

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR

Expectativas de las empresas alimentarias sobre los futuros
desarrolladores de alimentos



Alimentaria



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



SOBRE GRUPO CARINSA



FILALES



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

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



GRUPO CARINSA®



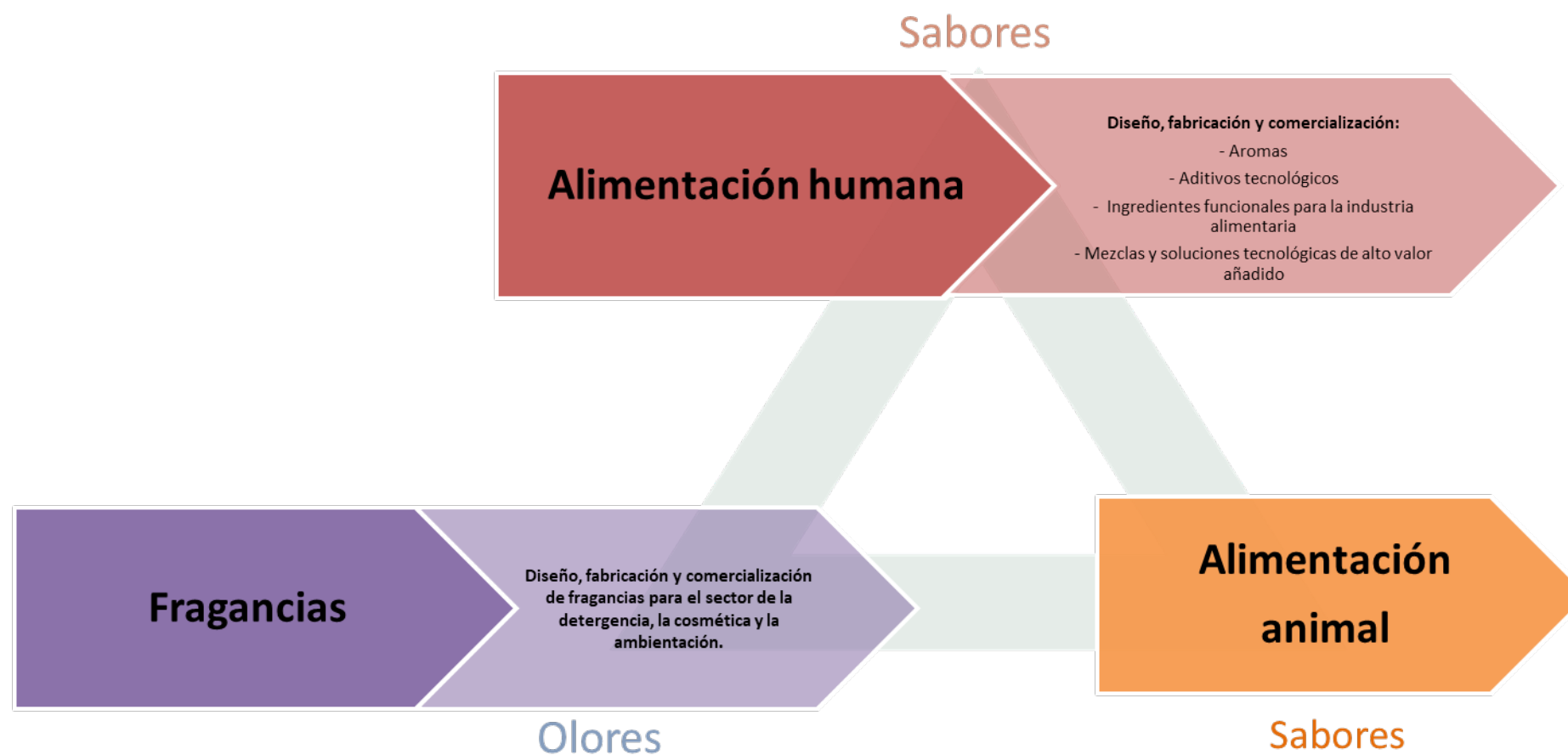
INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



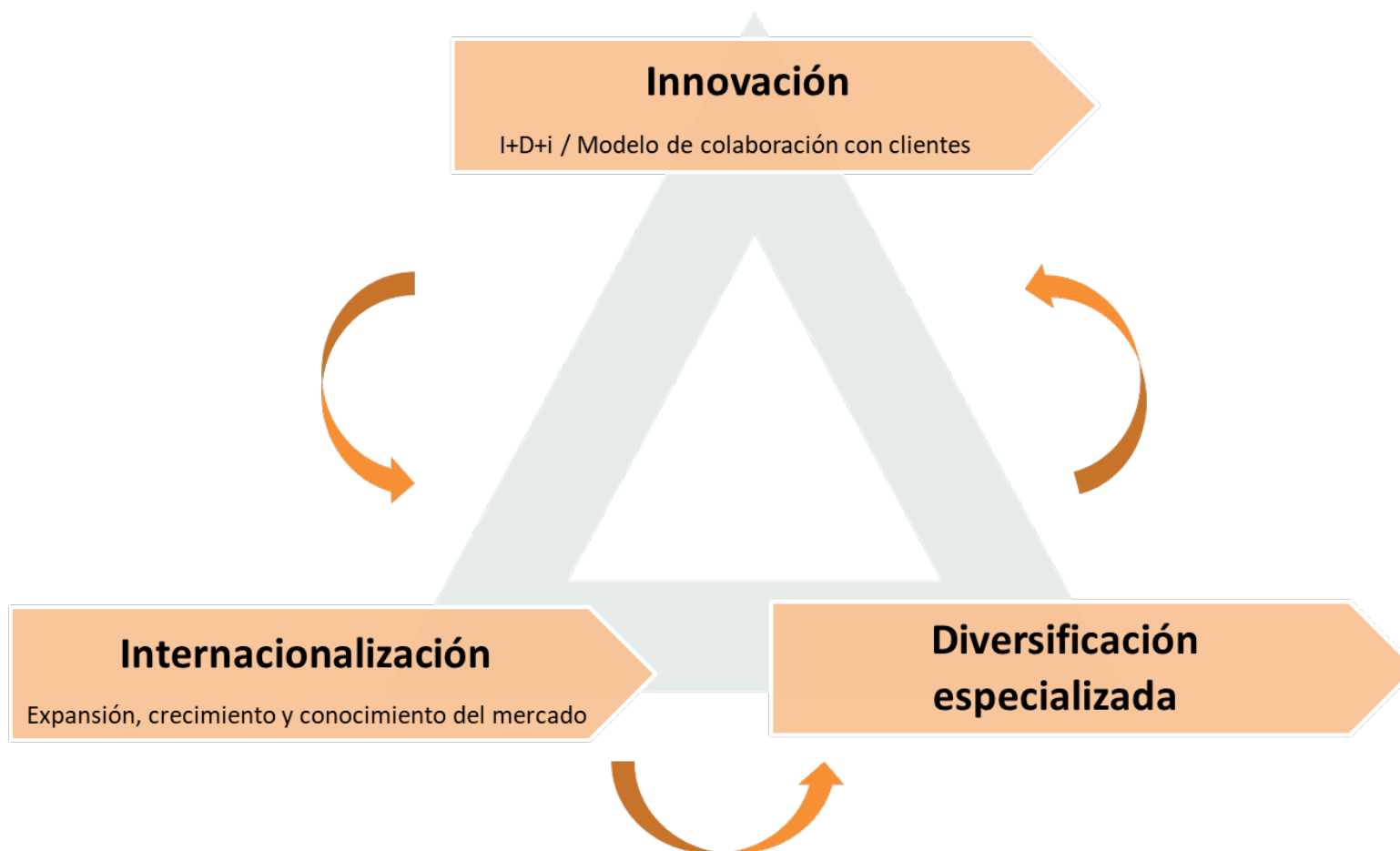
INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



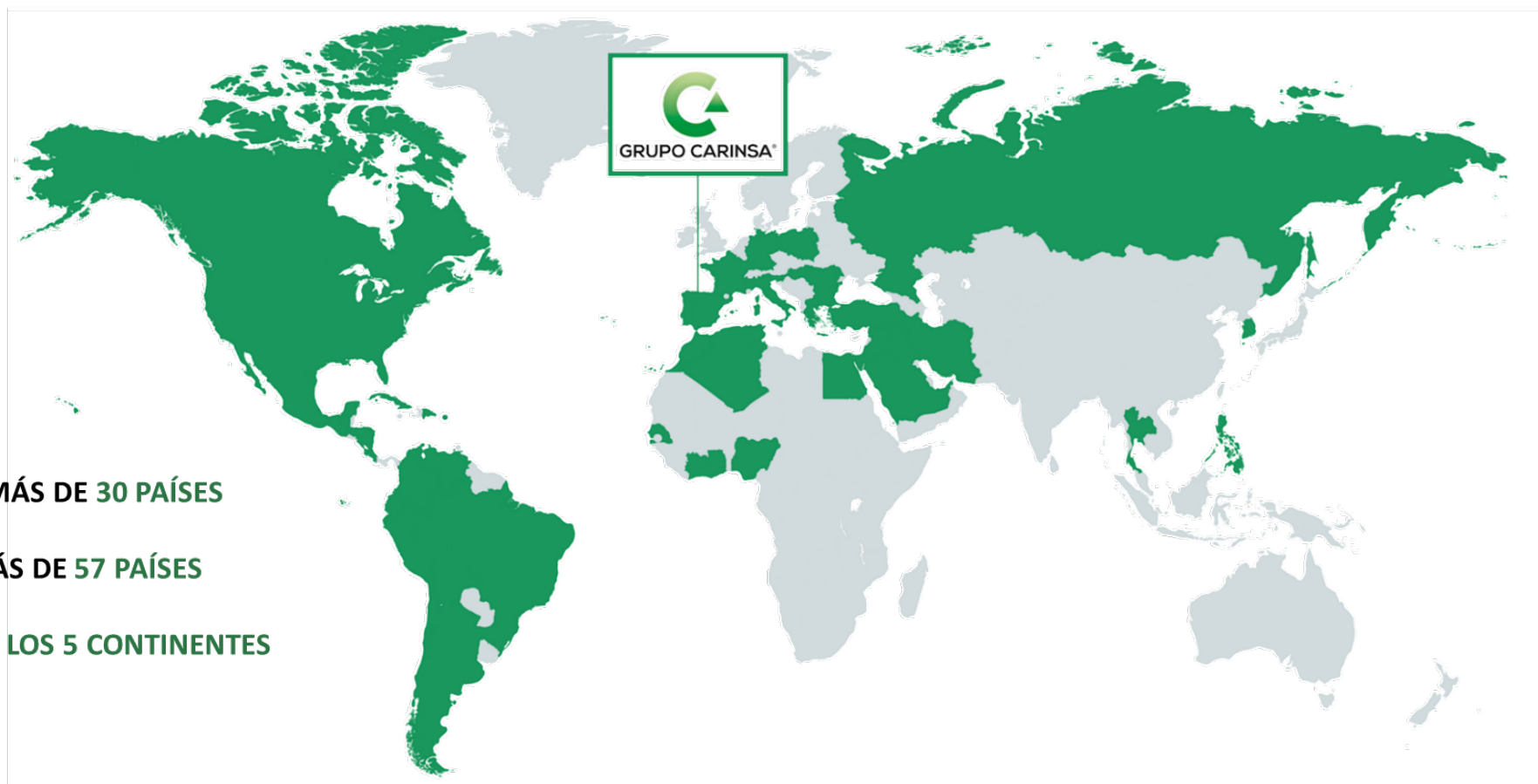
INNOVANDO PARA LOS SENTIDOS



MODELO ESTRATÉGICO: EL TRIÁNGULO DEL CRECIMIENTO



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



ESTABLECIDOS EN MÁS DE 30 PAÍSES

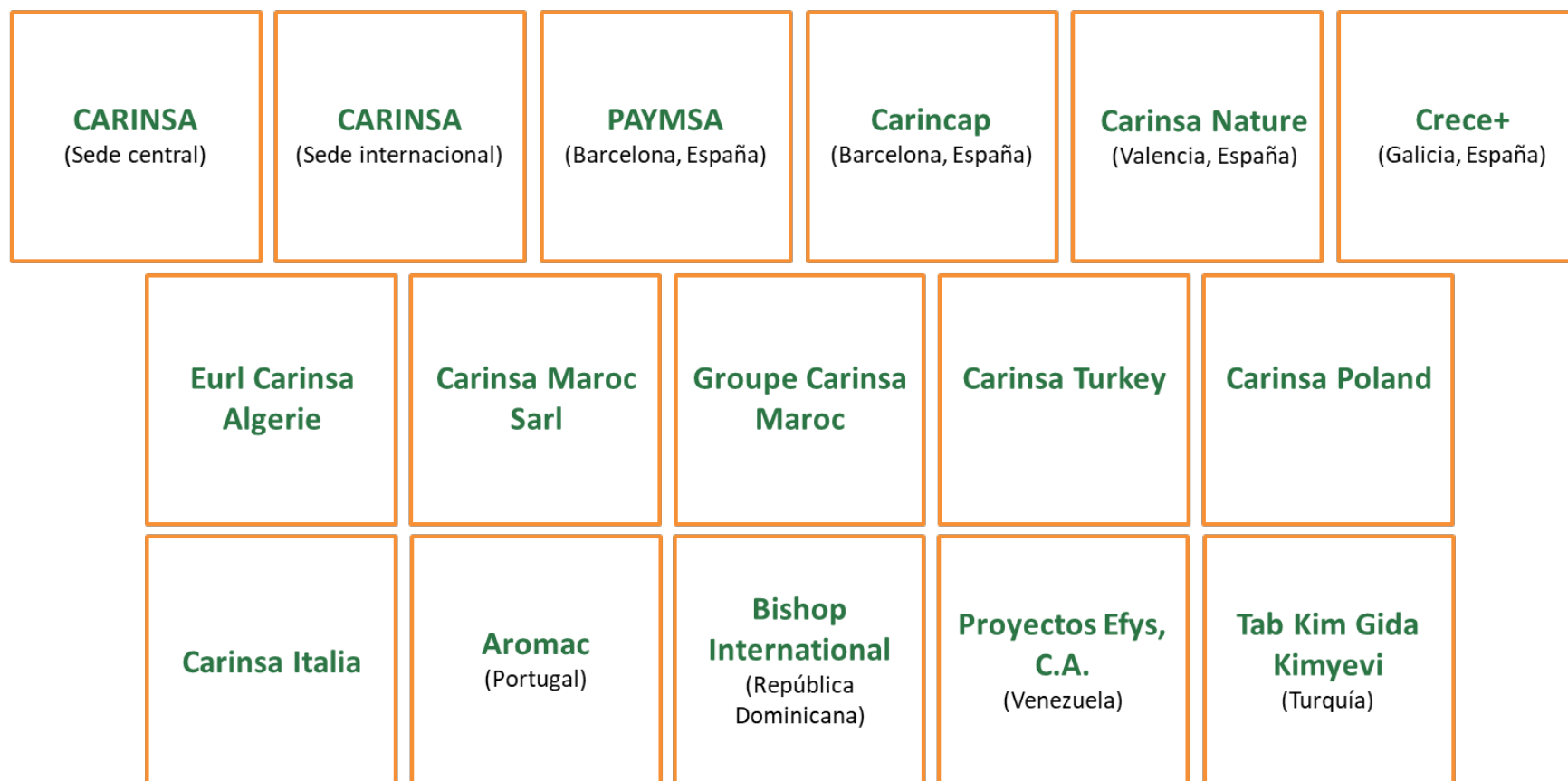
EXPORTAMOS A MÁS DE 57 PAÍSES

PRESENTES EN 4 DE LOS 5 CONTINENTES

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



INTERNACIONALIZACIÓN



ESPECIALIZACIÓN DIVERSIFICADA

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Alimentación animal

- Acuicultura
- Avicultura
- Cunicultura
- Equino
- Porcino
- Mascotas
- Peetfood

Alimentación humana

- Industria cárnica
- Bebidas
- Industria láctea
- Pastelería
- Platos preparados
- Confitería
- Aperitivos y snacks
- Farmacia
- Industria vegana
- Conservas pescado

FRAGANCIAS

Detergencia y productos de limpieza

- Detergencia textil
- Limpieza del hogar
- Limpieza superficies

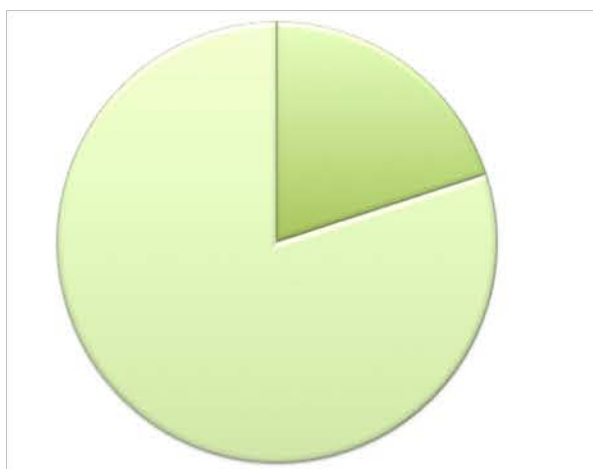
Personales

- Alta perfumería
- Cosmética
- Higiene personal
- Geles hidroalcohólicos
- Cuidado de la piel
- Productos cuidado personal

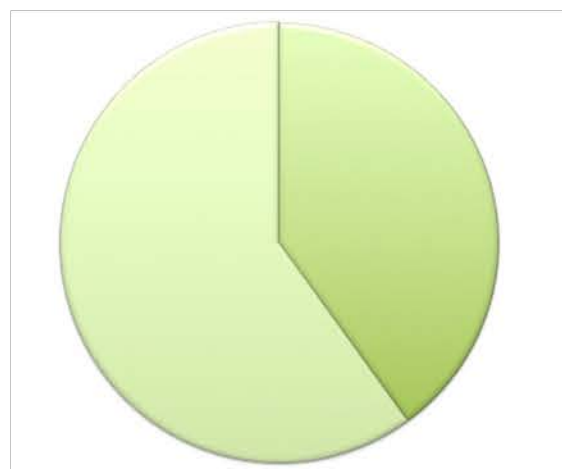
Ambientación

- Ambientadores
- Pulverizadores

LA INNOVACIÓN COMO EJE ESTRATÉGICO Y PALANCA DE CRECIMIENTO



**20 % de inversión en innovación
sobre la cifra de negocio**



**40 % de la plantilla en
departamentos técnicos de I+D+i**



**30 % de la plantilla son
Licenciados y/o Doctores**

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR

PROYECTOS I+D+i DE GRUPO CARINSA

Nutrición y salud



HENUFOOD

Desarrollo de una nueva metodología y tecnología para la evaluación de alimentos con propiedades para la salud



BONEFOODS

Obtención de matrices alimentarias ricas en la mejora de la salud ósea y muscular



PAYMIATUR

Id de alimentos vegetales para su aplicación en productos cárnicos



CD-ARRAY

Desarrollo de una metodología de microarrays para la aplicación en alimentos con propiedades para la salud



FOODLAB

Empresario foodbusiness a nivel laboratory for stimulating entrepreneurial skills for fostering innovation and business creation in the food sector



SATISFOOD

Desarrollo y validación de alimentos sostenibles mediante la integración de las ciencias de la nutrición y la salud



FOOD-SANTÉ

Id de productos cárnicos saludables para el mercado europeo



METASIN

Investigación, desarrollo e innovación en nuevos alimentos multifuncionales para mejorar la salud



PROGRESO

Soluciones innovadoras para el desarrollo de productos y su aplicación en nuevos productos alimentarios adaptados a grupos poblacionales con necesidades específicas



CUIDATE SIN LACTOSA

Desarrollo de nuevos productos con lactosa para personas con intolerancia a la lactosa



FLYFRAG

Desarrollo de nuevos productos con aromas naturales para la industria alimentaria



MICROBIOTA

Identificación de nuevos probióticos mediante la microbiota humana y animal mediante uso de tecnologías de secuenciación de alto rendimiento y Big Data



KETRENOVIN

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



MICROSEF

Microcápsulas inteligentes con capacidad de encapsular y proteger ingredientes sensibles que mejoran la propagación e incorporación en alimentos



PERELS

Investigación y desarrollo de alimentos con perfiles nutricionales adaptados a cada etapa de la vida



TOLERA

Investigación industrial de nuevos ingredientes, alimentos, tecnologías y seguridad en el ámbito de la salud y bienestar alimentarios



NUTRICAM

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



PREVENTOMICS

Empresario committed to PREVENT diet-related diseases through CRISPR-based personalized nutrition



MICROSENCI

Desarrollo y validación de nuevos MICROSENCI con efectos beneficiosos en la salud



BIOFACT

Selección de cultivos de bacterias probióticas para la producción de alimentos con efectos beneficiosos en la salud



NUTRIVALUR

Desarrollo de una herramienta de perfiles nutricionales para alimentos industriales



PRO-HEALTH

Nuevos ingredientes y productos funcionales para prevenir enfermedades de alto impacto social a través de la dieta personalizada mediante técnicas más inteligentes y sostenibles



SALUD COGNITIVA

Desarrollo de ingredientes y productos alimentarios con efectos beneficiosos en la salud mental y cognitiva



PAYMICOVID

Desarrollo de un nuevo producto con efecto probiótico como el SAK-C02 que desarrolla la capacidad de fermentación y producción de otros de personas a personas



COSMETOTEX

Investigación en nuevos textos funcionales cosméticos y dermatológicos



MILKEY

Recovery and synergistic characterization of Mediterranean Dried population and valorization of its milk as a source of innovative products, local economy, development and social empowerment



FILTREMOTIONS

Desarrollo y caracterización de bacterias lácticas presentes en productos fermentados (quesos de queso) con funcionalidad nutricional sobre la salud

Sostenibilidad



TOTALCAP

Sistemas de microencapsulación de ingredientes alimentarios de alta calidad para su uso en productos de calidad del hogar



QUATROFRAG

Aplicación de la tecnología de microencapsulación para el desarrollo de una nueva gama de productos para el hogar con mayor impacto medioambiental



UHPH4FOOD

Desarrollo de una nueva generación de ingredientes UHPH para el envasado de alimentos líquidos



PERFUMIC

Perfumes biogénicos basados en ingredientes de alta calidad alimentaria



NATUREV

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



NEOMEAT

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



ECO-SOFT

Industrial manufacturing of eco-friendly, safe, sustainable functional microencapsulated fragrances for fabric softeners



FOOD-A-PROID

Desarrollo de nuevos productos que permitan obtener platos preparados en frío



REDEFINE

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



FUN@CTIVE

Soluciones de alto valor añadido basadas en la funcionalización y el desarrollo de productos activos para el sector cosmético y textil



REVALUE

Tecnologías innovadoras para la obtención de nuevos ingredientes de valor añadido para aplicaciones alimentarias y de bienestar a partir de residuos



BIOPOL

Obtención de polímeros a partir de subproductos de la industria láctea y aplicación en sectores de interés



FITOMATICS

Producción de compuestos orgánicos volátiles y antimicrobianos mediante procesos biotecnológicos basados en el uso de enzimas e ingeniería metabólica



VALORFIBRA

Obtención y valorización de fibras obtenidas de los desechos de la industria de la celulosa



DICKENS

Investigación y optimización de biocompuestos a partir de fuentes naturales



GREENCAP

Investigación en nuevas microcápsulas que permitan microencapsular



LUBRINTEL

Nuevos sistemas de lubricación inteligente para el procesamiento de metales

Sensaciones



MICROFRAG

Microencapsulación de ingredientes para la obtención de productos de alta calidad



PRINTED ELECTRONICS

Nuevas soluciones basadas en electrónica impresa para la obtención de sensores, baterías y la fabricación de dispositivos orgánicos



ENVASES AROMATIZADOS

Nueva tecnología alimentaria para mejorar el perfil sensorial y organoléptico de productos cárnicos lácteos fermentados y curados



ACTIVE ODOUR

Desarrollo de nuevos materiales para promover la salud de los alimentos



NANOFRAG

Funcionalización nanomaterials para la obtención de productos de alta calidad



NEUROBOMAS

Obtención de los perfiles de los productos de alta calidad a través de la neurociencia y la salud



COCOLE

Desarrollo de un sistema innovador industrial en el proceso de producción y fabricación mediante por personal con discapacidad



CONOCE

Consumer-Oriented innovation: nuevos productos alimentarios obtenidos en base a tecnologías disruptivas y sostenibles



CHICLE DUAL

Avances en forma de pastillas para la alimentación infantil y dual



EMOTIONS

Desarrollo de una gama de alimentos funcionales a través de sensores biológicos que miden la respuesta emocional

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR

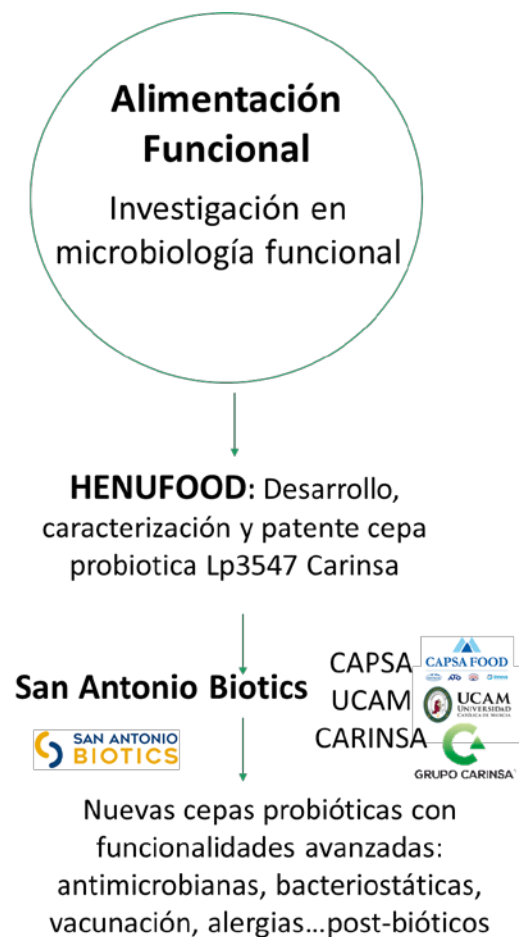
UN COMPLETO ECOSISTEMA...



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



LA ANTICIPACIÓN COMO CLAVE PARA AMPLIAR NUESTROS ESPACIOS

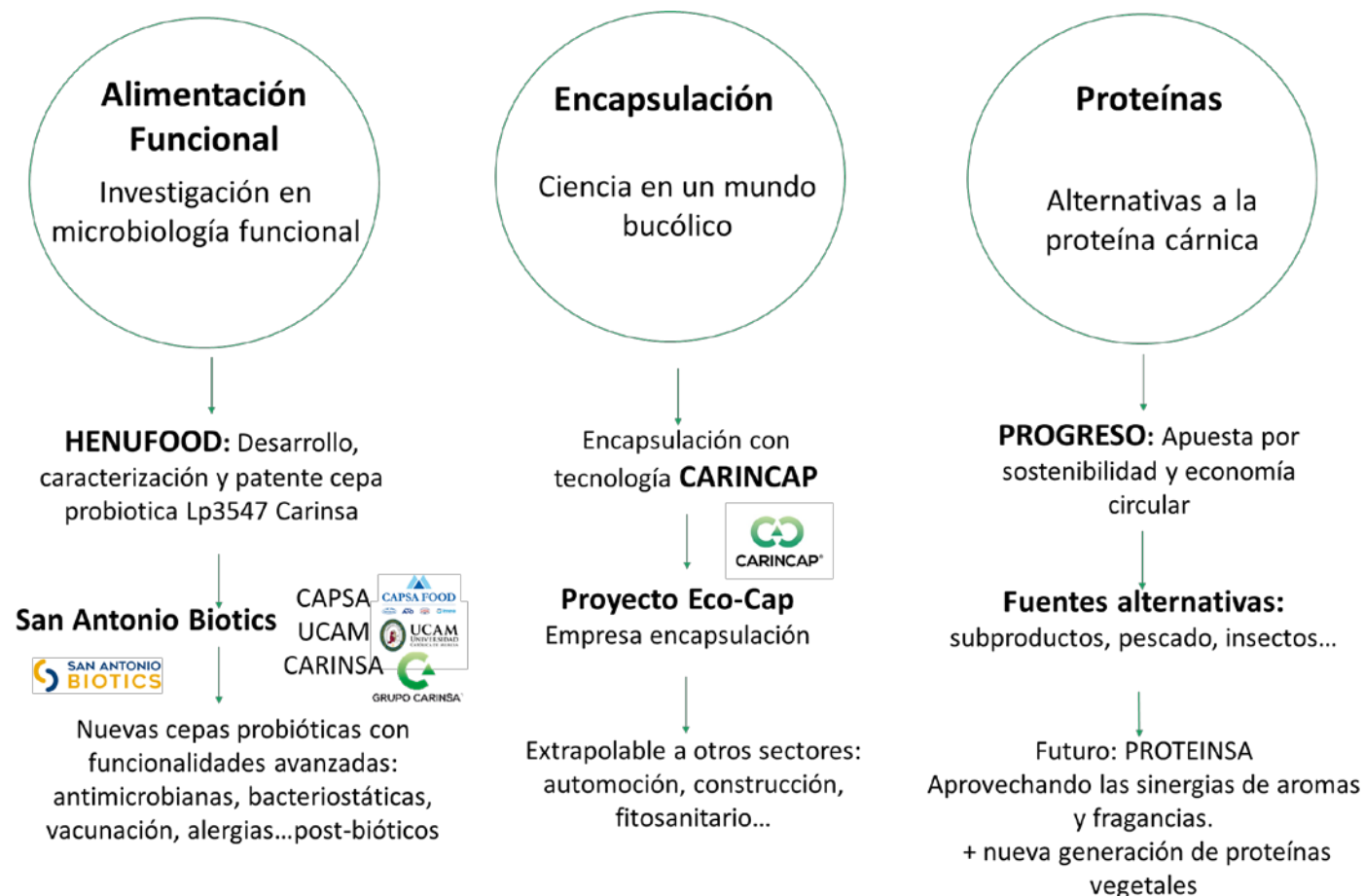


GRUPO CARINSA®

LA ANTICIPACIÓN COMO CLAVE PARA AMPLIAR NUESTROS ESPACIOS



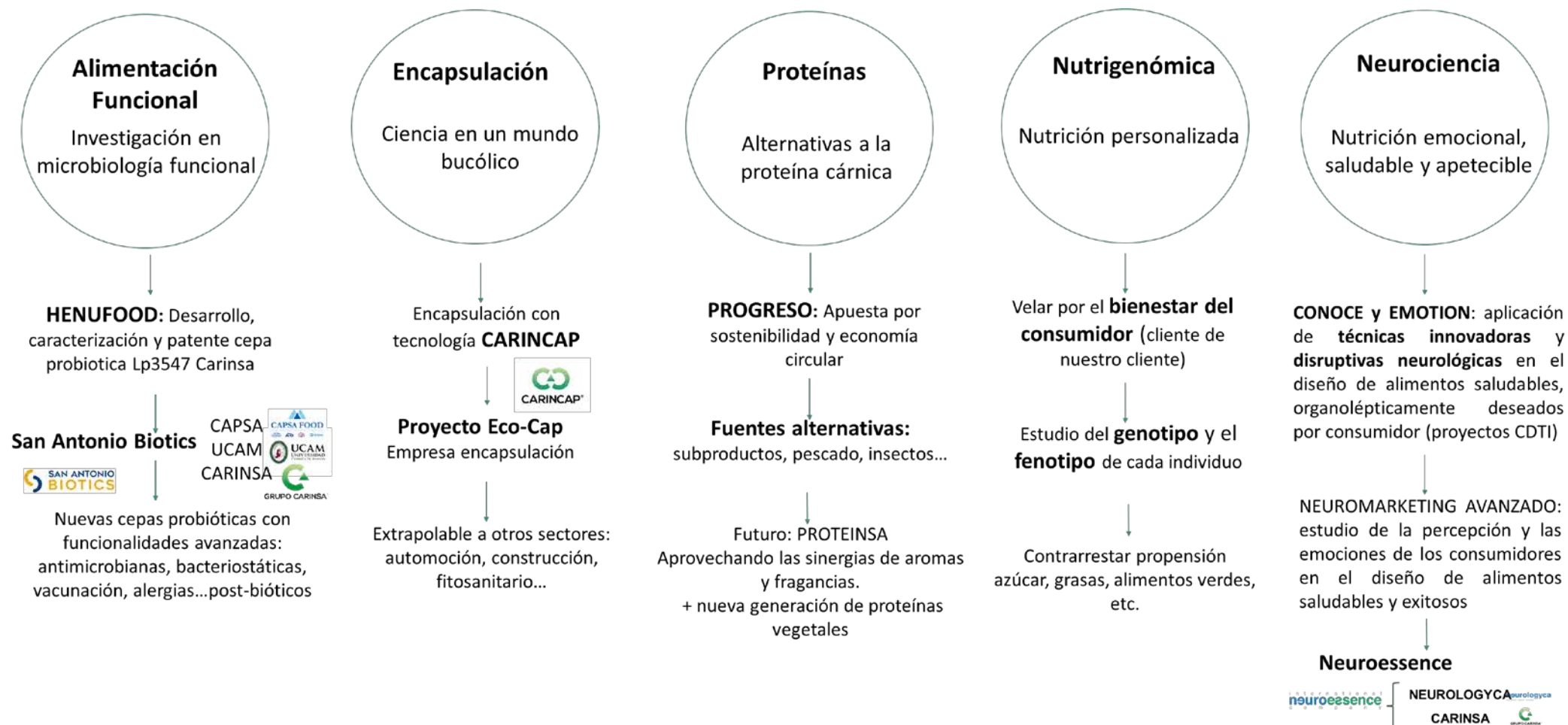
LA ANTICIPACIÓN COMO CLAVE PARA AMPLIAR NUESTROS ESPACIOS



LA ANTICIPACIÓN COMO CLAVE PARA AMPLIAR NUESTROS ESPACIOS



LA ANTICIPACIÓN COMO CLAVE PARA AMPLIAR NUESTROS ESPACIOS



NUESTRA RAZÓN DE SER ¿CÓMO VAMOS A MEJORAR EL MUNDO?

**Lo importante no es solo ser una empresa que funcione,
sino construir algo que cambie el mundo.**

**Queremos cambiar el mundo a través de las emociones,
los olores y los sabores, velando por el bienestar del consumidor y
contribuyendo a un mundo más sostenible**

**Y para ello,
debemos conocer muy bien
al CONSUMIDOR**



QUE ESTÁ DEMANDANDO EL CONSUMIDOR?

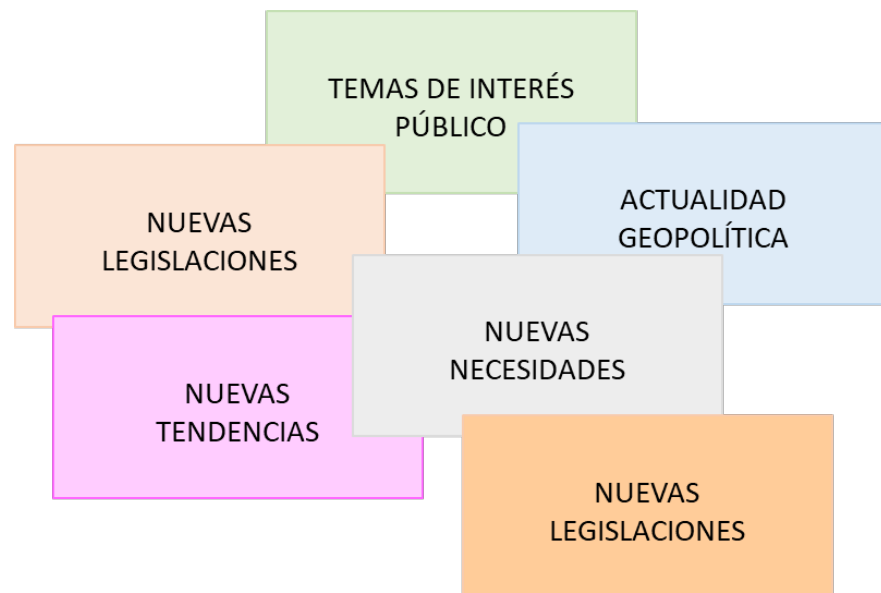




«Si quieres ir rápido, ve solo.
Si quieres llegar lejos, ve acompañado»

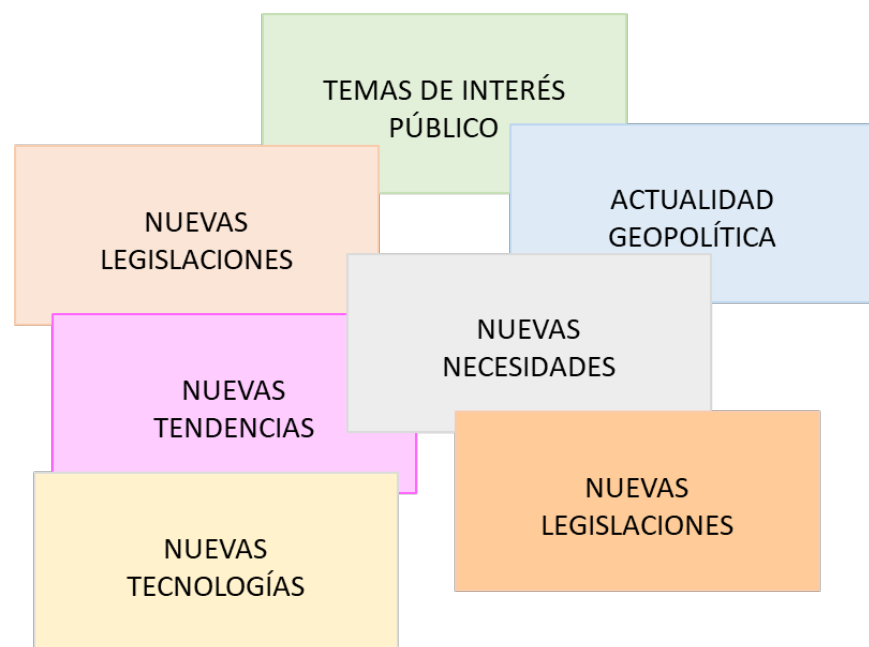
Proverbio africano

LA ANTICIPACIÓN ES LA CLAVE



**MUCHA ATENCIÓN A
TODO LO QUE SUCEDE**

LA ANTICIPACIÓN ES LA CLAVE



~~AMENAZAS~~

OPORTUNIDADES



**MUCHA ATENCIÓN A
TODO LO QUE SUCEDE**

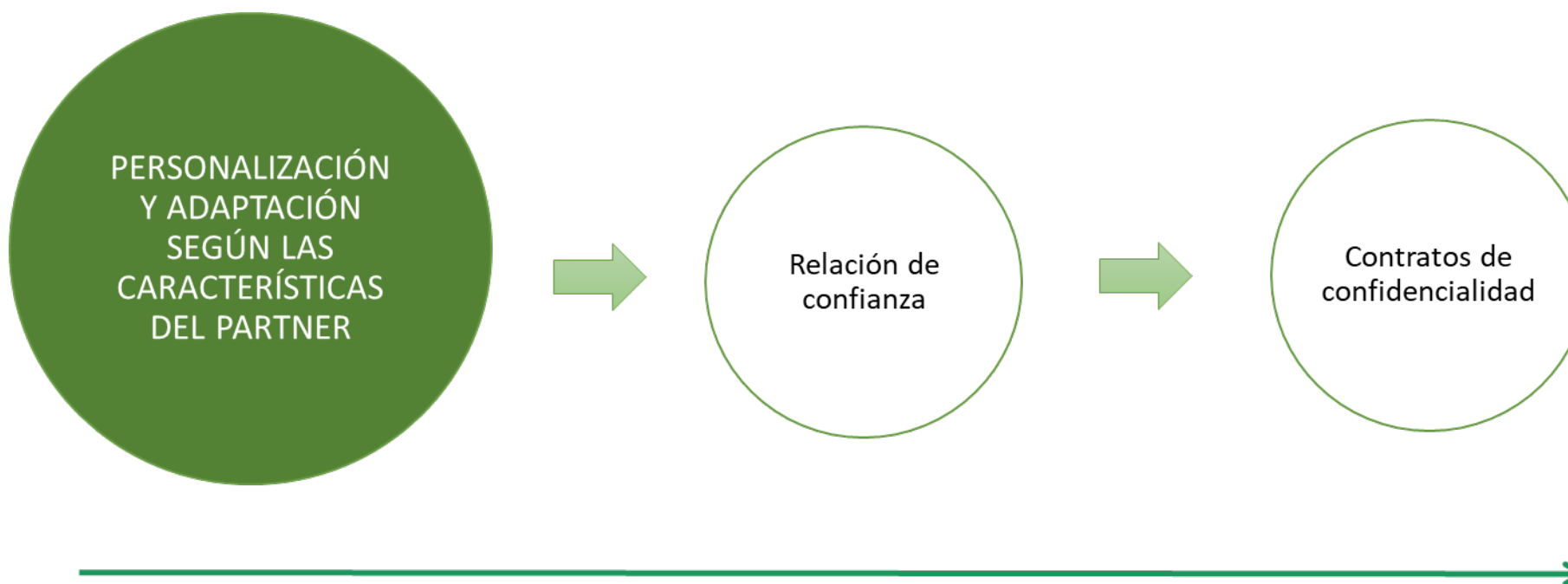
LA ANTICIPACIÓN ES LA CLAVE

Búsqueda de los partners que nos aporten creatividad y productividad

1. Identificación de todos los actores – tanto los que queremos incorporar a nuestro ecosistema como los que queremos tener en vigilancia
2. Acercamiento a aquellos partners que pueden ser más adecuados dependiendo del objetivo de la aproximación.



LA RELACIÓN CON NUESTROS PARTNERS



Evolución en el modelo de las relaciones hacia la protección de las ideas

QUE CONFORMA LA CULTURA CORPORATIVA?



QUE FACTORES CONDICIONAN LA CULTURA CORPORATIVA?

Las relaciones o interacciones entre los empleados

Interdependiente: énfasis en la **interacción**, las relaciones **colaborativas** y la **coordinación** de los esfuerzos **grupales**

La respuesta que tienen ante el cambio

Flexibilidad: **adaptables** y receptivas al **cambio**, **innovación**, apertura a la **diversidad** y visión de **largo** plazo

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR

QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?



ACTITUD

APTITUD

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?



ACTITUD

PERSISTENTE

QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN
MOTIVADO**



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN
MOTIVADO
CAPACIDAD DE ANTICIPARSE



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**

MOTIVADO

CAPACIDAD DE ANTICIPARSE

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**

MOTIVADO

CAPACIDAD DE ANTICIPARSE

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

CARÁCTER EMPRENDEDOR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**

MOTIVADO

CAPACIDAD DE ANTICIPARSE

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

CARÁCTER EMPRENDEDOR

MULTIDISCIPLINAR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**

MOTIVADO

CAPACIDAD DE ANTICIPARSE

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

CARÁCTER EMPRENDEDOR

MULTIDISCIPLINAR

ENTUSIASTA



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

ACTITUD

**PERSISTENTE
CON DETERMINACIÓN**

MOTIVADO

CAPACIDAD DE ANTICIPARSE

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

CARÁCTER EMPRENDEDOR

MULTIDISCIPLINAR

ENTUSIASTA

COMPROMETIDOS CON LA VISIÓN DE GRUPO CARINSA



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?



APTITUD
TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO

QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?



APTITUD

**TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS**

QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

APTITUD

**TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS
MULTIDISCIPLINAR**



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

APTITUD

TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS
MULTIDISCIPLINAR
CARÁCTER EMPRENDEDOR



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

APTITUD

**TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS
MULTIDISCIPLINAR**

**CARÁCTER EMPRENDEDOR
CON FORMACIÓN (DOCTORADO, LICENCIADO, FP,...)**



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

APTITUD

**TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS
MULTIDISCIPLINAR**

**CARÁCTER EMPRENDEDOR
CON FORMACIÓN (DOCTORADO, LICENCIADO, FP,...)
GLOBAL**



QUE SE ESPERA DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DEL FUTURO?

APTITUD

**TECNOLÓGICAMENTE ACTUALIZADO
CON IDIOMAS
MULTIDISCIPLINAR**

**CARÁCTER EMPRENDEDOR
CON FORMACIÓN (DOCTORADO, LICENCIADO, FP,...)
GLOBAL**

ACTUALIZADO DE LAS TENDENCIAS



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



CAPTACIÓN DE TALENTO: PROGRAMAS DE EMPRENEDURIA

DOCTORADO INDUSTRIAL CON RESULTADO DE PATENTE



PROYECTO DE DOCTORADO INDUSTRIAL



EMPRESA

Proyecto de investigación
estratégico



**UNIVERSIDAD
ORGANISMOS DE
INVESTIGACIÓN**



DOCTORANDO/A



PROYECTO CHICLE DUAL



PATENTE P201730550

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



CAPTACIÓN DE TALENTO: PROGRAMAS DE EMPRENEDURIA

TECNIOSPRING



ACCIÓ

Generalitat de Catalunya
Government of Catalonia



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under the Marie Skłodowska-Curie grant agreement No 712949 (TECNIOspring PLUS) and from the Agency for Business Competitiveness of the Government of Catalonia

PROYECTO BEVEXT

R+d of functional beverages containing extracts of turmeric and citrus species from Southeast Asia



INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



CAPTACIÓN DE TALENTO: PROGRAMAS DE EMPRENDEDURIA

TORRES QUEVEDO



PROYECTO REVALORIZACIÓN

Procesos químicos y biotecnológicos para la revalorización de residuos agrícolas ricos en fibra como ingredientes alimenticios hacia la economía circular



INDPULS

PROXIMOS PASOS

¿QUÉ ES INDPULS?

Es una **plataforma de innovación industrial** orientada a la inversión en empresas emergentes y start ups y la **innovación colaborativa entre empresas industriales**.

Nace para ser una herramienta de inversión en **innovación industrial sostenible** y un revulsivo para los resultados obtenidos de los procesos de innovación

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



INDPULS

PROXIMOS PASOS

¿QUIÉN FORMA PARTE?

Empresas del ecosistema industrial que tienen el poder de decisión directa sobre la **estrategia**, la **innovación** y las **inversiones** que comporta

TORRES



REIG  JOFRE



LA **FARGA** 
yourcoppersolutions

Damm



FLUIDRA 



pastisant
~ 1990 ~

GIRBAU
GROUP



PROXIMOS PASOS

INDPULS

¿Qué INNOVACIÓN PROMOVERÁ?

Se centrará en **la innovación** que promueve el valor para cada una de las empresa que forman parte y también pondrá **el foco en innovar en retos compartidos para las empresas industriales**

- Innovar en **soluciones de sostenibilidad y transición ecológica**
- Innovar teniendo en cuenta como **base las tecnologías emergentes**
 - Innovar en el **impacto social de las empresas**

PROXIMOS PASOS



**FORMACIÓN ESPECÍFICA DE LAS AREAS DE
TRABAJO DONDE CARINSA SE QUIERE
ESPECIALIZAR**

PROXIMOS PASOS



Nuevos sectores y líneas de productos

Encapsulación

Proteínas

Nutrigenómica

Nuevos ámbitos explorados

Impresoras 3D

Biotecnología

Objetivación del
Análisis sensorial

Otros ejemplos

Acrilamida

Reformulación
nutricional

Alérgenos

Envases

PROXIMOS PASOS



AROMISTAS Y PERFUMISTAS

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



PROXIMOS PASOS



ESCUELA INTERNACIONAL

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



PROXIMOS PASOS

PROGRAMA INVESTIGO



**CONTRATACIÓN JÓVENES DE 16 A 30 AÑOS
INICITIVAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
FONDOS NEXT GENERATION EU**

INNOVATION, ENTREPRENEURSHIP AND TRAINING IN THE FOOD SECTOR



PROXIMOS PASOS

PROGRAMA INVESTIGO



PROYECTO FUTUREBRIDGE

3D Printing and its Application Insights in Food Industry



**DESDE GRUPO CARINSA
TENEMOS CLARO QUE EL
TALENTO NO SE PUEDE
ENSEÑAR.....**

.....**PERO SE PUEDE DESPERTAR**





Vanesa Martínez
vmartinez@carinsa.com

937123233

www.carinsa.com
@Grupo_CARINSA

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Organizadores



Main Partner



Premium Partners



Colaboradores

