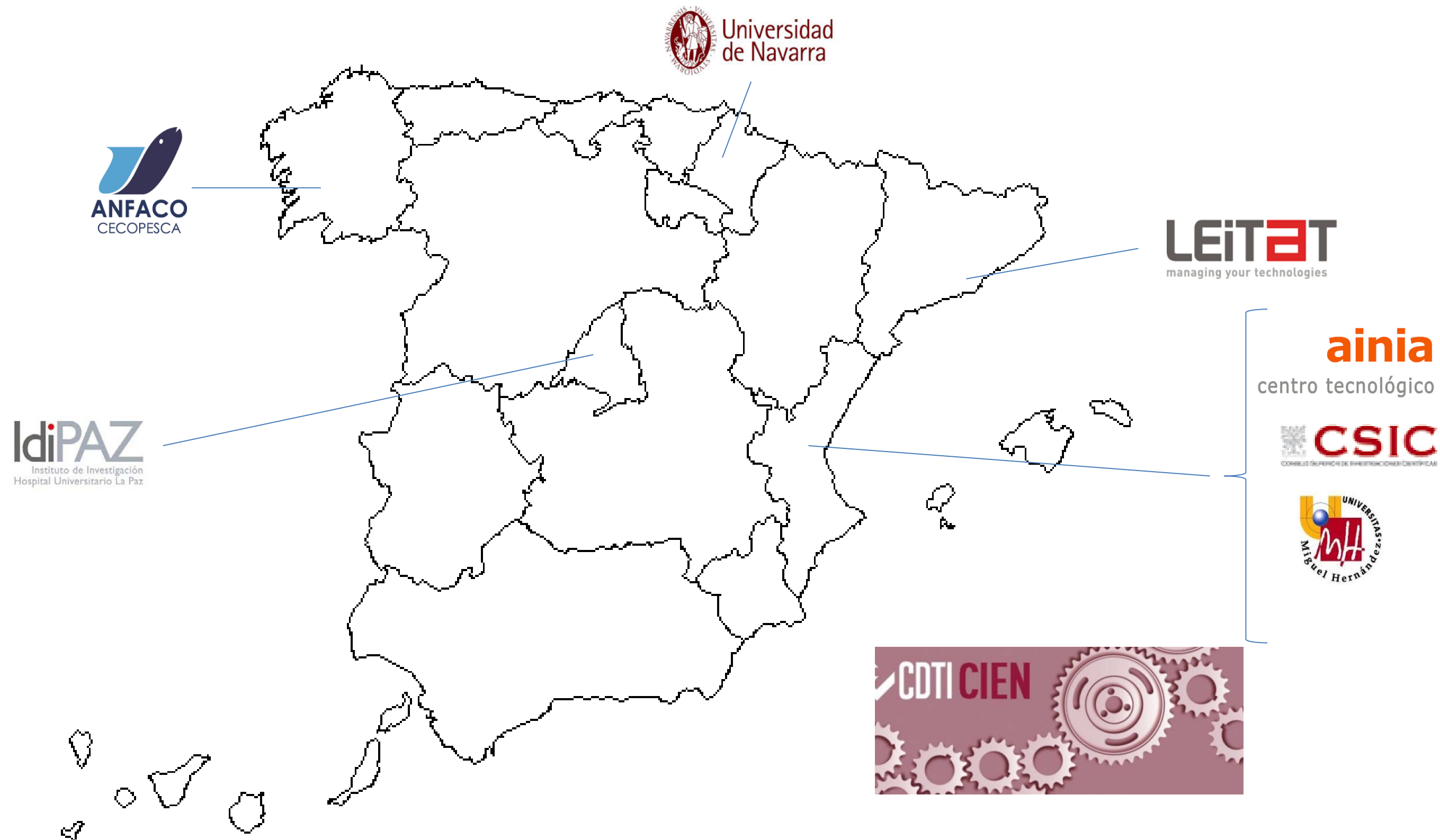
- **Grandes proyectos de investigación y de desarrollo experimental**
- **Desarrollados en colaboración efectiva por agrupaciones empresariales**
- **Orientados a una investigación planificada en áreas estratégicas de futuro.**
- **Potencial proyección a nivel internacional**



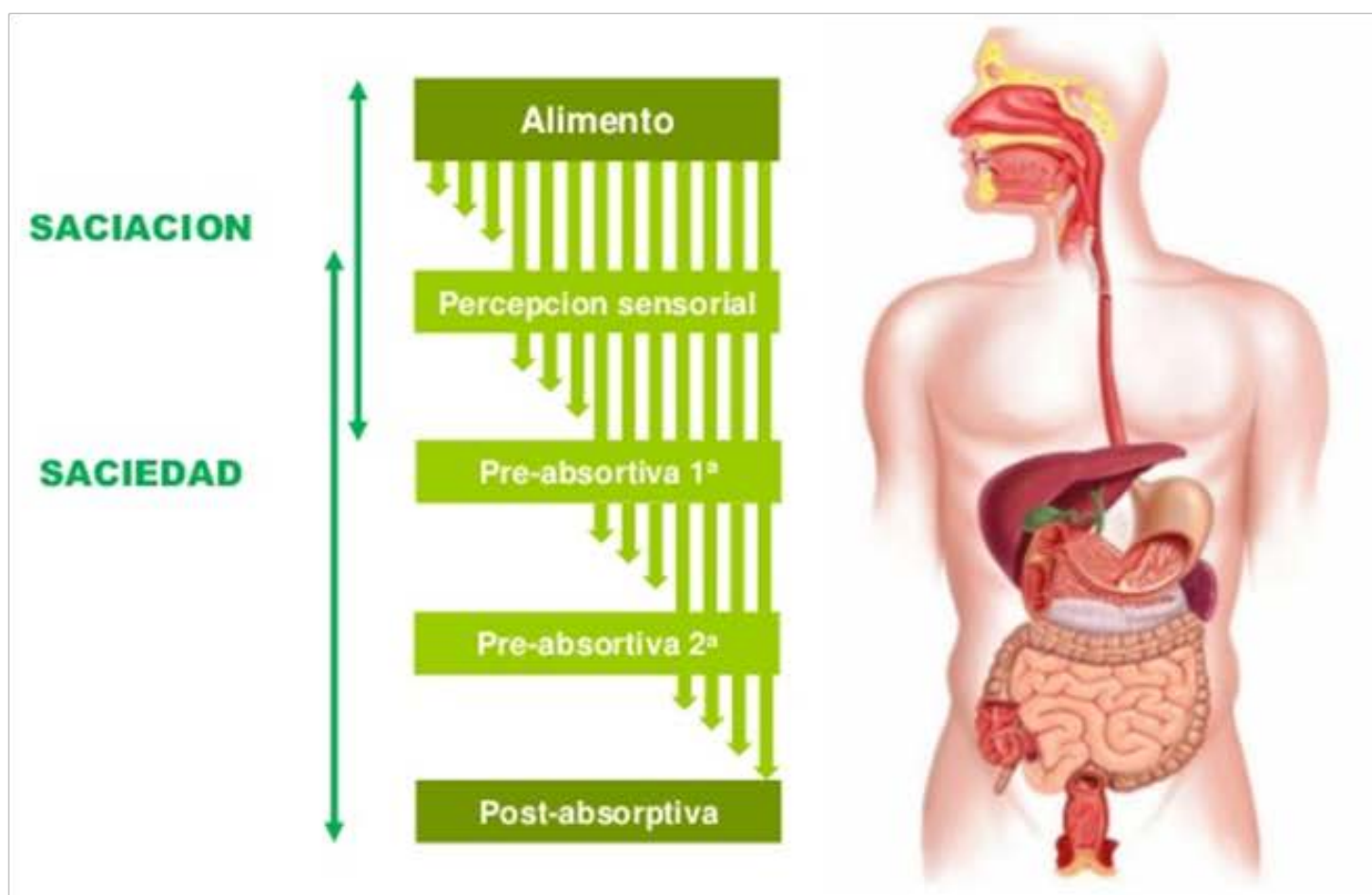
Consorcio de 8 empresas



7 Organismos de Investigación



Diseñar, obtener y validar elementos saciantes mediante diversas estrategias que integren señales pre y postingestivas.



Nuevos alimentos saciantes en el mercado.



Mejora de la calidad nutricional y la salud de los consumidores.



Soluciones frente al control de peso.



Alimentos saciantes

➤ AROMAS

➤ FIBRAS

➤ PROTEÍNAS

➤ POLIFENOLES

➤ PROBIÓTICOS

➤ EXTRACTOS
VEGETALES

Actividad 1. Desarrollo de productos e ingredientes saciantes

Actividad 2. Estudios de saciedad preingestiva

Actividad 3. Aplicación de tecnología de protección de ingredientes

Actividad 4. Validación *in vitro* del efecto saciante

Actividad 5. Validación de la eficacia en animales de experimentación y estudios de intervención en los productos finales

Actividad 6. Optimización de los procesos de elaboración de los productos e ingredientes a escala semi-industrial



DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE ALIMENTOS SACIANTES MEDIANTE LA INTEGRACIÓN DE LAS SEÑALES PRE Y POSTINGESTIVAS

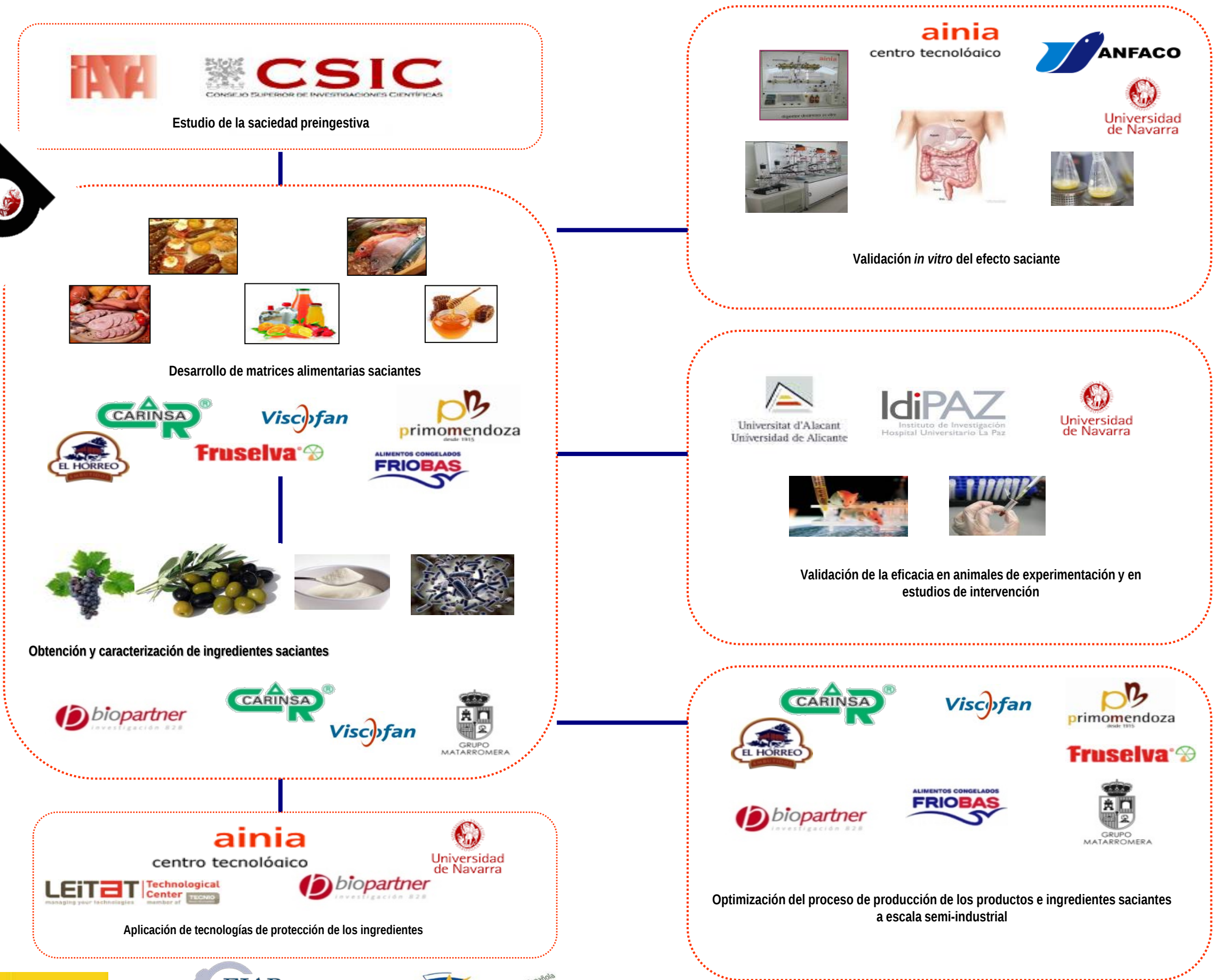
IDI-20150579/20150586

Duración: 4 AÑOS (Nov`15-Oct`19)

Presupuesto Global: 7,2M €

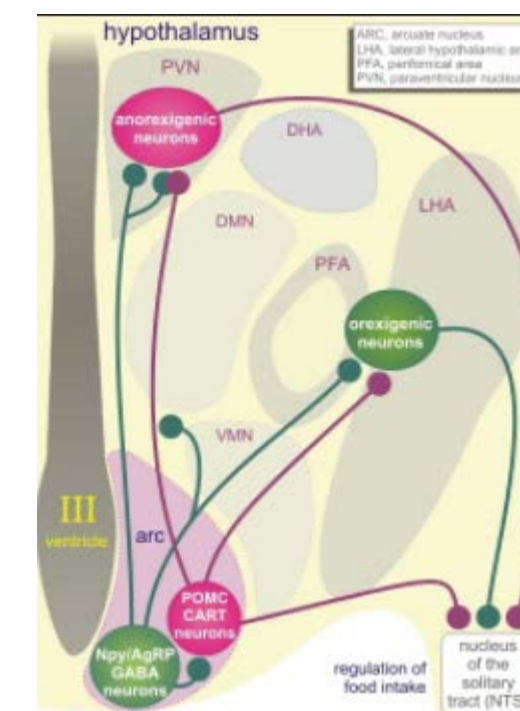
Presupuesto OPIS: 23,32%

SatisFood



Quién hace qué

- Integración de la fase preingestiva responsable de la aparición de señales tempranas de saciedad en el diseño de alimentos con capacidad saciante (experiencia Saciante)
- Resolución de los problemas actuales en la incorporación de ingredientes saciantes en los alimentos
- Utilización de sistemas integrados de modelos de digestión in vitro y cultivos celulares para validar el efecto saciante de los alimentos desarrollados
- Validación de los ingredientes/alimentos funcionales a través de metodología estandarizada y validada por EFSA para aportar evidencias fehacientes de su efecto sobre la saciedad y el control del apetito





- **Consorcio: Socios complementarios**
- **Socios con “costumbre” en proyectos financiados**
- **Relaciones técnicas y personales fluidas**
- **Coordinación: Carinsa como dinamizador**
- **Liderazgo empresarial frente a CCTT**
- **Colaboraciones: mayor número que las planificadas**



*“Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina”
Hipócrates*

!Gracias!



www.viscofan.com

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

