

ALIBER²⁰²⁴

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



FIAB



GRUPO CARINSA®

“Modelos disruptivos de éxito empresarial”

Vanesa Martínez, CEO de Grupo CARINSA



Alimentaria

Colaboradores institucionales



Main Partner



Premium Partners



“ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN


GRUPO CARINSA®

DOS CHICLES/ DOS PASTILLAS



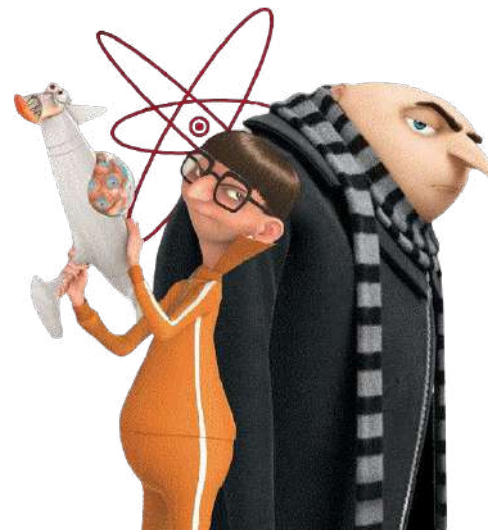
OS INDICAMOS QUE COJÁIS LA PASTILLA ROJA, ES DECIR, LA MUESTRA 1 DE CHICLE QUE OS HEMOS REPARTIDO

- Intentaremos cambiar vuestra realidad durante estos 15 minutos
- Intentad **masticar** el **chicle** durante toda mi charla para que haga efecto
- ¿Sabéis que **funcionalidad** tiene este **chicle**, además de tener un buen sabor?



ESTE CHICLE NOS PROTEGERÁ DE LOS VILLANOS

— Y sobre todo de la gripe y los virus



CHICLE CARIN ANTIVIRUS *

Que sepáis que acabáis de probar el **chicle CARIN ANTIVIRUS**

- Número de patente: **Patent pending P202331086**
- Experimentos *in vitro* con Eurecat 
- Estudios clínicos con el Hospital del Mar 
- Proyecto de I+D **XICLETFUN**: convocatoria ACCIÓ INNOTECH 2020



*pruebas realizadas en **Coronavirus 299E**

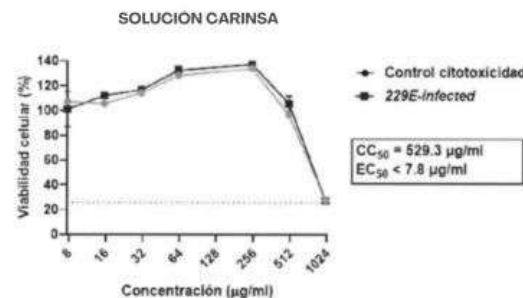
ACCIÓ

 Generalitat de Catalunya



CHICLE CARIN ANTIVIRUS

- Esta **solución de combinación de activos naturales** contra el **coronavirus 229E** era más eficiente que la propia cloroquina, que es un reconocido antiviral.
- Al masticar el **chicle CARIN ANTIVIRUS** se mantiene la boca y la cavidad retronasal desinfectada del virus



¿QUÉ HACEMOS EN GRUPO CARINSA?

- **Aromas**, ingredientes funcionales y soluciones tecnológicas para la alimentación humana y animal, y **fragancias** para perfumería, detergencia y cosmética.
- Desde hace 30 años, creamos sensaciones con olores y sabores, de forma segura y sostenible.
- Nuestra estrategia empresarial se basa en 3 pilares:



Innovación

Internacionalización



Diversificación especializada



“ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



**ALGUNOS DE LOS EJES DE
INNOVACIÓN DISRUPTIVA DE
GRUPO CARINSA**



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Ingredientes funcionales bioactivos*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

Obtención de **cepas probióticas** con efecto **antiinflamatorio e inmunológico**

Desarrollo de un **simbiótico** con efecto **beneficioso** post terapia antibiótica

Probados los efectos **antiinflamatorios** y de **activación** del **sistema inmunitario** del probiótico



Henufood 2010
Salud desde la alimentación



Vall d'Hebron
Hospital

IdiPAZ
Instituto de Investigación
Hospital Universitario La Paz

LACTOBACILLUS PLANTARUM
3547

Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Ingredientes funcionales bioactivos*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Obtención de **nuevas cepas probióticas** provenientes de **frutas con hueso y descartes vegetales** de **economía circular**
- Fermentación de una **línea de bebidas de zumos** con cepas probióticas aisladas de subproductos vegetales con notas aromáticas mejoradas y **efecto antiinflamatorio**
- Aplicación de cepas probióticas en matrices cárnicas fermentadas con **funcionalidad tecnológica** de **reducción de merma** y conservación microbiológica



COLECCIÓN ESPAÑOLA DE CULTIVOS TIPO
Par: Científ. Universidad de Valencia
Calificado: Agente Excepcional, 8
Año: 2019, Valencia, España
CECT-ES046100010
http://www.cect.es



COMPROBACIÓN DE AUTENTICIDAD Y VIABILIDAD DE CEPAS
DEPOSITADAS EN LA CECT COMO DEPOSITOS PARA FINES DE
PATENTE

Número de la cepa: 30838
Fecha de ingreso: 22-05-2023

Amplios enviados para comprobación: 2
Lote: 25-05-2023

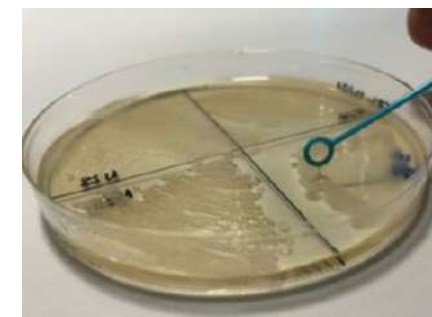
Referencia de identificación: K26

Las células suministradas en los viales y preparadas para su conservación son viables y mantienen
todas las características relacionadas con su depósito.

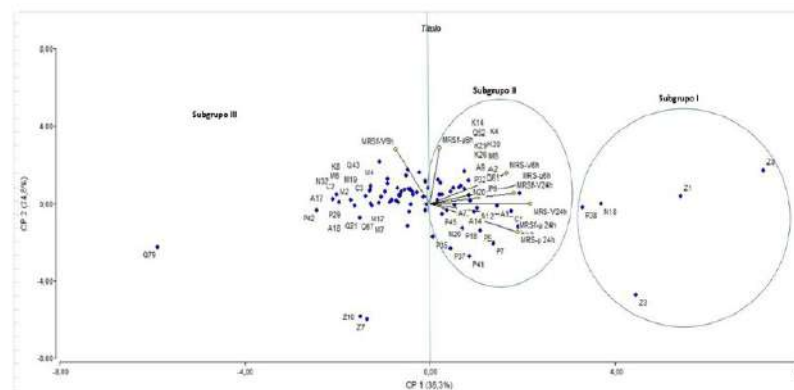
Nombre y dirección del depositante:

CARINSA
CARINSA
Pol. Ind. Can Utiel, C/J. Cuadrados I Anulí, 2
06150 SANT GUARD DE NALLER (Baleares)
Spain

Fecha y firma del depositante



 **San Antonio**
Technologies



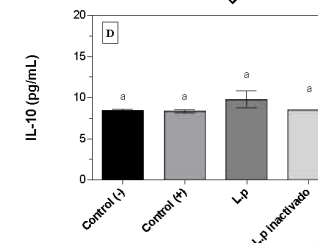
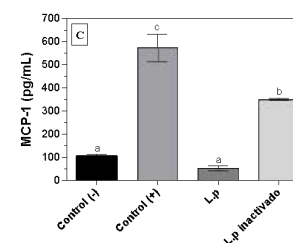
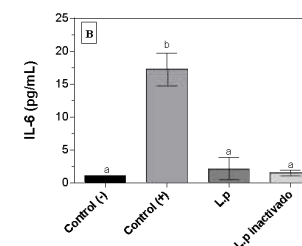
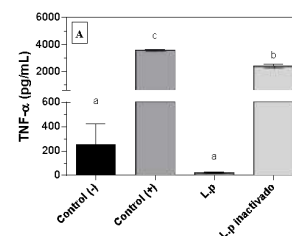
Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Ingredientes funcionales bioactivos*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Inactivar nuestra colección de **probióticos** mediante inactivación térmica y testar sus propiedades frente a la cepa activada
- Incorporación de **postbióticos** y **metabolitos** que estos generan en alimentos fermentados para mejorar sus propiedades sensoriales y salubres



mim microbiome
immunity



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Colaboratorio de la Reformulación*

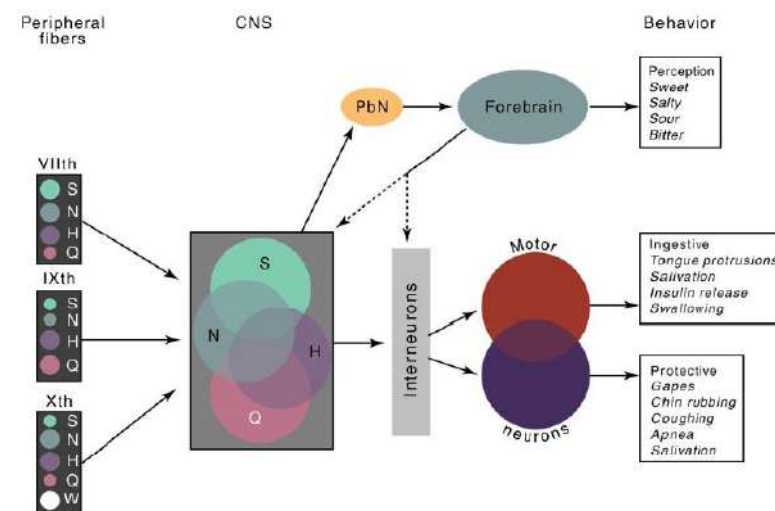
Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Trabajar en la reducción de **nutrientes críticos** como sal, azúcar y grasa a través de la **reformulación alimentaria**
- Mejora en los **perfiles nutricionales** de alimentos a través de la **neuro-estimulación** cerebral de aromas específicos
- Reducción del **30 % de azúcar y de sal** en matrices alimentarias tipo sopa, caldos o productos cárnicos cocidos o curados

NEUROAROMAS®₂₀₁₅



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Colaboratorio de la Reformulación*

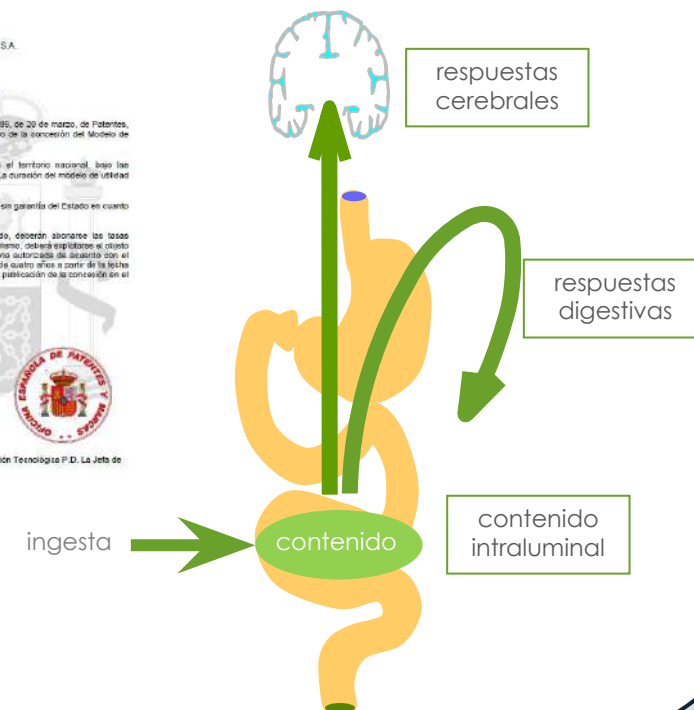
Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

CARIN SURED®

- Obtención **patente** de **grasa análoga** aplicable en matrices alimentarias cárnicas y dulces para la **reducción del 50% del contenido graso**
- **CARIN SURED®**: desarrollo de preparado para la reducción del **50% de azúcar** en matrices alimentarias



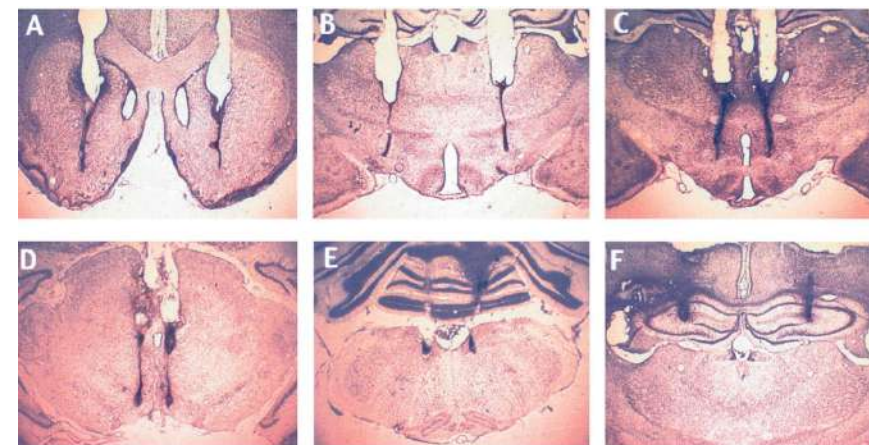
Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Colaboratorio de la Reformulación*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Obtención de **nuevas moléculas** con impacto en el **núcleo accumbens** para la eliminación de nutrientes críticos con ingredientes de **origen natural**
- Estudios *in vitro* de la interacción entre los nuevos ingredientes **potenciadores de sabor** y la **respuesta celular**
- Implementación de nuevas **vías biotecnológicas sostenibles** para la obtención de moléculas peptídicas provenientes de materias primas de **economía circular**



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud:

Etiqueta limpia

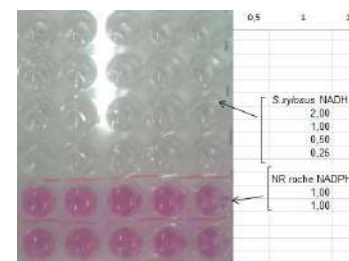
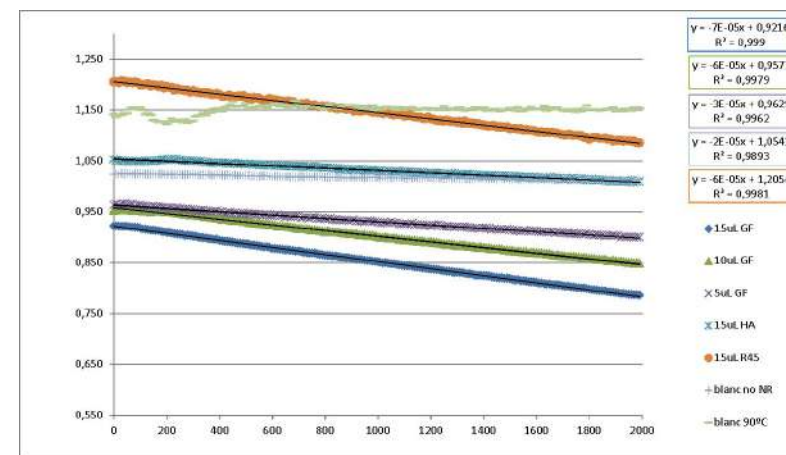
Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Investigación y desarrollo de **conservantes naturales** con funcionalidad tecnológica para productos cárnicos crudos, cocidos y curados
- Desarrollo de un conservante natural a base de **enzimas** proveniente de extractos naturales apto para la **sustitución de nitritos**
- Con **PAYMNATUR** conseguimos obtener preparados cárnicos crudos libres de números E.

PAYMNATUR₂₀₁₆



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud:

Etiqueta limpia

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Pruebas con nuevos preparados con capacidad conservativa a base de **fermentos**

- Investigación en nuevos extractos de frutas basadas en moléculas **antioxidantes** libres de compuestos bioactivos

- Obtención de prototipos cárnicos con funcionalidad tecnológica y vida útil mejorada libres de **nitritos**, y **enzimas**

	Día 0	Día 3	Día 7	Día 10
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
E. Coli	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
Enterobacterias	20 ufc/g	$3,1 \times 10^2$ ufc/g	$5,4 \times 10^3$ ufc/g	$3,7 \times 10^4$ ufc/g
Aerobios mesófilos	$1,4 \times 10^3$ ufc/g	$4,8 \times 10^4$ ufc/g	$5,6 \times 10^6$ ufc/g	$3,9 \times 10^8$ ufc/g
Coliformes totales	64 ufc/g	$1,1 \times 10^2$ ufc/g	$2,7 \times 10^3$ ufc/g	$5,2 \times 10^3$ ufc/g
Coliformes fecales	< 10 ufc/g	35 ufc/g	165 ufc/g	344 ufc/g
Staphylococcus aureus	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia

En cumplimiento del Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamentos C.E. 1441/2007 y C.E. 229/2019

Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud:

Etiqueta limpia

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- **Fermentación dirigida** para la obtención de nuevos **coadyuvantes tecnológicos** conservantes naturales para el desarrollo de alimentos con declaración **clean label**
- Implementación de nuevas tecnologías de **fermentación de precisión** para el desarrollo de **fructooligosacáridos**

ainia



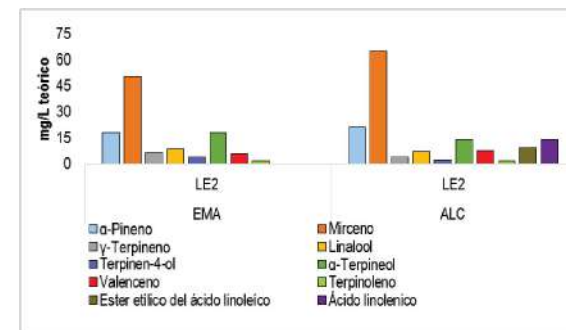
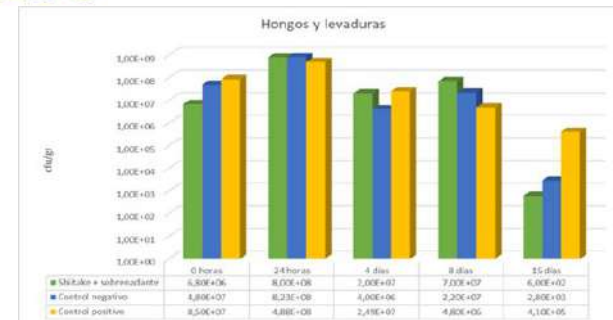
Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Economía circular y ciclo de vida*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Obtención de **materias primas** y **macronutrientes** provenientes de **fuentes alternativas**
- Desarrollo de nuevas vías de extracción de **aromas** y **polifenoles** con propiedad antioxidante a partir de descartes alimentarios vegetales
- Obtención de nuevos ingredientes aptos para aplicación en **suplementos** con **alto valor nutricional** y **seguridad alimentaria**



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Economía circular y ciclo de vida*

Antecedentes

Actualidad

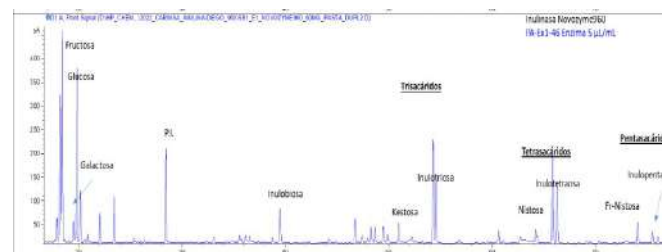
Próximas etapas

- Recuperación de fibras **prebióticas** con efecto **simbiótico** a partir de descartes agroalimentarios
- Estimulación biotecnológica de hongos y cultivos vegetales para incrementar la **biodisponibilidad proteica** y obtener **proteína alternativa** de origen vegetal
- Obtención de nuevos ingredientes **funcionales** y **bioactivos** por vías de extracción e hidrólisis **enzimática** aplicados en productos **Plant-Based**

VALORFIBRA

eurecat
Centre Tecnològic de Catalunya

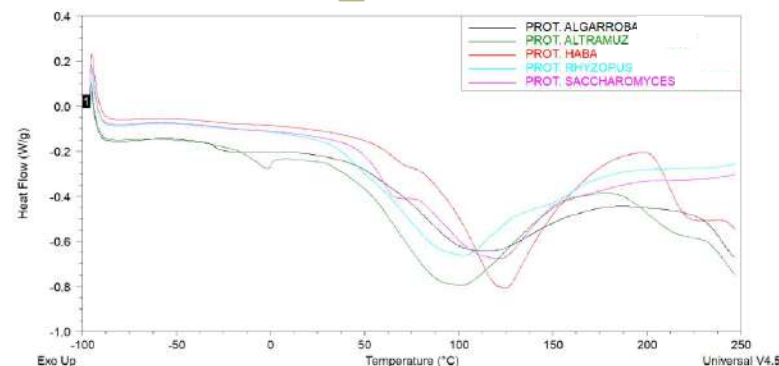
CIAL
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN



CRESCERE

tecnal:a
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

CNTA



Disrupción Grupo CARINSA en Nutrición y Salud: *Economía circular y ciclo de vida*

Antecedentes

Actualidad

Próximas etapas

- Implementación de **fermentación de precisión** para la obtención de nuevas materias primas **sostenibles** a partir de fuentes y **descartes agroalimentarios**
- Selección y diseño de **cepas microbianas** para la generación de **nuevos aromas FTNF** fermentados a partir de matrices vegetales
- Reducción del **impacto ambiental** en procesos y servicios apostando por tecnologías alimentarias más **sostenibles** y **competitivas**

eurecat
Centre Tecnològic de Catalunya

ainia



“ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”

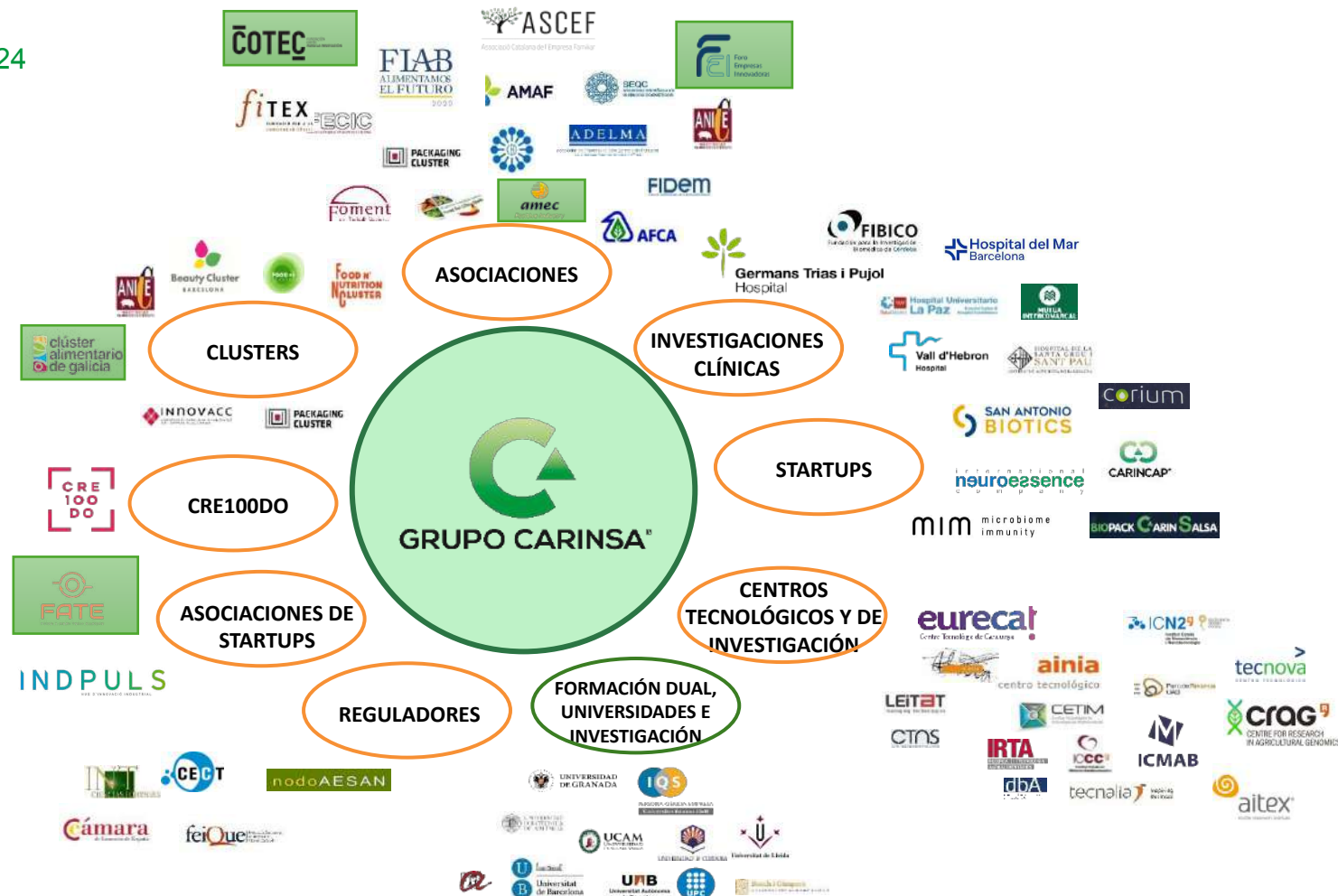
ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN


GRUPO CARINSA®

ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN

Incorporaciones 2024



ASOCIACIONES DE STARTUPS

INDPULS

HUB D'INNOVACIÓ INDUSTRIAL

- **INDPULS- Hub de innovación industrial** es una asociación promovida por un grupo de **empresas industriales** que comparten **iniciativas de innovación** entre ellas y con startups, con el objetivo de crear valor corporativo para cada una y potenciar el ecosistema industrial
- **Empresas** que forman parte de **INDPULS**:

AKO

Alsina

ARaymond®

AVINENT

CELSA
GROUP

COMEXI

FLUIDRA

font
Packaging Group

FRIT
RAVICH

GIRBAU
BEYOND LAUNDRY


GRUPO CARINSA®

leadtochange

MMM
Group

pastisart
— 1990 —

simon

VALLFORMOSA



ASOCIACIONES DE STARTUPS

INDPULS

HUB D'INNOVACIÓ INDUSTRIAL

— OBJETIVOS:

- Crear valor corporativo y potenciar el ecosistema industrial innovador
- Impulsar la innovación que promueva valor para cada una de las empresas que forman parte
- Impulsar la competitividad de las empresas desde este espacio de colaboración que busca crear valor corporativo a través de la innovación
- Dar apoyo a los emprendedores y a las empresas emergentes y startups que desarrollen sus actividades en el sector de la innovación industrial
- Fomentar la innovación colaborativa entre empresas industriales desde el conocimiento y el talento
- Fomentar la creación de sinergias y establecer relaciones de colaboración entre grandes empresas industriales y startups innovadoras del sector industrial.



ASOCIACIONES DE STARTUPS



- **FATE** tiene como misión promover el crecimiento y facilitar la colaboración entre **empresas Foodtech** en **Europa**, impulsando la innovación y promoviendo soluciones tecnológicas que contribuyan a una alimentación más saludable, sostenible, ética y accesible para todos.

- **Junta directiva de FATE:**

-Roselyne Chane (presidenta)  -Beatriz Romanos Hernando

-Goyo Sanzol



-Miguel Ángel Cubero Márquez

-Mariano Oto



-Victor Garcia Montero

-Maria Jose Solà



-Vanessa Martínez (tesorera)



ASOCIACIONES DE STARTUPS



— OBJETIVOS:

- Estructurar y desmitificar este sector emergente
- Tener voz propia para participar e influir en las decisiones
- Crear entorno de confianza/networking para fomentar la colaboración y realización de proyectos
- Compartir conocimientos para acelerar el crecimiento del sector
- Fortalecer el ecosistema (canalizar financiación, facilitar contactos...)

— DEFINICIÓN EMPRESA FOODTECH:

Empresa que utiliza tecnologías que se consideran emergentes o disruptivas para la creación de ingredientes, aditivos, preparados, alimentos, o envases inteligentes que aporten mejores sustantivas en algún campo respecto a alimentos que estaban en el mercado.



EJEMPLOS DE ALIANZAS Y PRODUCTOS DISRUPTIVOS DESARROLLADOS

- Infusión de sopa con setas –



- Sopa en envase biodegradable –



- Salsa en envase biodegradable – Patent pending P202130990



- Postbióticos – MimHabits (LP3547 WO/2009/068474)



- Neurociencia



RECONOCIMIENTO A STARTUPS EMERGENTES A TRAVÉS DE LOS PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA

- Los **premios IAM** tienen como objetivo reconocer a aquellos **proyectos, iniciativas, y/o personas** que destacan por su contribución al desarrollo e innovación de CARINSA, sus productos y sus clientes
- Estos premios pretenden ser un **punto de encuentro** con clientes, proveedores, instituciones, startups, universidades y **todo el ecosistema de Grupo CARINSA**
- Un espacio para buscar **oportunidades**, encontrar **talento**, ideas y expandir la mirada de CARINSA



PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA



— Los galardones se crean a través **del Instituto Alberto Martínez Ortega**. El objetivo del Instituto es trabajar por el bienestar del consumidor.

— **5 Ejes del Instituto:**

- Formación, educación y divulgación
- Colaboratorio de reformulación
- Conocimiento del consumidor
- Sostenibilidad y estrategia ESG
- Emprendimiento



-



PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA

NUTRICIÓN Y SALUD



- En esta categoría se buscan empresas emergentes que trabajen en el **bienestar del consumidor**, la **mejora de perfiles nutricionales** y que innoven en la elaboración de **nuevos nutrientes**.



PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA



SOSTENIBILIDAD, REGENERACIÓN E IMPACTO

- En esta categoría se buscan startups que trabajen en el ámbito de la sostenibilidad: nuevos modelos de extracciones, **biofermentación**, **reaprovechamiento de subproductos**, **envases biodegradables** y procesos con impacto directo en **economía circular** y economía regenerativa.

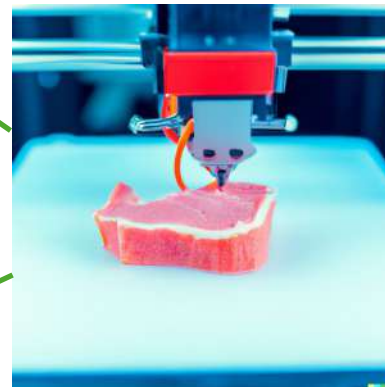


PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA

EMOCIONES Y DISRUPCIÓN



- En esta categoría se buscan proyectos con **iniciativas disruptivas y tecnológicas**, alrededor de las **emociones**, las **sensaciones** y el mundo de los sentidos



PREMIOS AL EMPRENDIMIENTO ALBERTO MARTÍNEZ ORTEGA



- Próximas fechas: **27 de junio de 2025 - Gala entrega de premios**
Círculo de Bellas Artes de Madrid
- Candidaturas: premios@institutoalbertomartinez.com
- Bases de los premios:
<https://institutoalbertomartinez.com/bases-legales/>



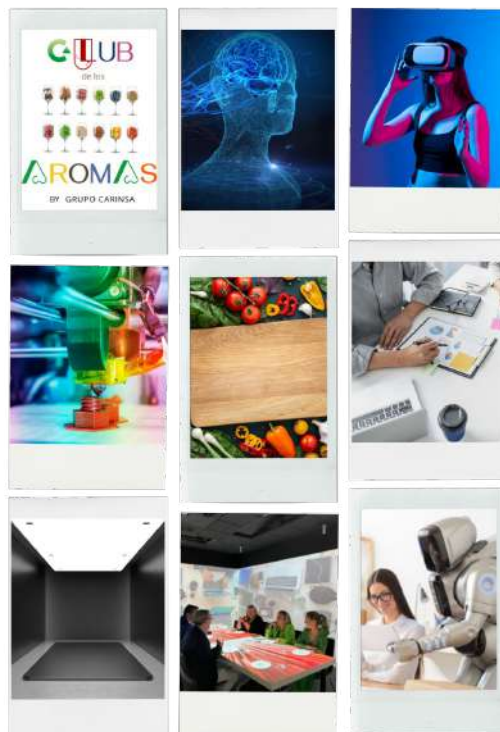
SHOWROOM GRUPO CARINSA

- Situado en el **Paseo de Gracia de Barcelona**, es la **sede** del **Instituto Alberto Martínez Ortega**
- Estará orientado a **dar servicio a nuestros clientes** y a todo nuestro ecosistema
- Espacio **multifuncional** donde los sentidos cobrarán un gran protagonismo
- Albergará las **startups ganadoras** de los premios IAM durante 12 meses



SHOWROOM GRUPO CARINSA

— ¿Qué tendrá el showroom de CARINSA?



ALGUNOS EJEMPLOS DE PERSPECTIVAS FUTURAS DISRUPTIVAS QUE QUEREMOS ABORDAR EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACIÓN DESDE GRUPO CARINSA

NUTRIGENOMICA

- Velar por el bienestar del consumidor a través de la nutrición personalizada
- Nuevas formulaciones de alto valor nutricional y sensorial de acuerdo al genotipo y fenotipo de cada individuo
- Contrarrestar la propensión al azúcar, grasas, alimentos verdes y similares

IMPRESIÓN 3D

- Comprimidos y suplementos específicos para diferentes segmentos demográficos
- Devolver la oportunidad al sector disfágico de disfrutar de platos tradicionales de nuestra cocina
- Nuevos preparados alimentarios específicos y preparados para su uso en impresión 3D

CARNE CULTIVADA

- Personalización nutricional ajustando la composición del tejido muscular
- Obtención de carnes con aromas y sabores específicos
- Cárnicos libres de bacterias y contaminantes
- Introducción de especies no autóctonas en el mercado local

NEUROCIENCIA

- Aplicación de técnicas innovadoras y disruptivas neurológicas en el diseño de alimentos saludables y sensorialmente deseados
- NEUROMARKETING AVANZADO: estudio de la percepción y las emociones de los consumidores en el diseño de alimentos saludables y exitosos



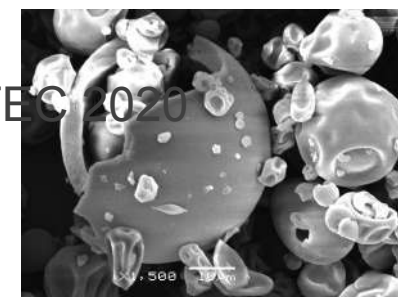
HA LLEGADO EL MOMENTO QUE COJÁIS LA PASTILLA AZUL, ES DECIR, LA MUESTRA 2 DE CHICLE QUE OS HEMOS REPARTIDO

- Queremos que os vayáis con un buen sabor y sigáis en un mundo más tranquilo
- ¿Qué sabor diferente notáis?



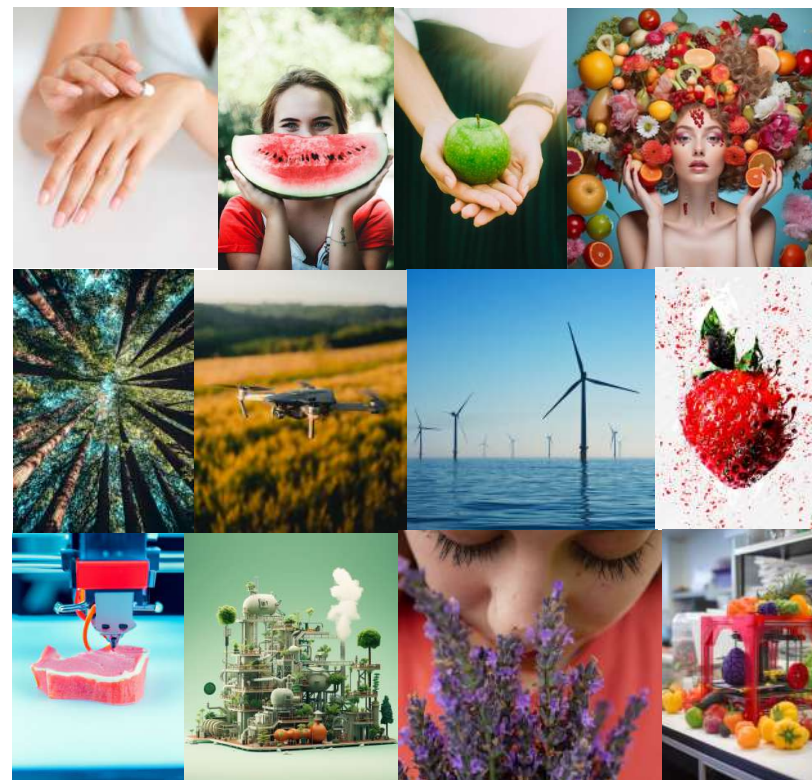
CHICLE ANTIVIRUS CARINCAF

- Número de patente: **Patent P202330913**
- **Cafeína encapsulada que no amarga**
- Dos grageas equivalen a un café, manteniendo un sabor agradable
- Proyecto de I+D **XICLETFUN**: convocatoria ACCIÓ INNOTECH 2020



DISRUPCIÓN DE GRUPO CARINSA: AL SERVICIO DEL CONSUMIDOR

YO SOLO PUEDO MOSTRARTE
LA PUERTA, TÚ ERES QUIEN
LA TIENE QUE ATRAVESAR,
¿TE ATREVES?



¡Muchas gracias!



Vanesa Martínez
Chamorro,
CEO de Grupo CARINSA

vmartinez@carinsa.com

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



GRUPO CARINSA®



ALIBER

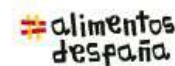
LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



Organizadores



Colaboradores Institucionales



Main Partner



Premium Partners



Colaboradores

